

CHINA RESTAURANT
嘉華酒家
BON-SAI GARDE N



UNSERE GESCHICHTE OUR STORY

VOR FAST VIER JAHRZEHNTE

Die Geschichte unseres Restaurants beginnt im Jahr 1986 in München, als unser Vater gemeinsam mit einem Partner das Bonsai Garden gründete. Unser Slogan »Immer frische Zutaten, einfach gut schmecken« hat sich als erfolgreich erwiesen und unsere chinesische Kanton Küche erfreut sich seither großer Beliebtheit.

Zur Jahrtausendwende zogen wir um, und im Frühjahr 2000 öffnete der Bonsai Garden seine Pforten wieder – in noch stilvollerem Ambiente, in dem wir unsere Gäste auf vielfältige Weise verwöhnen und mit einer breiteren kulinarischen Vielfalt begeistern.

Damals wie heute ist es unser Bestreben, eine Wohlfühlatmosphäre zu schaffen, die zum Verweilen einlädt. Unser engagiertes Team ist stets bemüht, jedem Gast ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Unsere viele Stammgäste schätzen die beständige Qualität unserer Speisen und besuchen uns seit Jahrzehnten.

ALMOST FOUR DECADES AGO

The history of our restaurant began in 1986 in Munich, when our father founded Bonsai Garden with a partner. Our slogan and trademark »Always fresh and simply delicious« has proved successful over the years and our Cantonese cuisine has enjoyed great popularity ever since.

At the turn of the millennium we moved and in May of 2000 Bonsai Garden reopened its doors in an elegant and spacious location, where we can delight our guests with an even wider range of culinary creations.

Our dedicated team always strives to provide each and every guest with an unforgettable dining experience, as evidenced by our many loyal customers who appreciate the consistent quality of our service and food and have been returning to us for decades.

**WIR WÜNSCHEN
EINEN GUTEN APPETIT!
ENJOY YOUR MEAL!**

◇◇ NI HAO, HUAN YIN GUAN LIN!

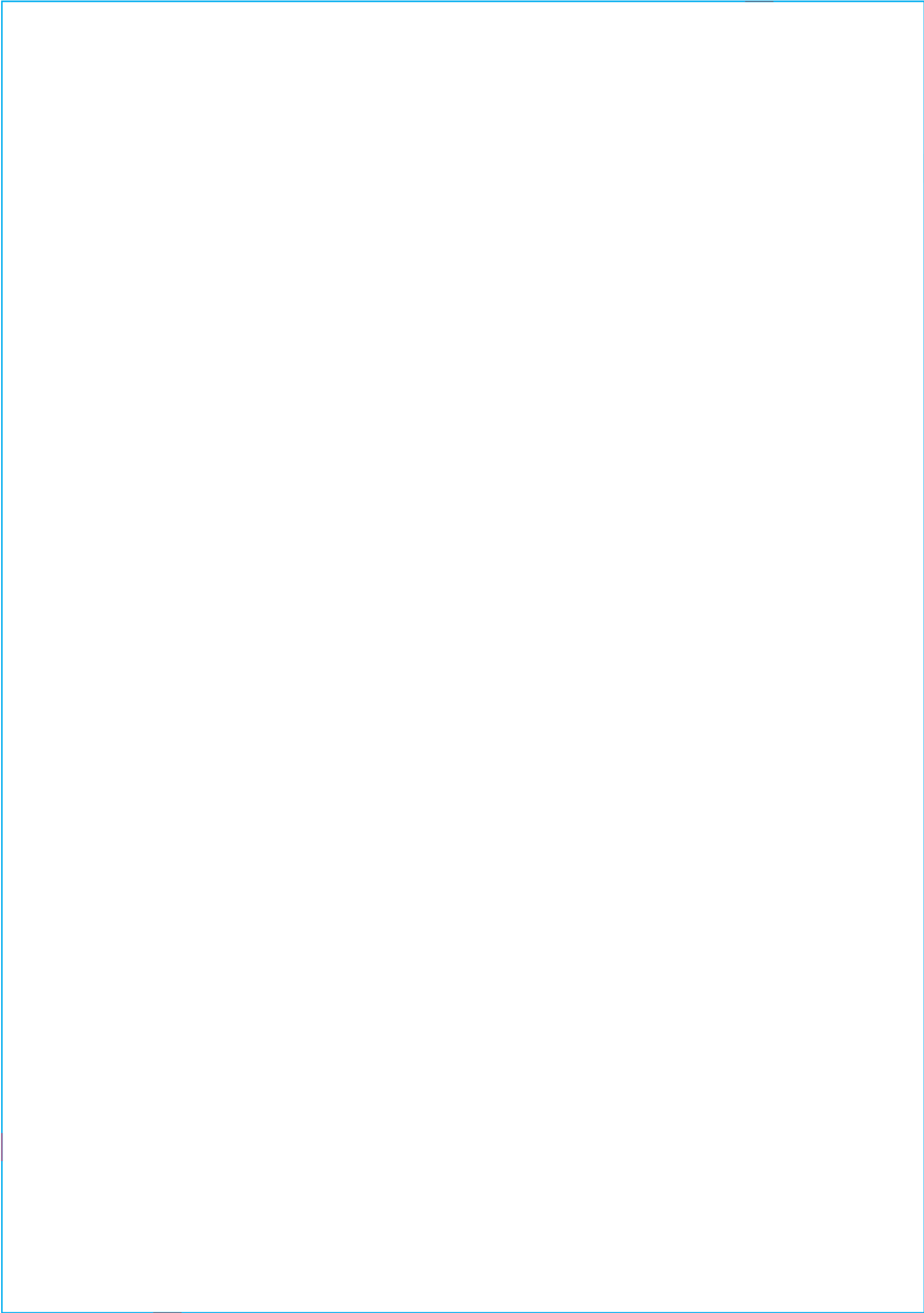
Wir begrüßen Sie mit »Huan Yin«, was auf Deutsch
»Guten Tag und herzlich willkommen in unserem Hause«
bedeutet.

