



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	<b>Bratreis</b> mit Ei und Hühnerfleisch <sup>4acf</sup> .....	6,20 €
2	<b>Bratnudeln</b> mit Ei und Hühnerfleisch <sup>4acf</sup> .....	6,20 €
3	<b>Hühnerleber</b> mit Bambussprossen und Zwiebeln –scharf– <sup>4f</sup> .....	6,50 €
4	<b>Hühnerfleisch</b> mit Ananas und Bambussprossen <sup>4</sup> .....	7,00 €
5	<b>Hühnerfleisch</b> mit Curry <sup>46</sup> .....	7,00 €
6	<b>Hühnerfleisch</b> mit verschiedenem Gemüse <sup>4</sup> .....	7,00 €
7	<b>Hähnchen, knusprig gebacken</b> mit süß-saurer Sauce <sup>a</sup> .....	7,30 €
8	<b>Hähnchen, knusprig gebacken</b> mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen <sup>4a</sup> .....	7,30 €
9	<b>Ente, knusprig gebacken</b> mit süß-saurer Sauce <sup>a</sup> .....	8,50 €
10	<b>Ente, knusprig gebacken</b> mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen <sup>4a</sup> .....	8,50 €
11	<b>Rindfleisch</b> mit Bambussprossen und Morcheln <sup>4</sup> .....	7,00 €
12	<b>Rindfleisch</b> – pikant – mit Bambussprossen und Zwiebeln <sup>4a</sup> .....	7,00 €
13	<b>Rindfleisch mit Curry</b> , Bambussprossen und Paprika <sup>46</sup> .....	7,00 €
14	<b>Rindfleisch »Chop Suey«</b> mit verschiedenem Gemüse <sup>4f</sup> .....	7,00 €
15	<b>Schweinefleisch, gebacken</b> mit süß-saurer Sauce <sup>a</sup> .....	7,00 €
16	<b>Schweinefleisch</b> , – scharf – zweimal gebraten <sup>4</sup> .....	7,00 €
17	<b>Schweinefleisch, à la Lotus</b> mit einer speziellen scharfen Sauce <sup>4</sup> .....	7,00 €
18	<b>Schweinefleisch »Chop Suey«</b> mit verschiedenem Gemüse <sup>4f</sup> .....	7,00 €
19	<b>Fisch mit Curry</b> , Bambussprossen und Paprika <sup>46a</sup> .....	7,00 €
20	<b>Fischfilet, gebacken</b> mit verschiedenem Gemüse <sup>4af</sup> .....	7,00 €
21	<b>Fischfilet, gebacken</b> mit süß-saurer Sauce <sup>a</sup> .....	7,00 €
22	<b>Tofu, gebraten</b> mit verschiedenem Gemüse <sup>4f</sup> .....	7,00 €
23	<b>Mittagsplatte Hühnerfleisch »Chop Suey«,</b> mit Kaiser-Röllchen, Sauce, Krupuk und Salat <sup>4df</sup> .....	8,20 €
24	<b>Ente, knusprig gebacken</b> mit Bratnudeln, Salat, mit süß-saurer Sauce oder Hoisin-Sauce – leicht scharf – <sup>4af</sup> .....	9,30 €

Extra-Beilagen

200	Reis <sup>a</sup> .....	1,90 €
201	Bratreis <sup>4acf</sup> .....	2,80 €
202	Bratnudeln <sup>4acf</sup> .....	2,80 €
203	Pommes frites <sup>a</sup> .....	2,50 €
204	Sauce nach Wunsch.....	2,60 €



