

RESTAURANT
LOTUS

蓮花酒樓



Asiatische Lebensart –
schönes Essen
entspannt genießen.

Herzlich willkommen im



RESTAURANT LOTUS

蓮花酒樓

Wir freuen uns über Ihren Besuch und versichern Ihnen, dass wir Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich gestalten werden.

Wir möchten Sie mit unseren Spezialitäten in die geheimnisvolle Küche des fernen Ostens entführen und Sie kulinarisch verwöhnen. Sagen Sie uns Ihre Wünsche und wir geben unser Bestes.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und hoffen, dass Sie Stammgast in unserem Hause werden.

Hung Cao Ba & Team

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 6 unter Verwendung von Sahne
- 8 mit Phosphat
- 10 mit Süßungsmitteln
- 11 in Fischfilets können Reste von Gräten sein
- 16 chininhaltig
- 17 koffeinhaltig

Alle unsere Speisen enthalten folgende Zusatzstoffe: E150c, E210, E621, E627, E631. Wir würzen für Sie mit Jod-Salz.



Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebs und Krebserzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesam und Sesamerzeugnisse
- l Lupine und Lupinenerzeugnisse
- m Weichtiere
- n Schwefeldioxid und Sulfid

in allen Speisen können Spuren von Allergenen sein

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag von 11.30–15.00 Uhr
(außer an Feiertagen)

Vorspeise: Wahlweise pikante Gemüsesuppe oder Frühlingsrolle

1	Bratreis mit Ei und Hühnerfleisch ^{4acf}	6,00 €
2	Bratnudeln mit Ei und Hühnerfleisch ^{4acf}	6,00 €
3	Hühnerleber mit Bambussprossen und Zwiebeln –scharf– ^{4f}	6,20 €
4	Hühnerfleisch mit Ananas und Bambussprossen ⁴	6,80 €
5	Hühnerfleisch mit Curry ⁴⁶	6,80 €
6	Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse ⁴	6,80 €
7	Hähnchen, knusprig gebacken mit süß-saurer Sauce ^a	7,10 €
8	Hähnchen, knusprig gebacken mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen ^{4a}	7,10 €
9	Ente, knusprig gebacken mit süß-saurer Sauce ^a	8,20 €
10	Ente, knusprig gebacken mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen ^{4a}	8,20 €
11	Rindfleisch mit Bambussprossen und Morcheln ⁴	6,80 €
12	Rindfleisch – pikant – mit Bambussprossen und Zwiebeln ^{4a}	6,80 €
13	Rindfleisch mit Curry , Bambussprossen und Paprika ⁴⁶	6,80 €
14	Rindfleisch »Chop Suey« mit verschiedenem Gemüse ^{4f}	6,80 €
15	Schweinefleisch, gebacken mit süß-saurer Sauce ^a	6,80 €
16	Schweinefleisch , – scharf – zweimal gebraten ⁴	6,80 €
17	Schweinefleisch, à la Lotus mit einer speziellen scharfen Sauce ⁴	6,80 €
18	Schweinefleisch »Chop Suey« mit verschiedenem Gemüse ^{4f}	6,80 €
19	Fisch mit Curry , Bambussprossen und Paprika ^{46a}	6,80 €
20	Fischfilet, gebacken mit verschiedenem Gemüse ^{4af}	6,80 €
21	Fischfilet, gebacken mit süß-saurer Sauce ^a	6,80 €
22	Tofu, gebraten mit verschiedenem Gemüse ^{4f}	6,80 €
23	Mittagsplatte Hühnerfleisch »Chop Suey«, mit Kaiser-Röllchen, Sauce, Krupuk und Salat ^{4df}	7,90 €
24	Ente, knusprig gebacken mit Bratnudeln, Salat, mit süß-saurer Sauce oder Hoisin-Sauce – leicht scharf – ^{4af}	9,10 €

Extra-Beilagen

200	Reis ^a	1,90 €
201	Bratreis ^{4acf}	2,80 €
202	Bratnudeln ^{4acf}	2,80 €
203	Pommes frites ^a	2,50 €
204	Sauce nach Wunsch.....	2,60 €