»FÜR DAS VOLK IST DAS ESSEN DER HIMMEL«, lautet ein
weiser Spruch von Konfuzius. Deshalb ist die Esskultur ein
hohes Kulturgut in ganz China. Dabei achten die Köche
bei der Auswahl der Zutaten stets auf das richtige Verhältnis
von Yin und Yang, um das angestrebte harmonische Gleich-
gewicht zu erreichen.

Vielleicht haben Sie diese kulinarische Tradition in unserer
Heimat bereits genießen können. Diese Esskultur und die
Atmosphäre, in der sie zu Hause ist, hier lebendig werden zu
lassen, ist uns ein besonderes Anliegen. Dazu gehört nicht
nur das Ambiente unseres Hauses, sondern vor allem die
Qualität unserer Küche – besonders stolz sind wir auf unsere
originellen Spezialitäten, die nach überlieferten Rezepten
zubereitet werden.

Wir freuen uns, Ihnen etwas Außergewöhnliches bieten zu
können und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

◇◇ IHR BONSAI GARDEN TEAM
FAMILIE TSANG



◇ **MITTAGSMENÜS** ◇
 Werktags von 11:30–14:30 Uhr

M 1	Hühnerfilet gebraten mit Gemüse und schwarzem Pfeffer, scharf ^{f, 4}	14,50 €
M 2*	Currynudeln gebraten mit Rindfleisch, Zwiebeln & Lauch ^{a, 4}	14,50 €
M 3	Rindfleisch gebraten mit Bambusstreifen, Zwiebeln & Lauch ^{f, 4}	14,50 €
M 4	Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse in Currysoße ^{f, 4}	14,50 €
M 5	Schweinefleisch gebacken süßsauer mit Ananas & Karotten ¹	14,50 €
M 6	HÜHNERFLEISCH »GONBOA« gebraten mit Bambus, Paprika, Lauch, Zwiebeln & Cashewnüssen, scharf ^{e, 4}	15,00 €
M 7	Rind-, Schweine- & Hühnerfleisch, gebraten mit verschiedenem Gemüse ^{f, 4}	15,00 €
M 8	Hühnerfleisch gebraten mit Morcheln & Bambus ^{f, 4}	14,50 €
M 9	Rindfleisch gebacken süßsauer mit Ananas & Karotten ¹	15,00 €
M10	ENTE »GONBOA« gebraten mit Bambus, Paprika, Lauch & Zwiebeln, scharf ⁴	16,00 €
M11	Knusprig gegrillte Ente süßsauer mit Ananas & Karotten ^{a, 1}	16,00 €
M12	Knusprig gegrillte Ente mit Ananas auf sehr scharfer Hongyau-Soße ^{a, b, 4}	16,00 €
M13	SCHWEINEFLEISCH »GONBOA« gebraten mit Bambus, Paprika, Lauch & Zwiebel, scharf	14,50 €
M14	Rindfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse ^{f, 4}	15,00 €
M15	GONSIU Rinderstreifen gebraten mit Karotten, Zwiebeln & Lauch, scharf ^{f, 4}	15,00 €
M16*	YEUNG CHAO Eierreis gebraten mit Hähnchen-Streifen, gegrilltes Schweinefleisch ^{c, 4}	14,00 €
M17	Chinesische Gemüseplatte ⁴	14,00 €
M18	Knusprig gegrilltes Hähnchen auf Salat mit süßsaurer Soße ^{a, 1}	15,00 €
M22	Knusprig gegrillte Ente auf gebratenen Gemüse, leicht scharf ^{a, f, 4}	16,50 €

Zu den Mittagsmenüs gibt es
 Peking-Suppe oder Minifrühlingsrollen oder Frühlingsrolle & Reis dazu.