## VORSPEISEN

40	<b>Lumpia</b> , chinesische Frühlingsrolle <sup>4af</sup> .....	3,50 €
41	<b>Chả giò</b> , vietnamesische Kaiser-Röllchen <sup>4</sup> .....	3,80 €
42	<b>Krupuk</b> , knuspriges Krabbenbrot <sup>ab</sup> .....	2,50 €
43	<b>Wan-Tan</b> , gebacken mit süß-saurer Sauce <sup>a</sup> .....	4,90 €
44	<b>Sojabohnen-Sprossen-Salat</b> <sup>6f</sup> .....	4,20 €
45	<b>Lotus-Salat</b> <sup>6f</sup> .....	4,90 €
	mit Weißkraut, Gurken, Sojasprossen, Mais und Tomaten	
46	<b>Kaiser-Salat</b> <sup>6f</sup> .....	7,50 €
	mit Shrimps, Hühnerfleisch, gekochtem Schinken und Dressing	
47	<b>Gebackenes Gemüse</b> mit süß-saurer Sauce <sup>a</sup> .....	5,70 €
48	<b>Krabbencocktail</b> <sup>6bf</sup> .....	8,00 €
197	<b>Nem cuốn</b> , Sommerröllchen <sup>4bce</sup> .....	6,20 €
198	<b>Chả giò</b> , vietnamesische Frühlingsrolle <sup>4d</sup> .....	3,80 €
199	<b>Chả lá lốt</b> , Schweinefleisch in Duftblättern <sup>4d</sup> .....	5,20 €
216	<b>Cánh gà rút xương</b> , gefüllte Hähnchenflügel <sup>4</sup> .....	6,20 €
217	<b>Lotus' Kostbarkeiten</b> <sup>4d</sup> .....	8,20 €
	(für Gäste, die die Überraschung lieben)	

## SUPPEN

30	<b>Pikante Gemüsesuppe</b> sauer-scharf mit Hühnerfleisch <sup>4c</sup> .....	3,50 €
32	<b>Fischsuppe</b> leicht süß-sauer, .....	3,90 €
	mit Ananas und Tomaten in einer scharfen Bouillon <sup>4c</sup>	
33	<b>Tomatensuppe</b> mit Rindfleisch <sup>4j</sup> .....	3,90 €
34	<b>Curry-Rindfleischsuppe</b> – scharf – <sup>4</sup> .....	3,90 €
35	<b>Spargelsuppe</b> mit Hühnerfleisch und frischen Champignons <sup>4</sup> .....	3,90 €
36	<b>Wan-Tan-Suppe</b> <sup>4a</sup> .....	3,90 €
37	<b>Eierblumensuppe</b> mit Hühnerfleisch und Morcheln <sup>4c</sup> .....	3,90 €
38	<b>Shanghai-Suppe</b> mit Reisbandnudeln, Schinken und Hummerbällchen <sup>4acf</sup> .....	4,40 €
39	<b>Maissuppe</b> mit Hühnerfleisch <sup>4c</sup> .....	4,00 €
211	<b>Canh tôm chua cay</b> , Garnelensuppe – feurig-scharf – <sup>4bf</sup> .....	5,70 €
212	<b>Miến-gà</b> Hühnerfleischsuppe mit Glasnudeln und Koriander <sup>4c</sup> .....	4,70 €
213	<b>Canh Đậu Phụ</b> , Vegetarische Suppe mit Tofu und Knoblauchblättern <sup>4f</sup> .....	4,30 €



## SPEZIALITÄTEN AUS DEM MONGOLISCHEN FEUERTOPF

- 50 **Gefüllte Champignons** ..... 12,80 €  
mit gehacktem Schweinefleisch auf Chinakohl – leicht scharf – <sup>4</sup>
- 51 **»Sam Sinh« – Der wilde Reiter** ..... 15,90 €  
Hummerkrabben, Hähnchenbrustfilet und Schweinefleisch  
mit Paprikaschoten, Bambussprossen und Champignons – mild – <sup>4b</sup>
- 52 **»Nach gewonnener Schlacht«** ..... 16,90 €  
Hummerkrabben, Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet, Rindfleisch,  
gekochter Vorderschinken, Tintenfisch, Bambussprossen, Paprikaschoten  
und Champignons in einer würzigen Hoisin-Knoblauch-Sauce <sup>4bh</sup>
- 53 **»Saza« – Die ewige Wüste** ..... 13,00 €  
Schweinefleisch auf Chinakohl, Bambussprossen und frischen  
Champignons, dazu Möhren, mit Knoblauch verfeinert <sup>4</sup>
- 54 **»Sazajen«** ..... 13,90 €  
gebratenes Rindfleisch mit Morcheln, Bambussprossen und  
verschiedenen Gemüsesorten in Knoblauch-Sauce <sup>4</sup>
- 55 **»Chan« – Der mutige Schwertkämpfer** ..... 16,90 €  
Tofu, Hummerkrabben, Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet,  
Rindfleisch, asiatische Pilze und Gemüse – scharf – <sup>4bf</sup>
- 56 **»Konfuzius«** ..... 20,90 €  
gebratene Hummerkrabben mit Bambussprossen, frischen Champignons, Mais-  
kolben in einer scharfen Knoblauch-Sauce <sup>4bh</sup>