VORSPEISEN

40	Lumpia , chinesische Frühlingsrolle ^{4af}	3,20 €
41	Chả giò , vietnamesische Kaiser-Röllchen ⁴	3,50 €
42	Krupuk , knuspriges Krabbenbrot ^{ab}	2,50 €
43	Wan-Tan , gebacken mit süß-saurer Sauce ^a	4,70 €
44	Sojabohnen-Sprossen-Salat ^{6f}	4,20 €
45	Lotus-Salat ^{6f}	4,70 €
	mit Weißkraut, Gurken, Sojasprossen, Mais und Tomaten	
46	Kaiser-Salat ^{6f}	7,50 €
	mit Shrimps, Hühnerfleisch, gekochtem Schinken und Dressing	
47	Gebackenes Gemüse mit süß-saurer Sauce ^a	5,50 €
48	Krabbencocktail ^{6bf}	7,90 €
197	Nem cuốn , Sommerröllchen ^{4bce}	6,00 €
198	Chả giò , vietnamesische Frühlingsrolle ^{4d}	3,50 €
199	Chả lá lốt , Schweinefleisch in Duftblättern ^{4d}	5,00 €
216	Cánh gà rút xương , gefüllte Hähnchenflügel ⁴	6,00 €
216	Lotus' Kostbarkeiten ^{4d}	8,00 €
	(für Gäste, die die Überraschung lieben)	

SUPPEN

30	Pikante Gemüsesuppe sauer-scharf mit Hühnerfleisch ^{4c}	3,20 €
32	Fischsuppe leicht süß-sauer,	3,70 €
	mit Ananas und Tomaten in einer scharfen Bouillon ^{4c}	
33	Tomatensuppe mit Rindfleisch ^{4j}	3,70 €
34	Curry-Rindfleischsuppe – scharf – ⁴	3,70 €
35	Spargelsuppe mit Hühnerfleisch und frischen Champignons ⁴	3,70 €
36	Wan-Tan-Suppe ^{4a}	3,70 €
37	Eierblumensuppe mit Hühnerfleisch und Morcheln ^{4c}	3,70 €
38	Shanghai-Suppe mit Reisbandnudeln, Schinken und Hummerbällchen ^{4acf}	4,20 €
39	Maissuppe mit Hühnerfleisch ^{4c}	3,80 €
211	Canh tôm chua cay , Garnelensuppe – feurig-scharf – ^{4bf}	5,50 €
212	Miến-gà Hühnerfleischsuppe mit Glasnudeln und Koriander ^{4c}	4,50 €
213	Canh Đậu Phụ , Vegetarische Suppe mit Tofu und Knoblauchblättern ^{4f}	4,10 €



SPEZIALITÄTEN AUS DEM MONGOLISCHEN FEUERTOPF

- 50 **Gefüllte Champignons** 12,50 €
mit gehacktem Schweinefleisch auf Chinakohl – leicht scharf – ⁴
- 51 **»Sam Sinh« – Der wilde Reiter** 15,50 €
Hummerkrabben, Hähnchenbrustfilet und Schweinefleisch
mit Paprikaschoten, Bambussprossen und Champignons – mild – ^{4b}
- 52 **»Nach gewonnener Schlacht«** 16,50 €
Hummerkrabben, Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet, Rindfleisch,
gekochter Vorderschinken, Tintenfisch, Bambussprossen, Paprikaschoten
und Champignons in einer würzigen Hoisin-Knoblauch-Sauce ^{4bh}
- 53 **»Saza« – Die ewige Wüste** 12,90 €
Schweinefleisch auf Chinakohl, Bambussprossen und frischen
Champignons, dazu Möhren, mit Knoblauch verfeinert ⁴
- 54 **»Sazajen«** 13,50 €
gebratenes Rindfleisch mit Morcheln, Bambussprossen und
verschiedenen Gemüsesorten in Knoblauch-Sauce ⁴
- 55 **»Chan« – Der mutige Schwertkämpfer** 16,50 €
Tofu, Hummerkrabben, Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet,
Rindfleisch, asiatische Pilze und Gemüse – scharf – ^{4bf}
- 56 **»Konfuzius«** 20,50 €
gebratene Hummerkrabben mit Bambussprossen, frischen Champignons, Mais-
kolben in einer scharfen Knoblauch-Sauce ^{4bh}

VIETNAMESESCHES FONDUE

Auf Vorbestellung (bitte bestellen Sie mindestens einen Tag vorher)

- XXX **Vietnamesisches Fondue für 3 Personen** ^{abk} pro Person 22,50 €
- XXX **Vietnamesisches Fondue für 4 Personen** ^{abk} pro Person 20,00 €

Alle Gerichte werden mit geschältem Reis serviert.
Auf Wunsch servieren wir auch Bratnudeln oder Bratreis gegen Aufpreis.
Selbstverständlich würzen wir die Speisen auch nach Ihren Wünschen.