* Zum Menü wird kein Reis serviert

◇ DELIKATESSEN ◇
BONSAI GARDEN SPECIALS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 201 | TIG BAN SIU (serviert auf einem heißen Gusseisenteller)
gebratenes Rindfleisch mit Lauch, Paprika & Zwiebeln, scharf ^{f, 4}
Fried beef with leeks, bell peppers & onion, spicy (served on a hot plate) | 25,00 € |
| 202 | FAMILIENGLÜCK (serviert auf einem heißen Gusseisenteller)
verschiedene Fleischsorten gebraten mit Gemüse ^{f, 4}
HAPPY FAMILY – Various types of meat fried with vegetables
(served on a hot plate) | 25,00 € |
| 203 | YÜ CHOP BO (serviert auf einem heißen Gusseisenteller)
Meeresfrüchte gebraten mit Gemüse & Glasnudeln
auf gebackenen Reisnudeln, leicht scharf ^{f, 4}
Seafood fried with vegetables and glass noodles
served over crispy rice noodles, mildly spicy (served in a hot plate) | 32,00 € |
| 204 | FANSI-NIU
Rindfleisch gebraten mit Pilzen, Gemüse & Glasnudeln ^{f, 4}
Fried beef with tongu mushrooms, vegetables & glass noodles, mildly spicy | 23,50 € |
| 205 | ZHAN-BAO-XIA (serviert auf einem heißen Gusseisenteller)
Hummerkrabben gebraten mit Paprika, Bambus, Lauch & Zwiebeln
in »Zhan-Bao«-Soße, leicht scharf ^{a, e, i, 4, r}
King prawns fried with bell peppers, bamboo shoots, leeks & onion
in »Zhan-Bao« sauce, mildly spicy (served in a hot plate) | 36,00 € |
| 206 | ZHAN-BAO-NIU (serviert auf einem heißen Gusseisenteller)
Rindfleisch gebraten mit Paprika, Bambus, Lauch & Zwiebeln
in »Zhan-Bao«-Soße, leicht scharf ^{a, e, i, 4}
Fried beef with bell peppers, bamboo shoots, leeks & onion,
in »Zhan-Bao« sauce, mildly spicy (served on a hot plate) | 25,00 € |
| 207 | HONG SIU HUHN (nach Art des Hauses in einem Tontopf zubereitet) ^{a, 4}
knusprig gegrilltes Hähnchen auf leicht scharfem Gemüse
Crispy roast chicken on a bed of lightly spiced vegetables | 23,50 € |
| 208 | HON SIU ENTE (zubereitet in einem Tontopf)
Gegrillte Ente auf leicht scharfem Gemüse ^{a, 4}
Crispy roast duck on a bed of lightly spiced vegetables | 27,00 € |
| 209 | ENTE SPEZIAL
knusprig gegrillte Ente auf gebratenem Eierreis mit Soße ^{a, c, f, 4}
SIGNATURE DUCK
Crispy roasted duck served with fried rice and sauce | 27,00 € |

◇ DELIKATESSEN ◇
BONSAI GARDEN SPECIALS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 210 | TSA SIU
gegrilltes Schweinefleisch gebraten mit Gemüse, scharf ^{f, 4}
Grilled pork stir-fried with vegetables, spicy | 21,50 € |
| 211 | BA BAO – DIE 8 KOSTBARKEITEN (serviert auf einem heißen Gusseisenteller)
Rind, Ente, Huhn & Krabben gebraten mit Frühlingszwiebeln,
Morcheln, Champignons, Zuckererbsen & scharfer Soße ^{a, e, 4, r}
BA BAO – 8 GEMS (served on a hot plate) Beef, duck, chicken & prawns
fried with spring onions, morels, mushrooms, snow peas & spicy sauce | 26,00 € |
| 212 | LUNG FUNG PLATTE
Ente und Hähnchen knusprig gegrillt auf Salat mit süßsaurer Soße ^{a, 1}
Crispy roasted duck & chicken on a salad bed with sweet & sour sauce | 24,00 € |
| 213 | TAI CHI WUI (serviert in einem Tontopf)
Verschiedene Fleischsorten und Meeresfrüchte mit Glasnudeln,
Gemüse & Tongu Pilzen ^{f, 4, d, r, s}
Various types of meat & seafood fried with glass noodles,
vegetables & tongu mushrooms (served in an clay pot) | 23,50 € |
| 214 | XIA YA
Gebackene Hummerkrabben und gegrillte Ente auf Pak Choi (Gemüse) ^{a, f, 4, r}
Deep fried king prawns & roasted duck on pak choi (Chinese cabbage) | 29,50 € |
| 215 | HOI SIN MIN
Tintenfisch und Hummerkrabben gebraten mit Bambus, Champignons
und Paprika auf knusprig gebackenen Nudeln, leicht scharf ^{a, 4, r, s}
Squid and king prawns stir-fried with bamboo shoots, onion & leeks,
mushrooms and bell peppers on a bed of crispy fried noodles | 31,00 € |
| 216 | POLO GAI (serviert in einer Ananas)
Hühnerbrustfilet gebraten mit frischer Ananas ¹
Chicken breast fried with pineapple pulp, sweet & sour (served in a pineapple) | 24,50 € |