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** ..... 21,50 €  
 Große Hummerschwänze werden mit Sesam paniert und in heißem Öl knusprig ausgebacken.  
 Mit drei Saucen zur Auswahl:  
 a) Hoisin-Knoblauch-Sauce <sup>4abk</sup>  
 b) feurig-würzige Chili-Sauce <sup>4abk</sup>  
 c) pikante Soja-Sauce <sup>4abkf</sup>
- 58 **Rindfleisch »Szechuan Art«** ..... 14,50 €  
 Rindfleischscheiben mit chinesischen schwarzen Bohnen, Bambussprossen, frischem Gemüse, jungen Champignons und gehacktem Knoblauch – scharf – <sup>4f</sup>
- 59 **»Hongkong-Hähnchen«** ..... 15,20 €  
 Raffiniert zubereitetes knuspriges Hähnchenbrustfilet (enthäutet).  
 Dazu reichen wir die Sauce der »Acht Kostbarkeiten« <sup>4bh</sup>
- 60 **»Himmlicher Frieden«** ..... 13,90 €  
 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 <sup>10a</sup>  
 b) Spargel-Sauce, mit trockenem Riesling fein abgeschmeckt <sup>4a</sup>
- 61 **»Dschingis-Khan-Ente«** ..... 15,90 €  
 Eine halbe knusprig gebackene Ente auf gebratenen Hummerkrabben, Schweinefleisch, Hähnchenbrustfilet, Rindfleisch, gekochtem Vorderschinken, Bambussprossen, Paprikaschoten, Champignons und gerösteten Cashewnüssen in scharfer Knoblauch-Sauce <sup>4bh</sup>
- 62 **»Suzy Wongs Traum«** ..... 14,90 €  
 Eine halbe knusprig gebackene Ente auf »Chop Suey«, dazu reichen wir eine exotische, leicht scharfe Erdnuss-Sauce <sup>46aef</sup>

## TIK-PAN – GERICHTE AUF HEISSER PLATTE

- 63 **Hähnchenbrustfilet** ..... 14,40 €  
 mit Knoblauch-Sauce – scharf – <sup>4</sup>
- 64 **»Chow-Sam-Sien«** ..... 16,90 €  
 Garnelen, fein geschnittenes Schweinefleisch und Rindfleisch mit Knoblauch-Sauce <sup>4b</sup>
- 65 **Knusprige Ente** ..... 15,90 €  
 mit Zwiebeln und Champignons in scharfer Knoblauch-Sauce <sup>4</sup>



## SCHWALBEN-NESTER

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

- 66 **Riesengarnelen** ..... 21,50 €  
mit Cashew-Nüssen, frischen Champignons, Bambussprossen, Maiskolben und Morcheln – scharf- <sup>4b</sup>
- 67 **Verschiedene Fleischsorten** ..... 14,50 €  
mit frischen Paprikaschoten, Bambussprossen und jungen Champignonköpfen <sup>4</sup>