UNSER CHEFKOCH EMPFIEHLT

- 57 **Phönix-Hummerkrabben** 21,00 €
 Große Hummerschwänze werden mit Sesam paniert und in heißem Öl knusprig ausgebacken.
 Mit drei Saucen zur Auswahl:
 a) Hoisin-Knoblauch-Sauce ^{4abk}
 b) feurig-würzige Chili-Sauce ^{4abk}
 c) pikante Soja-Sauce ^{4abkf}
- 58 **Rindfleisch »Szechuan Art«** 14,00 €
 Rindfleischscheiben mit chinesischen schwarzen Bohnen, Bambussprossen, frischem Gemüse, jungen Champignons und gehacktem Knoblauch – scharf – ^{4f}
- 59 **»Hongkong-Hähnchen«** 14,90 €
 Raffiniert zubereitetes knuspriges Hähnchenbrustfilet (enthäutet).
 Dazu reichen wir die Sauce der »Acht Kostbarkeiten« ^{4bh}
- 60 **»Himmlicher Frieden«** 13,50 €
 Fein zugeschnittene Schweinefleischstreifen werden mit besonderen Gewürzen mariniert, mit einem leichten Teig paniert und anschließend in sehr heißem Fett kurz knusprig ausgebacken. Serviert wird es mit einer unserer Spezial-Saucen, die Sie nach Ihrem Geschmack auswählen können:
 a) Orangen-Sauce mit Gin und leicht bitterer Geschmacksnuance ^{10a}
 b) Spargel-Sauce, mit trockenem Riesling fein abgeschmeckt ^{4a}
- 61 **»Dschingis-Khan-Ente«** 15,50 €
 Eine halbe knusprig gebackene Ente auf gebratenen Hummerkrabben, Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet, Rindfleisch, gekochtem Vorderschinken, Bambussprossen, Paprikaschoten, Champignons und gerösteten Cashewnüssen in scharfer Knoblauch-Sauce ^{4bh}
- 62 **»Suzy Wongs Traum«** 14,50 €
 Eine halbe knusprig gebackene Ente auf »Chop Suey«, dazu reichen wir eine exotische, leicht scharfe Erdnuss-Sauce ^{46aef}

TIK-PAN – GERICHTE AUF HEISSER PLATTE

- 63 **Hähnchenbrustfilet** 14,00 €
 mit Knoblauch-Sauce – scharf – ⁴
- 64 **»Chow-Sam-Sien«** 16,50 €
 Garnelen, fein geschnittenes Schweinefleisch und Rindfleisch mit Knoblauch-Sauce ^{4b}
- 65 **Knusprige Ente** 15,50 €
 mit Zwiebeln und Champignons in scharfer Knoblauch-Sauce ⁴



SCHWALBEN-NESTER

Die Körbchen der Schwalben-Nester werden in unserem Hause aus frischen Kartoffelraspeln von Hand angefertigt

- 66 **Riesengarnelen** 20,90 €
mit Cashew-Nüssen, frischen Champignons, Bambussprossen, Maiskolben und Morcheln – scharf- ^{4b}
- 67 **Verschiedene Fleischsorten** 13,90 €
mit frischen Paprikaschoten, Bambussprossen und jungen Champignonköpfen ⁴

INDONESISCHE SPEZIALITÄTEN

- 141 **»Saté«** ^{46e} 12,90 €
Schweinefleisch mit Zitronengras, Erdnuss-Sauce und Salat
- 68 **»Paby-Pangang«** ⁴ 12,90 €
Saftige Scheiben vom Schwein nach indonesischer Art zubereitet mit scharfer Ingwersauce
- 69 **»Glückseligkeit«** ^{4b} für zwei Personen 27,90 €
Vorspeise: pikante Gemüsesuppe
Hauptgang: Köstlichkeiten des fernen Ostens aus Rind, Huhn, Schwein, Meeresfrüchten und frischem Gemüse, gebraten und mit Austernsauce abgerundet