SUPPEN SOUPS

- | | | |
|---|---|---------|
| 1 | Pekingsuppe (scharf-sauer) ^{c, f, 4}
Hot & sour soup | 6,00 € |
| 2 | Currysuppe mit Rindfleisch & Glasnudeln ^{i, 4}
Curry beef noodle soup | 6,50 € |
| 3 | Hühnersuppe mit Champignons & Bambus ^{i, 4}
Chicken soup with mushrooms & bamboo shoots | 6,50 € |
| 4 | »SAM-SIEN« Suppe, verschiedene Fleischsorten mit Gemüse ^{i, 4}
»SAM-SIEN« soup with different kinds of meat & vegetables | 6,50 € |
| 5 | »WANTAN« Suppe, chinesische Teigtaschen mit Gemüse ^{a, i}
Wantan soup with vegetables | 6,80 € |
| 6 | Krebssuppe mit Morcheln und Bambus ^{i, 4, s}
Crabmeat soup with morels & bamboo shoots | 7,50 € |
| 7 | »LOSUNG-TONG« Gemüsesuppe mit Glasnudeln ^{i, 4}
»LOSUNG-TONG« Chinese vegetable soup with glass noodles | 6,00 € |
| 8 | »BONSAI GARDEN« Suppe (für 2 Personen)
verschiedene Fleischsorten & Hummerkrabben, Gemüse ^{i, 4, r}
»BONSAI GARDEN« soup
different kinds of meat & king prawns and vegetables (serves 2 people) | 17,00 € |

VORSPEISEN STARTERS & APPETISERS

- | | | |
|----|---|---------|
| 9 | »PAFAKAO« knusprig, eingerollte Taschen mit Hummerkrabben gefüllt,
dazu Salat & süßsaure Soße ^{a, r}
»PAFAKAO« crispy pouches filled with king prawns, lettuce, served with sweet & sour sauce | 9,50 € |
| 10 | Frühlingsrolle ^{c, f, 4, a}
Eggroll | 6,00 € |
| 11 | Krupuk (Krabbenchips) ^{a, r}
Prawn crackers | 4,50 € |
| 12 | Wantan (gebackene Fleischtaschen) mit süßsaurer Soße ^{1, 4}
Deep fried wantan, stuffed with meat, served with sweet & sour sauce | 7,50 € |
| 13 | Minifrühlingsrollen (vegetarisch) mit Salat und süßsaurer Soße ^{a, 1}
Vegetarian mini eggrolls served with salad and sweet & sour dipping sauce | 6,50 € |
| 14 | »JIAO ZI« Teigtaschen gefüllt mit Fleisch & Gemüse ^{a, 4, f}
»JIAO ZI« fried homemade dumplings filled with meat & vegetables | 7,00 € |
| 15 | Vorspeisenplatte (für 2 Personen) ^{a, c, f, 4}
Frühlingsrollen, Krupuk, gebratene Hummerkrabben, Hühnerfleischsalat
Special starter plate (serves 2) eggrolls, prawn crackers,
deep fried king prawns & chicken salad | 17,00 € |
| 16 | Vorspeisenplatte »BONSAI GARDEN« (für 2 Personen)
»Pafakao«, »Jiao Zi«, Minifrühlingsrollen, Krupuk, süßsaure Soße ^{a, 1, r, 4}
»BONSAI GARDEN« starter plate (serves 2 people)
»Pafakao«, »Jiao Zi« dumplings, vegetarian mini eggrolls, prawn crackers,
served with sweet & sour sauce | 17,00 € |
| 17 | »SATEGAI« Hühnerspießchen mit Erdnuss-Soße & Salat ^c
Chicken skewers with peanut sauce & salad | 8,50 € |

SALATE SALADS

- | | | |
|----|---|---------|
| 18 | Chinesischer gemischter Salat ^{c, g}
Chinese salad | 7,00 € |
| 19 | Papayasalat mit Hühnerfleisch, Gurken nach Sichuan Art, leicht scharf ^{d, i}
Sichuan style papaya salad with chicken and cucumber, mildly spicy | 10,50 € |
| 20 | Sichuan-Salat mit Krabben, Papaya, Mango & Karotten, leicht scharf ^{d, i, r}
Sichuan salad with shrimp, papaya, mango & carrots, mildly spicy | 11,50 € |

ENTE DUCK

- | | | |
|----|--|---------|
| 21 | Knusprig gegrillte Ente mit süßsaurer Soße mit Ananas & Karotten ^{1, 4}
Crispy roasted duck with sweet-sour sauce and pineapple | 24,50 € |
| 22 | Knusprig gegrillte Ente mit Morchelsoße ^{a, 4, f}
Crispy roasted duck with morel sauce | 24,50 € |
| 23 | »HONGYAU«
Knusprig gegrillte Ente auf einer sehr scharfen Soße mit Ananas ^{a, e, 4}
»HONGYAU«
Crispy roasted duck on a very spicy sauce with fresh pineapple | 24,50 € |
| 24 | Knusprig gegrillte Ente mit Erdnuss-Soße ^{a, e}
Crispy roasted duck with peanut sauce | 24,50 € |
| 25 | »POLO AAB« (serviert auf einer Ananas)
Gegrillte Ente mit frischer Ananas & Karotten ^{1, a}
»POLO AAB« (served on a pineapple)
Roasted duck with fresh pineapple & carrots | 26,00 € |
| 26 | Knusprig gegrillte Ente auf gebratenen Auberginen ^{f, 4}
Crispy roasted duck on fried spicy eggplant and garlic, very spicy | 26,00 € |
| 27 | ENTE »GONBOA«
Ente gebraten mit Paprika, Zwiebeln, Bambus & Lauch, scharf ^{f, 4}
DUCK »GONBOA«
Duck fried with sweet bell peppers, onion, bamboo shoots & leek, very spicy | 24,50 € |