## INDONESISCHE SPEZIALITÄTEN

- 141 **»Saté«** <sup>46e</sup> ..... 13,10 €  
Schweinefleisch mit Zitronengras, Erdnuss-Sauce und Salat
- 68 **»Paby-Pangang«** <sup>4</sup> ..... 13,10 €  
Saftige Scheiben vom Schwein nach indonesischer Art zubereitet mit scharfer Ingwersauce
- 69 **»Glückseligkeit«** <sup>4b</sup> ..... für zwei Personen 28,50 €  
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** ..... 14,50 €  
Rindfleisch über großer Flamme mit frischem Zitronengras geröstet, mit Bratreis, Krupuk und Salat <sup>4acf</sup>
- 143 **Bò-Heo-áp chảo** ..... 14,50 €  
Schweine- und Rindfleisch über großer Flamme mit frischem Zitronengras geröstet, mit Bratnudeln, Krupuk und Salat <sup>4acf</sup>
- 144 **Gà xả ớt** ..... 13,50 €  
Hähnchenbrustfilet mit Zitronengras und Kokosmilch in feiner Currysauce – sehr scharf- <sup>4acf</sup>
- 165 **Mì xào dòn** ..... 11,40 €  
knusprig gebratene Nudeln, mit Gemüse, Hühner- und Schweinefleisch <sup>4af</sup>
- 167 **Com cháy** <sup>4abf</sup> ..... 15,90 €  
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 16,00 €

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

191 **Lotus-Reistafel (4 Gänge) ab 2 Personen** ..... pro Person 18,50 €

1. Gang: <sup>4f</sup> *Glasnudelsuppe mit frischem Koriander*
2. Gang: <sup>4</sup> *Kaiser-Röllchen mit Sauce und Salat*
3. Gang: <sup>4af</sup> **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: <sup>ah</sup> *gebackene Ananas mit Honig und Erdnüssen*

192 **Lotus-Spezialplatte (4 Gänge) ab 2 Personen** ..... pro Person 19,50 €

1. Gang: <sup>4df</sup> *sauer-scharfe Fischsuppe*
2. Gang: <sup>4</sup> *Kaiser-Röllchen mit Sauce und Salat*
3. Gang: <sup>4abf</sup> **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: <sup>9</sup> *Vanilleeis mit Lychee*





## REISTAFELN

193 **Königsplatte (4 Gänge) ab 2 Personen** ..... pro Person 17,90 €

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

194 **Kaiser-Menü (6 Gänge) ab 4 Personen** ..... pro Person 25,00 €

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

## PEKING-ENTE

Auf Vorbestellung (bitte bestellen Sie mindestens einen Tag vorher)

195 **Peking-Ente für 3 Personen** <sup>4ai</sup> ..... pro Person 24,50 €

196 **Peking-Ente für 4 Personen** <sup>4ai</sup> ..... pro Person 22,20 €



## HUHN

- 70 **Hühnerleber** mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln <sup>4</sup> ..... 11,00 €
- 71 **Hähnchen, knusprig gebacken** mit frischem Gemüse (nach Saison) <sup>4af</sup> ..... 11,30 €
- 72 **Hähnchen, knusprig gebacken** ..... 11,30 €  
mit süß-saurer Sauce, Ananas und Gemüse <sup>a</sup>
- 73 **Hähnchen, knusprig gebacken** ..... 11,30 €  
mit Champignons, Zwiebeln und Spezial-Sojabohnensauce <sup>4af</sup>
- 74 **Hähnchen, knusprig gebacken** ..... 11,30 €  
mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen <sup>4a</sup>
- 75 **Curry-Huhn** mit Zwiebeln, Bambussprossen und Paprika <sup>46</sup> ..... 10,90 €
- 76 **Hühnerfleisch »Chop Suey«** mit verschiedenen Gemüsen <sup>4f</sup> ..... 10,90 €
- 78 **Hähnchenbrustfilet** nach »Chinesischer Hausfrauen-Art« ..... 10,90 €  
gebraten mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln <sup>4</sup>
- 79 **Hähnchenbrustfilet** mit Ananas, Champignons und Zwiebeln <sup>4</sup> ..... 10,90 €
- 80 **Hähnchen, knusprig gebacken** nach »Art des Hauses« ..... 11,70 €  
mit extra leicht pikanter Sauce, Paprika und Bambussprossen <sup>4a</sup>