LOTUS-SPEZIALITÄTEN

- 142 **Bò xào xả ớt** 13,90 €
Rindfleisch über großer Flamme mit frischem Zitronengras geröstet, mit Bratreis, Krupuk und Salat ^{4acf}
- 143 **Bò-Heo-áp chảo** 13,90 €
Schweine- und Rindfleisch über großer Flamme mit frischem Zitronengras geröstet, mit Bratnudeln, Krupuk und Salat ^{4acf}
- 144 **Gà xả ớt** 13,00 €
Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras und Kokosmilch in feiner Currysauce – sehr scharf- ^{4acf}
- 165 **Mì xào dòn** 11,00 €
knusprig gebratene Nudeln, mit Gemüse, Hühner- und Schweinefleisch ^{4af}
- 167 **Com cháy** ^{4abf} 15,50 €
knuspriger Reis auf heißer Platte, mit Hühner- und Schweinefleisch, Garnelen und exotischem Gemüse – ein Gaumenkitzel!–



REISTAFELN

190 **Szechuan-Reistafel (4 Gänge) ab 2 Personen** pro Person 15,50 €

1. Gang: ^{4c} *Pikante Gemüsesuppe*
2. Gang: ^{4af} *Frühlingsrolle*
3. Gang: ^{4abf} **Ente**, knusprig gebacken mit Gemüse
Hühnerfleisch »Chop Suey«
Schweinefleisch, gebacken mit süß-saurer Sauce
Krupuk und Salat
4. Gang: ^{ahg} *Vanilleeis mit exotischen Früchten oder gebackene Banane*

191 **Lotus-Reistafel (4 Gänge) ab 2 Personen** pro Person 17,50 €

1. Gang: ^{4f} *Glasnudelsuppe mit frischem Koriander*
2. Gang: ⁴ *Kaiser-Röllchen mit Sauce und Salat*
3. Gang: ^{4af} **Hähnchenbrustfilet**, enthäutet und knusprig gebacken
mit süß-saurer Sauce
Rindfleisch, über großer Flamme mit frischem
Zitronengras geröstet
Ente, knusprig gebacken mit Zwiebeln und Champignons
in scharfer Knoblauch-Sauce
Schweinefleisch, gebraten mit Champignons
4. Gang: ^{ah} *gebackene Ananas mit Honig und Erdnüssen*

192 **Lotus-Spezialplatte (4 Gänge) ab 2 Personen** pro Person 19,00 €

1. Gang: ^{4df} *sauer-scharfe Fischsuppe*
2. Gang: ⁴ *Kaiser-Röllchen mit Sauce und Salat*
3. Gang: ^{4abf} **Hähnchenbrustfilet**, gebraten mit Kokosmilch
in feiner Currysauce mit Limettenblättern
Hummerkrabben, gebacken mit süß-saurer Sauce
Rindfleisch, gebraten mit Zwiebeln
Ente, knusprig gebacken mit Lotus-Spezialsauce
4. Gang: ⁹ *Vanilleeis mit Lychee*



REISTAFELN

193 **Königsplatte (4 Gänge) ab 2 Personen** pro Person 17,50 €

1. Gang: ⁴ Spargelsuppe mit Hühnerfleisch und Champignons
2. Gang: ⁴ Kaiser-Röllchen mit Sauce und Salat
3. Gang: ^{4af} **Seelachsfilet**, gebacken mit süß-saurer Sauce
Rindfleisch, gebraten mit Gemüse
Ente, knusprig gebacken mit Spargel-Sauce
Schweinefleisch, gebraten mit Champignons
4. Gang: ^{ahg} Vanilleeis mit exotischen Früchten oder gebackene Banane

194 **Kaiser-Menü (6 Gänge) ab 4 Personen** pro Person 24,90 €

1. Gang: ^{4c} Pikante Gemüsesuppe oder Spargelsuppe mit Hühnerfleisch
2. Gang: ^{4af} Kaiser-Röllchen mit Sauce und Salat
3. Gang: ^{4abf} **Garnelen**, gebacken mit süß-sauer-scharfer Sauce
als Beilage Bratreis oder Bratnudeln
4. Gang: ^{4abh} **Ente**, knusprig gebacken mit köstlicher Sauce
der »Acht Kostbarkeiten«
5. Gang: ^{4b} »**Familienglück**«, eine Gaumenfreude aus gebratenem
Rind, Huhn, Schwein, Meeresfrüchten und frischem Gemüse,
mit Austernsauce abgerundet
6. Gang: ^{ahg} »Feuerball«, gebackenes und flambiertes Eis