RIND BEEF

- | | | |
|----|--|---------|
| 28 | Rindfleisch »BONSAI GARDEN« gebacken mit süßsaurer Soße, Ananas ^{a, 1}
Beef »BONSAI GARDEN« Crispy deep-fried beef with sweet & sour sauce and pineapple | 23,00 € |
| 29 | Rindfleisch gebraten mit Zwiebeln & Bambus ^{a, 4}
Fried beef with onion and bamboo shoots | 23,00 € |
| 30 | Rindfleisch »GONBOA« gebraten mit Paprika, Bambus, Zwiebeln, Morcheln & Lauch, scharf ⁴
Beef »GONBOA« stir-fried with bell peppers, bamboo shoots, onion, morels & leek, spicy | 23,00 € |
| 31 | Rindfleischstreifen »GONSIU« gebraten mit Karotten, Zwiebeln, Lauch (Peking Art), scharf ^{f, 4}
Beef »GONSIU« stir-fried with carrots, onion & Peking-style leek | 23,00 € |
| 32 | Rindfleisch mit Gemüse in scharfer Currysoße ⁴
Fried beef with vegetables in spicy curry sauce | 23,00 € |
| 33 | Rindfleisch gebraten mit Morcheln & Bambus ^{f, 4}
Fried beef with morels & bamboo shoots | 23,00 € |
| 34 | Rindfleisch »HAK CHIU« gebraten mit Gemüse und schwarzem Pfeffer, scharf ^{f, 4}
Spicy beef »HAK CHIU« fried with vegetables and black pepper | 23,00 € |
| 35 | Rindfleisch gebraten mit gesalzenen schwarzen Bohnen, Paprika, Bambus & Gemüse ^{f, 4}
Fried beef with fermented black beans, bell peppers & bamboo shoots | 23,00 € |
| 36 | Rindfleisch gebraten mit frischem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Bambus & Lauch ^{f, 4}
Fried beef with fresh ginger, scallion, bamboo shoots & leek | 23,50 € |

HUHN CHICKEN

- | | | |
|----|---|---------|
| 37 | Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse und Curry ⁴
Chicken fried with vegetables in hot curry sauce | 22,50 € |
| 38 | Hühnerfleisch »BONSAI GARDEN« gebacken mit süßsaurer Soße, Ananas & Karotten ^{a, 1}
Chicken »BONSAI GARDEN« deep-fried with sweet & sour sauce, pineapple & carrot | 22,50 € |
| 39 | Hühnerfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse ^{f, 4}
Fried chicken with assorted vegetables | 22,50 € |
| 40 | Hühnerfleisch gebraten mit Champignons, Spargel, Bambussprossen, Zwiebeln & Lauch ⁴
Fried chicken with mushrooms, asparagus, bamboo shoots, onion & leeks | 22,50 € |
| 41 | Hühnerfleisch »HAK CHIU« mit Gemüse und schwarzem Pfeffer, scharf ⁴
Chicken »HAK CHIU« fried with vegetables and black pepper, spicy | 22,50 € |
| 42 | Hühnerfleisch gebraten mit Morcheln, Bambus, Lauch & Zwiebeln ^{f, 4}
Fried chicken with morels & bamboo shoots | 22,50 € |
| 43 | Hühnerfleisch »GONBOA« mit Paprika, Bambus, Zwiebeln, Lauch, Morcheln & Cashewnüssen, scharf ^{f, 4}
Spicy chicken »GONBOA« with bell pepper, onion, bamboo shoots, leeks, morels & cashews | 23,00 € |
| 44 | Hühnerfleisch gebraten mit gesalzenen schwarzen Bohnen, Paprika, Bambus, Zwiebeln & Lauch, scharf ^{f, 4}
Spicy fried chicken with fermented black beans, bell pepper, bamboo shoots & leeks | 22,50 € |

SCHWEIN PORK

- | | | |
|----|---|---------|
| 45 | Schweinefleisch gebraten mit süßsaurer Soße ¹
Pork deep-fried in sweet & sour sauce with pineapple & carrot | 20,50 € |
| 46 | Schweinefleisch gebraten mit Gemüse in scharfer Currysoße ⁴
Pork fried with vegetables in spicy curry sauce | 20,50 € |
| 47 | Schweinefleisch gebraten mit Morcheln & Bambus ^{f, 4}
Pork fried with morels and bamboo shoots | 20,50 € |
| 48 | Gegrillter Schweinebauch gebraten mit eingelegtem Rettich,
Gurken & Chilischoten, scharf ^{f, 4}
Spicy grilled pork belly fried with pickled radish, cucumber & chili peppers | 20,50 € |
| 49 | Schweinefleisch »GONBOA«
mit Paprika, Bambus, Zwiebeln, Morcheln & Lauch, scharf ⁴
Spicy pork »GONBOA« with green bell peppers, onion, bamboo shoots, morels & leeks | 20,50 € |
| 50 | Schweinefleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse ⁴
Stir-fried pork fried with vegetables | 20,50 € |