## ENTE

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



## SCHWEIN

- 101 **Schweinefleisch in Scheiben** ..... 11,90 €  
*gebraten mit Ananas und frischem Gemüse (nach Saison) <sup>4f</sup>*
- 103 **Schweinefleisch in Scheiben** ..... 11,90 €  
*gebraten mit Gemüse und Chili-Sauce – scharf – <sup>41</sup>*
- 104 **Schweinefleisch in Scheiben** ..... 12,30 €  
*gebraten mit chinesischen Pilzen, Champignons und Bambussprossen <sup>4a</sup>*
- 105 **Schweinefleisch** zweimal gebraten ..... 11,90 €  
*mit frischem Gemüse in Hoisin-Knoblauch-Sauce – scharf – <sup>41</sup>*
- 106 **Schweinefleisch »Chop Suey« <sup>4f</sup>** ..... 11,90 €  
*mit verschiedenen Gemüsen*
- 109 **Schweinefleisch** mit Spargel und Champignons <sup>4</sup> ..... 11,90 €

## RIND

- 110 **Rindfleisch in Scheiben** ..... 12,90 €  
*mit Gemüse und Chili-Sauce – scharf – <sup>41</sup>*
- 111 **Rindfleisch in Scheiben** ..... 12,90 €  
*mit frischem Gemüse (nach Saison) <sup>4f</sup>*
- 113 **»Bò Lúe Lắc«** geröstetes Rindfleisch <sup>4fh</sup> ..... 12,90 €  
*mit Zwiebeln, Mandeln, Krupuk, Sauce und Salat*
- 114 **Rindfleisch in Scheiben** ..... 12,90 €  
*mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen <sup>4</sup>*
- 115 **Curry-Rindfleisch** ..... 12,90 €  
*mit Bambussprossen und Zwiebeln <sup>46</sup>*
- 117 **Rindfleisch in Scheiben** ..... 12,90 €  
*mit Bambussprossen und Morcheln <sup>4</sup>*
- 119 **Rindfleisch in Scheiben** ..... 12,90 €  
*mit Spargel und Zwiebeln <sup>4</sup>*
- 120 **Rindfleisch in Scheiben** ..... 12,90 €  
*mit Bambussprossen und Zwiebeln – pikant – <sup>4f</sup>*



## MEERESGERICHTE

131 <b>Fischfilet, gebacken</b> mit frischem Gemüse (nach Saison) <sup>4adf</sup> .....	12,20 €
132 <b>Fischfilet, gebacken</b> süß-sauer <sup>ad</sup> .....	12,20 €
133 <b>Fischfilet, gebacken</b> mit Curry-Sauce <sup>46</sup> .....	12,20 €
134 <b>Garnelen, gebraten</b> .....	20,30 €
<i>mit chinesischen Pilzen und Bambussprossen <sup>4b</sup></i>	
135 <b>Curry-Garnelen</b> mit Gemüse <sup>46b</sup> .....	20,30 €
137 » <b>Lo Ho Chai</b> « <b>Chinesischer Hummer</b> , gebraten.....	20,30 €
<i>mit Bambussprossen, Morcheln, Champignons und Mandeln <sup>4b</sup></i>	

## REISGERICHTE

150 <b>Bratreis »Nasi Goreng«</b> <sup>4acf</sup> .....	9,50 €
<i>mit Curry, Hühner- und Schinkenstreifen, Shrimps und Gemüse</i>	
151 <b>Bratreis</b> mit Gemüse, Hühner- und Schweinefleisch <sup>4acf</sup> .....	9,50 €
153 <b>Bratreis nach »Lotus Art«</b> <sup>4abcf</sup> .....	10,70 €
<i>mit Garnelen, Hühner- und Schweinefleisch, Sojasprossen</i>	
154 <b>Bratreis</b> mit Riesengarnelen und Gemüse <sup>4abcf</sup> .....	14,90 €