PEKING-ENTE

Auf Vorbestellung (bitte bestellen Sie mindestens einen Tag vorher)

195 **Peking-Ente für 3 Personen** ^{4ai} pro Person 22,50 €

196 **Peking-Ente für 4 Personen** ^{4ai} pro Person 20,00 €



HUHN

- 70 **Hühnerleber** mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln ⁴ 10,50 €
- 71 **Hähnchen, knusprig gebacken** mit frischem Gemüse (nach Saison) ^{4af} 10,90 €
- 72 **Hähnchen, knusprig gebacken** 10,90 €
mit süß-saurer Sauce, Ananas und Gemüse ^a
- 73 **Hähnchen, knusprig gebacken** 10,90 €
mit Champignons, Zwiebeln und Spezial-Sojabohnensauce ^{4af}
- 74 **Hähnchen, knusprig gebacken** 10,90 €
mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen ^{4a} 10,50 €
- 75 **Curry-Huhn** mit Zwiebeln, Bambussprossen und Paprika ⁴⁶ 10,50 €
- 76 **Hühnerfleisch »Chop Suey«** mit verschiedenen Gemüsen ^{4f} 10,50 €
- 78 **Hähnchenbrustfilet** nach »Chinesischer Hausfrauen-Art« 10,50 €
gebraten mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln ⁴
- 79 **Hähnchenbrustfilet** mit Ananas, Champignons und Zwiebeln ⁴ 10,50 €
- 80 **Hähnchen, knusprig gebacken** nach »Art des Hauses« 11,50 €
mit extra leicht pikanter Sauce, Paprika und Bambussprossen ^{4a}

ENTE

- 90 **Ente, knusprig gebacken** 12,70 €
mit pikanter Orangen- oder Zitronensauce ^{110a}
- 91 **Ente, knusprig gebacken** mit verschiedenen Gemüsen ^{4af} 13,50 €
- 92 **Ente, knusprig gebacken** mit süß-saurer Sauce, Ananas und Gemüse ^a 13,50 €
- 93 **Ente, knusprig gebacken** 13,50 €
mit Spezial-Sojabohnensauce, Paprika und Bambussprossen ^{4af}
- 94 **Ente, knusprig gebacken** 13,90 €
mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ^{4a}
- 95 **Ente, knusprig gebacken** mit Spargel und Mandeln ^{4a} 13,50 €
- 96 **Ente, knusprig gebacken** 13,50 €
mit Schinken und Bambussprossen – scharf– ^{4a}
- 97 **Ente der »Acht Kostbarkeiten«** 14,50 €
mit Krabben, Schweinefleisch, Bambussprossen, Spargel,
Paprika, Cashewnüssen und chinesischen Pilzen ^{4abh}
- 98 **Entenfleisch »Chop Suey«** mit verschiedenen Gemüsen ^{4f} 11,90 €



SCHWEIN

- 101 **Schweinefleisch in Scheiben** 11,50 €
gebraten mit Ananas und frischem Gemüse (nach Saison) ^{4f}
- 103 **Schweinefleisch in Scheiben** 11,50 €
gebraten mit Gemüse und Chili-Sauce – scharf – ⁴¹
- 104 **Schweinefleisch in Scheiben** 12,00 €
gebraten mit chinesischen Pilzen, Champignons und Bambussprossen ^{xx}
- 105 **Schweinefleisch** zweimal gebraten 11,50 €
mit frischem Gemüse in Hoisin-Knoblauch-Sauce – scharf – ⁴¹
- 106 **Schweinefleisch »Chop Suey«** ^{4f} 11,50 €
mit verschiedenen Gemüsen
- 109 **Schweinefleisch** mit Spargel und Champignons ⁴ 11,50 €