FISCH & MEERESFRÜCHTE FISH & SEAFOOD

- | | | |
|----|--|---------|
| 51 | Gebackene Zanderfilet auf Gemüse ^{4, f, d}
Crispy-fried zander fillet on a bed of vegetables | 24,50 € |
| 52 | Gedämpfte Wolfsbarsch mit Ingwer & Frühlingszwiebeln in Sojasoße ^{f, d}
Steamed sea bass with ginger & scallions and fragrant soy sauce | 28,00 € |
| 53 | Calamari gebraten mit Gemüse in scharfer Currysoße ^{4, s}
Fried calamari with vegetables in spicy curry sauce | 23,50 € |
| 54 | Calamari »KUEN TSCHUNG« gebraten mit frischem Ingwer,
Frühlingszwiebeln, Bambus & Zwiebeln ^{f, 4, s}
Stir-fried calamari with fresh ginger, scallions, bamboo shoots & onion | 23,50 € |
| 55 | Gebackene Calamari mit Paprika, Chili & Frühlingszwiebeln ^{1, 4, s}
Deep-fried squid with sweet bell pepper, chili peppers & scallions | 23,50 € |
| 56 | Hummerkrabben mit Schale »JIAO YIM« mit fein gehacktem Paprika,
Chili, Pfeffer & Lauch ^{4, r}
King prawns with shell »JIAO YIM« fried with finely chopped sweet bell pepper,
chili, black pepper & leek, spicy | 35,00 € |
| 57 | Hummerkrabben knusprig gebacken mit süßsaurer Soße ^{a, 1, 4, r}
Crispy fried king prawns with sweet & sour sauce | 35,00 € |
| 58 | Hummerkrabben »GONBOA«
mit Paprika, Bambus, Zwiebeln & Lauch, scharf ^{4, r}
Spicy king prawns »GONBOA« with green pepper, onion, bamboo shoots & leeks | 35,00 € |
| 59 | Hummerkrabben gebraten mit Gemüse in scharfer Currysoße ^{4, r}
Spicy king prawns stir-fried with vegetables in hot curry sauce | 35,00 € |

◇ GEMÜSE ◇ VEGETABLES

- | | | |
|----|--|---------|
| 60 | Sojasprossen gebraten mit Lauch & Zwiebeln ⁴
Bean sprouts stir-fried with leek & onion | 16,00 € |
| 61 | Verschiedenes Gemüse gebraten in scharfer Currysoße ⁴
Vegetables stir-fried in spicy curry sauce | 17,50 € |
| 62 | Chinesische Gemüseplatte ⁴
Chinese fried vegetables | 17,90 € |
| 63 | »TOFUBO« Seidentofu gebraten mit Gemüse, Glasnudeln & Tongu Pilzen ^{f, 4}
»TOFUBO« bean curd stir-fried with vegetables, glass noodles & tongu mushrooms | 20,00 € |

◇ NUDELN ◇ NOODLES

- | | | |
|----|--|---------|
| 64 | Chinesische Nudeln gebraten mit Gemüse ^{f, a, 4}
Chinese noodles stir-fried with vegetables | 16,00 € |
| 65 | Chinesische Nudeln gebraten mit Rindfleisch, Curry, Sojasprossen & Lauch ^{a, 4}
Chinese noodles fried with beef, curry, bean sprouts & leek | 19,00 € |
| 66 | Chinesische Nudeln gebraten mit Hühnerfleisch & Sojasprossen ^{f, a, 4}
Chinese noodles fried with chicken & bean sprouts | 19,00 € |
| 67 | Nudeln »BONSAI GARDEN« verschiedene Fleischsorten
gebraten mit Gemüse auf knusprigen Nudeln ^{a, 4}
Noodles »BONSAI GARDEN« a variety of meat fried with vegetables
on crispy deep-fried noodles | 22,00 € |
| 68 | Reisnudeln »SINGAPORE« gebraten mit zerkleinertem Hühner- & Schweinefleisch,
Shrimps, Sojasprossen, Ei & Zwiebeln, scharf ^{e, 4, r}
Rice noodles »SINGAPORE« fried with finely chopped chicken, pork & shrimp,
bean sprouts, soft egg and onion, spicy | 19,50 € |
| 69 | Chinesische Nudeln gebraten mit Hummerkrabben,
Sojasprossen, Lauch & Zwiebeln ^{f, a, 4}
Chinese noodles fried with king prawns, bean sprouts, leek & onion | 30,00 € |