## NUDELGERICHTE

160 <b>Bratnudeln »Bami Goreng«</b> <sup>4acf</sup> .....	9,50 €
<i>mit Curry, Hühner- und Schinkenstreifen, Shrimps und Gemüse</i>	
161 <b>Bratnudeln</b> mit Gemüse, Hühner- und Schweinefleisch <sup>4acf</sup> .....	9,50 €
153 <b>Bratnudeln nach »Lotus Art«</b> <sup>4abcf</sup> .....	10,70 €
<i>mit Garnelen, Hühner- und Schweinefleisch, Sojasprossen</i>	
164 <b>Bratnudeln</b> mit Riesengarnelen und Gemüse <sup>4abcf</sup> .....	14,90 €
165 <b>Mì xào dòn</b> knusprig gebratene Nudeln,.....	11,40 €
<i>mit Gemüse, Hühner- und Schweinefleisch <sup>4af</sup></i>	
25 <b>Ente, knusprig gebacken</b> mit Bratnudeln und Salat,.....	10,90 €
<i>mit süß-saurer Sauce oder Hoisin-Sauce – leicht scharf– <sup>4acf</sup></i>	



## VEGETARISCHE GERICHTE

171 <b>Geschmortes Gemüse</b> <sup>4f</sup> .....	9,30 €
172 <b>Gebackenes Gemüse</b> mit süß-saurer Sauce <sup>a</sup> .....	9,70 €
174 <b>Geschmorte chinesische Pilze</b> und Bambussprossen <sup>4</sup> .....	10,30 €
175 <b>Curry-Tofu</b> mit verschiedenen Gemüsen <sup>46f</sup> .....	10,30 €
176 <b>Bratnudeln</b> mit Gemüse und Ei <sup>4acf</sup> .....	8,40 €
177 <b>Bratreis</b> mit Gemüse und Ei <sup>4acf</sup> .....	8,40 €
178 <b>Reisnudeln gebraten</b> mit Gemüse und Ei <sup>4acf</sup> .....	9,00 €
179 <b>Tofu nach »Lotus Art«</b> <sup>4f</sup> .....	10,20 €

## NACHTISCH

205 <b>Lychee</b> .....	3,60 €
207 <b>Mango</b> .....	3,60 €
208 <b>Eis mit Mango</b> .....	4,30 €
209 <b>Eis mit Lychee</b> .....	4,30 €
210 <b>Eis mit chinesischen Früchten</b> .....	4,30 €
219 <b>»Feuerball«</b> , gebackenes Eis, flambiert .....	5,90 €
220 <b>Gebackene Banane</b> mit Mandeln und Honig .....	4,30 €
221 <b>Gebackene Banane</b> mit Eis, flambiert .....	5,70 €
222 <b>Gebackene Ananas</b> mit Mandeln und Honig .....	4,30 €
223 <b>Gebackene Ananas</b> mit Eis, flambiert .....	5,70 €
224 <b>Gebackener Apfel</b> mit Mandeln und Honig .....	4,30 €
225 <b>Gebackener Apfel</b> mit Eis, flambiert .....	5,70 €
226 <b>Nusseisbecher</b> mit Kaffeeliquor .....	5,30 €
227 <b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln, mit oder ohne Sahne .....	3,60 €
228 <b>Kinder-Eispaß</b> 2 Kugeln .....	2,60 €
290 <b>Eiskaffee</b> .....	3,50 €
291 <b>Eisschokolade</b> .....	3,50 €



## HEISSE GETRÄNKE

300	<b>Tasse Kaffee</b> .....	2,30 €
301	<b>Kännchen Kaffee</b> .....	4,20 €
309	<b>Espresso</b> .....	2,30 €
292	<b>Cappuccino</b> .....	3,10 €
293	<b>Heiße Schokolade</b> .....	3,10 €
302	<b>Heiße Zitrone</b> .....	2,30 €
304	<b>Schwarzer Tee mit Milch oder Zitrone</b> .....	2,30 €
305	<b>Jasmintee mit Kandiszucker</b> .....	3,40 €
307	<b>Grüner Tee mit Kandiszucker</b> .....	3,40 €
306	<b>Grog mit Hansen-Rum</b> .....	3,60 €
308	<b>Glühwein</b> .....	2,80 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<b>Cola, Fanta, Sprite</b> .....	0,3 l .....	2,50 €
		0,5 l .....	3,80 €
	<b>Spezi</b> .....	0,3 l .....	2,50 €
264	<b>Selters Mineralwasser</b> .....	0,25 l .....	2,10 €
267	<b>Selters Mineralwasser</b> .....	0,7 l .....	5,30 €
268	<b>Schweppes Ginger Ale</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
269	<b>Schweppes Tonic Water</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
271	<b>Schweppes Bitter Lemon</b> .....	0,2 l .....	2,30 €