RIND

- 110 **Rindfleisch in Scheiben** 12,50 €
mit Gemüse und Chili-Sauce – scharf – ⁴¹
- 111 **Rindfleisch in Scheiben** 12,50 €
mit frischem Gemüse (nach Saison) ^{4f}
- 113 **»Bò Lúe Lắc«** geröstetes Rindfleisch ^{4fh} 12,50 €
mit Zwiebeln, Mandeln, Krupuk, Sauce und Salat
- 114 **Rindfleisch in Scheiben** 12,50 €
mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ⁴
- 115 **Curry-Rindfleisch** 12,50 €
mit Bambussprossen und Zwiebeln ⁴⁶
- 117 **Rindfleisch in Scheiben** 12,50 €
mit Bambussprossen und Morcheln ⁴
- 119 **Rindfleisch in Scheiben** 12,50 €
mit Spargel und Zwiebeln ⁴
- 120 **Rindfleisch in Scheiben** 12,50 €
mit Bambussprossen und Zwiebeln – pikant – ^{4f}



MEERESGERICHTE

- 131 **Fischfilet, gebacken** mit frischem Gemüse (nach Saison) ^{4adf} 11,90 €
- 132 **Fischfilet, gebacken** süß-sauer ^{ad} 11,90 €
- 133 **Fischfilet, gebacken** mit Curry-Sauce ⁴⁶ 11,90 €
- 134 **Garnelen, gebraten** 19,90 €
mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen ^{4b}
- 135 **Curry-Garnelen** mit Gemüse ^{46b} 19,90 €
- 137 »Lo Ho Chai« **Chinesischer Hummer, gebraten** 17,50 €
mit Bambussprossen, Morcheln, Champignons und Mandeln ^{4b}

REISGERICHTE

- 150 **Bratreis »Nasi Goreng«** ^{4acf} 9,40 €
mit Curry, Hühner- und Schinkenstreifen, Shrimps und Gemüse
- 151 **Bratreis** mit Gemüse, Hühner- und Schweinefleisch ^{4acf} 9,40 €
- 153 **Bratreis nach »Lotus Art«** ^{4abcf} 10,50 €
mit Garnelen, Hühner- und Schweinefleisch, Sojasprossen
- 154 **Bratreis** mit Riesengarnelen und Gemüse ^{4abcf} 14,50 €

NUDELGERICHTE

- 160 **Bratnudeln »Bami Goreng«** ^{4acf} 9,40 €
mit Curry, Hühner- und Schinkenstreifen, Shrimps und Gemüse
- 161 **Bratnudeln** mit Gemüse, Hühner- und Schweinefleisch ^{4acf} 9,40 €
- 153 **Bratnudeln nach »Lotus Art«** ^{4abcf} 10,50 €
mit Garnelen, Hühner- und Schweinefleisch, Sojasprossen
- 164 **Bratnudeln** mit Riesengarnelen und Gemüse ^{4abcf} 14,50 €
- 165 **Mì xào dòn** knusprig gebratene Nudeln, 10,50 €
mit Gemüse, Hühner- und Schweinefleisch ^{4af}
- 25 **Ente, knusprig gebacken** mit Bratnudeln und Salat, 8,70 €
mit süß-saurer Sauce oder Hoisin-Sauce – leicht scharf– ^{4acf}



VEGETARISCHE GERICHTE

171 Geschmortes Gemüse ^{4f}	9,20 €
172 Gebackenes Gemüse mit süß-saurer Sauce ^a	9,50 €
174 Geschmorte chinesische Pilze und Bambussprossen ⁴	9,90 €
175 Curry-Tofu mit verschiedenen Gemüsen ^{46f}	9,90 €
176 Bratnudeln mit Gemüse und Ei ^{4acf}	8,40 €
177 Bratreis mit Gemüse und Ei ^{4acf}	8,40 €
178 Reisnudeln gebraten mit Gemüse und Ei ^{4acf}	8,90 €
179 Tofu nach »Lotus Art« ^{4f}	9,90 €

NACHTISCH

205 Lychee	3,50 €
207 Mango	3,50 €
208 Eis mit Mango	4,20 €
209 Eis mit Lychee	4,20 €
210 Eis mit chinesischen Früchten	4,20 €
219 »Feuerball« , gebackenes Eis, flambiert	5,70 €
220 Gebackene Banane mit Mandeln und Honig	4,20 €
221 Gebackene Banane mit Eis, flambiert	5,50 €
222 Gebackene Ananas mit Mandeln und Honig	4,20 €
223 Gebackene Ananas mit Eis, flambiert	5,50 €
224 Gebackener Apfel mit Mandeln und Honig	4,20 €
225 Gebackener Apfel mit Eis, flambiert	5,50 €
226 Nusseisbecher mit Kaffeeliquor	5,10 €
227 Gemischtes Eis 3 Kugeln, mit oder ohne Sahne	3,50 €
228 Kinder-Eispaß 2 Kugeln	2,50 €
290 Eiskaffee	3,30 €
291 Eisschokolade	3,30 €