◇ REISGERICHTE ◇ FRIED RICE

- | | | |
|----|---|---------|
| 70 | Eierreis gebraten mit Hühnerfleisch, Erbsen & Lauch ^{c, 4}
Fried rice with chicken, egg, sweet peas & leek | 19,00 € |
| 71 | Eierreis gebraten mit versch. Meeresfrüchten, Lauch & Erbsen, leicht scharf ^{c, 4, r, s}
Fried rice with seafood, egg, leeks & sweet peas | 29,00 € |
| 72 | Eierreis gebraten mit Shrimps, Erbsen & Lauch ^{c, 4, r}
Fried rice with shrimp, egg, sweet peas & leeks | 19,50 € |
| 73 | Eierreis gebraten mit verschiedenen Fleischsorten, Lauch & Erbsen in Curry ^{c, 4}
Curry fried rice with different kinds of meat, egg, leeks & sweet peas | 19,00 € |
| 74 | »YEUNG CHAO« Eierreis gebraten mit zerkleinertem Hühner- &
Schweinefleisch, Krabben & Erbsen ^{c, 4, r}
»YEUNG CHOW« fried rice with chopped chicken, pork & shrimp, egg & sweet peas | 19,00 € |

MENÜS MENUS

REISTAFEL (für 2 Personen)^{a, e, f, 4, r} RICE DINNER (serves 2 people)

65,00 €

Vorspeisen

- ◇ Pekingsuppe
- ◇ Frühlingsrolle, Krabbenchips
- ◇ Hühnerfleischsalat
- ◇ Gebackene Hummerkrabben

Hauptgericht

- ◇ Hühnerfleisch »GONBOA«, scharf
- ◇ Rindfleisch in »Sa-Cha«-Soße
- ◇ Schweinefleisch gebacken süßsauer

Nachtisch

- ◇ Kaffee oder gebackene Banane mit Honig

Starters

- ◇ Hot & sour soup
- ◇ Eggroll, prawn crackers
- ◇ Chicken salad
- ◇ Deep-fried king prawns

Main Course

- ◇ Spicy Chicken »GONBOA«
- ◇ Beef in »Sa-Cha« sauce
- ◇ Crispy deep-fried sweet & sour pork

Dessert

- ◇ Coffee or deep-fried banana with honey

BONSAI GARDEN DREHPLATTE (für 4 Personen)^{a, e, f, 4} BONSAI GARDEN PLATE (serves 4 people)

124,00 €

Vorspeisen

- ◇ Pekingsuppe oder Frühlingsrolle

Hauptgericht

- ◇ Knusprig gebackenes Hähnchen
- ◇ Ente knusprig gebacken, süßsauer
- ◇ »GONBOA« Gemüse, leicht scharf
- ◇ Rinderstreifen »GONSIU«, scharf
- ◇ Knusprige Nudeln »BONSAI GARDEN«

Nachtisch

- ◇ Kaffee oder Litschifrüchte mit Eis

Starters

- ◇ Hot & sour soup or eggroll

Main Course

- ◇ Crispy stir-fried chicken
- ◇ Crispy roasted sweet & sour duck
- ◇ »GONBOA« vegetables, mildly seasoned
- ◇ Spicy strips of beef »GONSIU« style
- ◇ Crispy noodles »BONSAI GARDEN«

Dessert

- ◇ Coffee or lychee fruit served with ice cream

KANTONENTE MENÜ (für 2 Personen)^{a, e, f, 4, r} CANTONESE DUCK MENU (serves 2 people)

59,50 €

Vorspeisen

- ◇ Pekingsuppe oder Frühlingsrolle

Hauptgericht

- ◇ Knusprig gebackene Kantonente auf gegrilltem Schweinefleisch »CHA-SIU« mit Gemüse & Shrimps

Nachtisch

- ◇ Kaffee oder Litschifrüchte mit Eis

Starters

- ◇ Hot & sour soup or eggroll

Main Course

- ◇ Crispy Cantonese roast duck on grilled pork »CHA SIU« served with stir-fried vegetables & shrimp

Dessert

- ◇ Coffee or lychee fruit served with ice cream

 MENÜ A (für 2 Personen)^{a, c, f, 4}
MENU A (serves 2 people)

p. P. 34,00 €

Aperitif

- ◇ Pflaumenwein (5 cl)

Vorspeisen

- ◇ Pekingsuppe oder Frühlingsrolle

Hauptgericht

- ◇ »POLO GAI« Hühnerfleisch gebraten mit Ananas, süßsauer (serviert in einer Ananas)
- ◇ »FAMILIENGLÜCK« verschiedene Fleischsorten gebraten mit Gemüse (auf einem heißen Teller)

Nachtsch

- ◇ Kaffee oder Banane, Ananas oder Eis

Aperitif

- ◇ Plum wine (5 cl)

Starters

- ◇ Hot & sour soup or eggroll

Main Course

- ◇ »POLO GAI« sweet & sour chicken fried with pineapple and served in a pineapple
- ◇ »HAPPY FAMILY« Various types of meat fried with vegetables (served on a hot plate)