## NATURREINE FRUCHTSÄFTE

279	<b>Creydt Kirschsafft</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
280	<b>Creydt Apfelsaft</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
281	<b>Creydt Orangensaft</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
282	<b>Creydt Multivitamin Diät-Nektar</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
283	<b>Creydt Diät-Grapefruitsaft</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
284	<b>Guavensaft</b> .....	0,2 l .....	2,60 €
285	<b>Mangosaft</b> .....	0,2 l .....	2,60 €
286	<b>Lycheesaft</b> .....	0,2 l .....	2,60 €
287	<b>Creydt Tomatensaft</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
288	<b>Creydt Bananensaft</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
270	<b>Apfelschorle</b> .....	0,2 l .....	2,30 €
272	<b>Fruchtsaft nach Wahl</b> .....	0,5 l .....	4,90 €



## ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN 2 CL

<b>Kaoliang</b> – Reisschnaps .....	62 % .....	3,00 €
<b>Maotail</b> – Reisschnaps .....	53 % .....	3,20 €
<b>Mei Kuei Lu</b> – Rosenschnaps .....	50 % .....	3,00 €
<b>Wu Chia Pi</b> – Kräuterschnaps .....	54 % .....	3,00 €
<b>Bambusschnaps</b> .....	46 % .....	3,00 €

## APERITIFS 5 CL

<b>Martini rosso</b> .....	15 % .....	2,70 €
<b>Martini bianco</b> .....	15 % .....	2,70 €
<b>Martini rosé</b> .....	15 % .....	2,70 €
<b>Martini extra dry</b> .....	15 % .....	2,70 €
<b>Sake</b> – Reiswein .....	15 % .....	2,80 €
<b>Pflaumenwein</b> .....	10 % .....	2,90 €

## WEINBRAND UND CONGNAC 2 CL

320	<b>Mariacron</b> .....	2,00 €
321	<b>Asbach uralt</b> .....	2,00 €
322	<b>Pâpidoux Calvados</b> .....	2,20 €
324	<b>Hennessy V.S.O.P.</b> .....	3,20 €
325	<b>Remy Martin V.S.O.P.</b> .....	3,20 €
326	<b>Ramazotti</b> .....	2,00 €
331	<b>Nordhäuser Doppelkorn</b> .....	2,00 €
332	<b>Malteser Aquavit</b> .....	2,00 €
333	<b>Kümmerling</b> .....	2,00 €
334	<b>Underberg</b> .....	2,30 €
335	<b>Fernet Branca</b> .....	2,00 €
336	<b>Jägermeister</b> .....	2,00 €
337	<b>Cointreau</b> .....	2,00 €
339	<b>Schierker Feuerstein</b> .....	2,00 €
340	<b>Gordon's London Dry Gin</b> .....	2,00 €
341	<b>Wodka Gorbatschow</b> .....	2,00 €
342	<b>Harzer Grubenlicht</b> .....	2,00 €
343	<b>Brockenhexe</b> .....	2,00 €



## BIERE

### vom Fass

257	<b>Hasseröder Premium Pils</b>	0,3 l	2,50 €
258	<b>Hasseröder Premium Pils</b>	0,5 l	3,80 €
250	<b>Hasseröder Schwarz</b>	0,3 l	2,50 €
249	<b>Hasseröder Schwarz</b>	0,5 l	3,80 €
251	<b>Alsterwasser</b>	0,3 l	2,50 €
239	<b>Alsterwasser</b>	0,5 l	3,80 €

### Flaschenbiere

254	<b>Franziskaner Weißbier</b> naturtrüb	0,5 l	3,80 €
254	<b>Franziskaner Weißbier</b> dunkel	0,5 l	3,80 €
254	<b>Franziskaner Weißbier</b> kristallklar	0,5 l	3,80 €
254	<b>Franziskaner Weißbier</b> alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
255	<b>Beck's</b> alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
256	<b>China Bier</b>	0,33 l	3,00 €