HEISSE GETRÄNKE

300	Tasse Kaffee	2,20 €
301	Kännchen Kaffee	4,00 €
309	Espresso	2,20 €
292	Cappuccino	3,00 €
293	Heiße Schokolade	3,00 €
302	Heiße Zitrone	2,20 €
304	Schwarzer Tee mit Milch oder Zitrone	2,20 €
305	Jasmintee mit Kandiszucker	3,30 €
307	Grüner Tee mit Kandiszucker	3,30 €
306	Grog mit Hansen-Rum	3,50 €
308	Glühwein	2,70 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	Cola, Fanta, Sprite	0,3 l	2,40 €
		0,5 l	3,70 €
	Spezi	0,3 l	2,40 €
264	Selters Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
267	Selters Mineralwasser	0,7 l	5,20 €
268	Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,30 €
269	Schweppes Tonic Water	0,2 l	2,30 €
271	Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	2,30 €

NATURREINE FRUCHTSÄFTE

279	Creydt Kirschsafft	0,2 l	2,20 €
280	Creydt Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
281	Creydt Orangensaft	0,2 l	2,20 €
282	Creydt Multivitamin Diät-Nektar	0,2 l	2,20 €
283	Creydt Diät-Grapefruitsaft	0,2 l	2,20 €
284	Guavensaft	0,2 l	2,50 €
285	Mangosaft	0,2 l	2,50 €
286	Lycheesaft	0,2 l	2,50 €
287	Creydt Tomatensaft	0,2 l	2,20 €
288	Creydt Bananensaft	0,2 l	2,20 €
270	Apfelschorle	0,2 l	2,20 €
272	Fruchtsaft nach Wahl	0,5 l	4,80 €



ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN 2 CL

Kaoliang – Reisschnaps	62 %	2,90 €
Maotail – Reisschnaps	53 %	3,10 €
Mei Kuei Lu – Rosenschnaps	50 %	2,90 €
Wu Chia Pi – Kräuterschnaps	54 %	2,90 €
Bambusschnaps	46 %	2,90 €

APERITIFS 5 CL

Martini rosso	15 %	2,60 €
Martini bianco	15 %	2,60 €
Martini rosé	15 %	2,60 €
Martini extra dry	15 %	2,60 €
Sake – Reiswein	15 %	2,70 €
Pflaumenwein	10 %	2,80 €

WEINBRAND UND CONGNAC 2 CL

320	Mariacron	1,90 €
321	Asbach uralt	1,90 €
322	Pâpidoux Calvados	2,10 €
324	Hennessy V.S.O.P.	3,10 €
325	Remy Martin V.S.O.P.	3,10 €
326	Ramazotti	2,00 €
331	Nordhäuser Doppelkorn	1,90 €
332	Malteser Aquavit	2,00 €
333	Kümmerling	2,00 €
334	Underberg	2,20 €
335	Fernet Branca	1,90 €
336	Jägermeister	1,90 €
337	Cointreau	1,90 €
339	Schierker Feuerstein	1,90 €
340	Gordon's London Dry Gin	1,90 €
341	Wodka Gorbatschow	1,90 €
342	Harzer Grubenlicht	1,90 €
343	Brockenhexe	1,90 €



BIERE

vom Fass

257	Hasseröder Premium Pils	0,3 l	2,40 €
258	Hasseröder Premium Pils	0,5 l	3,70 €
250	Hasseröder Schwarz	0,3 l	2,40 €
249	Hasseröder Schwarz	0,5 l	3,70 €
251	Alsterwasser	0,3 l	2,40 €
239	Alsterwasser	0,5 l	3,70 €

Flaschenbiere

254	Franziskaner Weißbier naturtrüb	0,5 l	3,70 €
254	Franziskaner Weißbier dunkel	0,5 l	3,70 €
254	Franziskaner Weißbier kristallklar	0,5 l	3,70 €
254	Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	3,70 €
255	Beck's alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
256	China Bier	0,33 l	2,90 €