## WEISSWEIN –OFFEN–

360	2014er <b>Ellerstatter Bubeneck Riesling</b>	4,50 €
	Weingut Vollmer   <b>Rheinpfalz</b>	
	–halb trocken– feine Frucht, kräftig, blumig, passend zu Fischgerichten	
361	<b>Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau</b>	5,00 €
	Weingut Klaus Henke   <b>Franken</b>	
	–trocken– herzhafter Frankenschoppen	
362	<b>Oberbergener Bassgeige Grauburgunder</b>	5,00 €
	Winzergenossenschaft Oberbergen   <b>Baden</b>	
	–trocken– rund, feurig, trocken, angenehm weich und säurearm	
363	<b>Albiger Schloss Hammerstein Müller-Thurgau QbA</b>	4,70 €
	Weingut Köster-Wolf   <b>Rheinhessen</b>	
	–lieblich– mild mit feiner Würze	

## ROSÉWEIN –OFFEN–

364	2014er <b>Deidesheimer Hofstück Portugieser</b>	5,00 €
	Weingut Vollmer   <b>Rheinpfalz</b>	
	–trocken– leicht, blumig, säurearm, mild	
365	2014er <b>Mille Rosé Vin de Pays</b>	5,00 €
	Domaine de Millet   <b>Frankreich</b>	
	–trocken– ein frischer, köstlicher Sommerwein	





ROTWEIN –OFFEN–

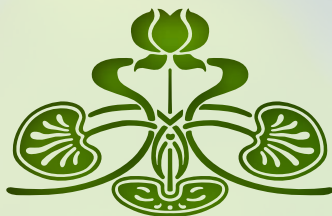
- 366 2014er **Dürkheimer Feuerberg Portugieser QbA** ..... 4,50 €  
 Schloss Friedelsheim | **Rheinpfalz**  
 –lieblich–
- 367 2013er **Vin de Pays du Gard** ..... 4,50 €  
 Vignerons Rhône-Cevennes | **Frankreich**  
 weicher, vollmundiger Landwein, kräftige Farbe, elegant und mild
- 368 2014er **Côtes du Rhône A.C.** ..... 5,00 €  
 Pere Anselme | **Frankreich**  
 –trocken– kräftig, ausdrucksvoll, passt zu kräftigem Essen
- 369 2014er **Dürkheimer Feuerberg Portugieser QbA** ..... 5,00 €  
 Weingut Vollmer | **Rheinpfalz**  
 –halbtrocken– säurearm, mild, samtig

Zu besonderen Anlässen empfehlen wir unsere

FLASCHENWEINE

- 380 2014er **Schloss Neuenburg Silvaner QbA** ..... 20,00 €  
 Weingut K. Böhme | **Saale-Ustrut**  
 –trocken– feine Würze, nur dezente Säure
- 381 2013er **Albiger Schloß Hammerstein** ..... 18,90 €  
**Silvaner Kabinett**  
 Weingut Köster-Wolf | **Rheinhessen**  
 –halbtrocken– angenehm leichter, milder Wein, weich und harmonisch
- 382 2014er **Volkacher Kirchberg Müller-Thurgau** ..... 20,00 €  
 Weingut Zur Schwane, Volkach | **Franken**  
 –trocken– kräftig, erdig, typischer Frankenwein
- 383 2009er **Côtes de Provence rosé »Corail«** ..... 20,00 €  
 Domaine Château de Roquefort | **Frankreich**  
 frischer, fruchtiger, leichter Rosé, köstlich zu Fischgerichten
- 384 2013er **Rioja Condado de la Vega** ..... 21,00 €  
**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](mailto:hung.cao@t-online.de)  
Internet: [www.lotushasselfelde.de](http://www.lotushasselfelde.de)

Öffnungszeiten:

Täglich von 11<sup>30</sup>–15<sup>00</sup> Uhr

und von 17<sup>00</sup>–22<sup>00</sup> Uhr

Samstag & Sonntag bis 23<sup>00</sup> 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.