WEISSWEIN –OFFEN–

360	2014er Ellerstatter Bubeneck Riesling	4,20 €
	Weingut Vollmer Rheinpfalz	
	–halb trocken– feine Frucht, kräftig, blumig, passend zu Fischgerichten	
361	Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau	4,70 €
	Weingut Klaus Henke Franken	
	–trocken– herzhafter Frankenschoppen	
362	Oberbergener Bassgeige Grauburgunder	4,70 €
	Winzergenossenschaft Oberbergen Baden	
	–trocken– rund, feurig, trocken, angenehm weich und säurearm	
363	Albiger Schloss Hammerstein Müller-Thurgau QbA	4,20 €
	Weingut Köster-Wolf Rheinhessen	
	–lieblich– mild mit feiner Würze	

ROSÉWEIN –OFFEN–

364	2014er Deidesheimer Hofstück Portugieser	4,50 €
	Weingut Vollmer Rheinpfalz	
	–trocken– leicht, blumig, säurearm, mild	
365	2014er Mille Rosé Vin de Pays	4,50 €
	Domaine de Millet Frankreich	
	–trocken– ein frischer, köstlicher Sommerwein	



ROTWEIN –OFFEN–

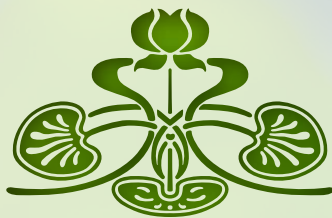
- 366 2014er **Dürkheimer Feuerberg Portugieser QbA** 4,20 €
 Schloss Friedelsheim | **Rheinpfalz**
 –lieblich–
- 367 2013er **Vin de Pays du Gard** 4,00 €
 Vignerons Rhône-Cevennes | **Frankreich**
 weicher, vollmundiger Landwein, kräftige Farbe, elegant und mild
- 368 2014er **Côtes du Rhône A.C.** 4,70 €
 Pere Anselme | **Frankreich**
 –trocken– kräftig, ausdrucksvoll, passt zu kräftigem Essen
- 369 2014er **Dürkheimer Feuerberg Portugieser QbA** 4,70 €
 Weingut Vollmer | **Rheinpfalz**
 –halbtrocken– säurearm, mild, samtig

Zu besonderen Anlässen empfehlen wir unsere

FLASCHENWEINE

- 380 2014er **Schloss Neuenburg Silvaner QbA** 18,50 €
 Weingut K. Böhme | **Saale-Ustrut**
 –trocken– feine Würze, nur dezente Säure
- 381 2013er **Albiger Schloß Hammerstein** 17,90 €
Silvaner Kabinett
 Weingut Köster-Wolf | **Rheinhessen**
 –halbtrocken– angenehm leichter, milder Wein, weich und harmonisch
- 382 2014er **Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau** 18,50 €
 Weingut Zur Schwane, Volkach | **Franken**
 –trocken– kräftig, erdig, typischer Frankenwein
- 383 2009er **Côtes de Provence rosé »Corail«** 18,50 €
 Domaine Château de Roquefort | **Frankreich**
 frischer, fruchtiger, leichter Rosé, köstlich zu Fischgerichten
- 384 2013er **Rioja Condado de la Vega** 18,50 €
Spanien
 samtig milder, weicher Rotwein aus Spaniens bestem Anbaugebiet,
 –trocken– dunkel, vollmundig





RESTAURANT LOTUS

蓮花酒樓

Breite Straße 23
38899 Hasselfelde
Inhaber: Hung Cao Ba
Telefon: (039459) 72233
E-Mail: hung.cao@t-online.de

Öffnungszeiten:

Täglich von 11³⁰–15⁰⁰ Uhr

und von 17⁰⁰–22⁰⁰ Uhr

Samstag & Sonntag bis 23⁰⁰ Uhr

Dienstag Ruhetag

Fragen Sie nach unserer Bonuskarte:

Allen treuen Gästen in unserem

Restaurant bieten wir bei ihrem

10. Essen einen Treuebonus von 3 %

auf die errechnete Gesamtsumme.

Bitte achten Sie auf einen sofortigen

Eintrag, ein späterer Vermerk ist

ausgeschlossen.