Dessert

- ◇ Coffee or banana, pineapple or ice cream

 MENÜ B (ab 3 Personen)^{a, e, f, 4, r}
MENU B (serves 3 people)

p. P. 36,00 €

Aperitif

- ◇ Pflaumenwein (5 cl)

Vorspeisen

- ◇ Pekingsuppe
- ◇ Vorspeisenplatte »BONSAI GARDEN« »Pafakao«, »Jiao Zi«, Krupuk, vegetarische Minifrühlingsrolle, dazu süßsaure Soße

Hauptgericht

- ◇ »ENTE SPEZIAL« knusprig gegrillte Ente auf gebratenem Eierreis mit Soße
- ◇ »HONG SIU HUHN« knusprig gegrilltes Hähnchen auf leicht scharfem Gemüse
- ◇ »ZHAN-BAO-NIU« Rindfleisch gebraten mit Gemüse, in scharfer »Zhan-Bao«-Soße

Nachtsch

- ◇ Kaffee, Banane oder Eis

Aperitif

- ◇ Plum wine (5 cl)

Starters

- ◇ Hot & sour soup
- ◇ »BONSAI GARDEN« starter plate: »Pafakao«, »Jiao Zi« dumplings, prawn crackers, mini eggrolls, served with sweet & sour sauce

Main Course

- ◇ »SIGNATURE DUCK« crispy roasted duck with fried rice & sauce
- ◇ »HONGSIU CHICKEN« crispy chicken on mildly seasoned vegetables
- ◇ »ZHAN BAO NIU« beef stir-fried with vegetables in spicy »Zhan-Bao« sauce

Dessert

- ◇ Coffee, banana or ice cream

 MENÜ C (ab 4 Personen)^{a, e, f, 4, r}
MENU C (serves 4 people)

p. P. 39,00 €

Aperitif

- ◇ Prosecco (0,1 L Glas)

Vorspeisen

- ◇ »BONSAI GARDEN« Suppe
- ◇ »BAI-CHEUK-XIA« gekochte Hummerkrabben mit Sojasoße-Dip

Hauptgericht

- ◇ Gegrillte Ente auf Pak Choi Gemüse
- ◇ Gedünstetes Zanderfilet auf Lauchsoße
- ◇ »BA BAO« 8 mal Fleisch & Gemüse gebraten in pikanter »Zhan-Bao«-Soße
- ◇ »ZHAN BAO« leicht pikanter Rindfleisch gebraten mit Paprika, Zwiebeln & Lauch

Nachtsch

- ◇ Kaffee, Banane oder Eis

Aperitif

- ◇ Prosecco (0,1 l glass)

Starters

- ◇ »BONSAI GARDEN« soup
- ◇ »BAI-CHEUK-XIA« steamed prawns served with savoury soy sauce

Main Course

- ◇ Grilled duck on pak choi vegetables
- ◇ Steamed zander fillet in leek sauce
- ◇ »BA BAO« 8 types of meat & vegetables fried in spicy »Zhan-Bao« sauce
- ◇ »ZHAN BAO« spicy beef fried with sweet bell peppers, onion & leeks

Dessert

- ◇ Coffee, banana or ice cream

MENÜS MENUS

Wegen der besonderen Zubereitungsart und Dauer dieser Menüs
bitten wir um Vorbestellung 1 Tag im Voraus!

Due to the time required to prepare these menus, we kindly ask you
to give us a 24 hour notice.

MENÜ G PEKING ENTE (ab 4 Personen)^{a, f, 4, 1, i, r} **MENU G PEKING DUCK** (serves 4 people)

p. P. 42,00 €

Aperitif

- ◇ Pflaumenwein (5 cl)

Vorspeisen

- ◇ Pekingsuppe
- ◇ Hausgemachte knusprige Spezialrolle mit Salat (gefüllt mit Shrimps, Fleisch & Wasserkastanie) und süßsaurer Soße
- ◇ Knusprige Entenhaut, mit chin. Pfannkuchen, Lauch & Krupuk, Hoisin-Sauce

Hauptgericht

- ◇ Pekingente (ausgelöst) im eigenen Saft geschmort, mit chinesischem Gemüse

Nachtsch

- ◇ Kaffee oder Dessert nach Wahl

Aperitif

- ◇ Plum wine (5 cl)

Starters

- ◇ Hot & sour soup
- ◇ Crispy homemade roll with lettuce (stuffed with shrimp, meat & water chestnut) with sweet & sour sauce
- ◇ Crispy duck skin with Chinese pancake, prawn crackers, leeks & hoisin sauce

Main Course

- ◇ Peking duck (boneless) fried in duck sauce with Chinese vegetables

Dessert

- ◇ Coffee or dessert of your choice

MENÜ H FONDUE CHINOISE (ab 2 Personen)^{a, f, 1, d, r, s} **MENU H FONDUE CHINOISE** (serves 2 people)

p. P. 42,00 €

Suppen Fondue a là Kanton

Gönnen Sie sich dieses einzigartige kulinarische Erlebnis und bereiten Sie Ihren ganz persönlichen »BONSAI GARDEN FEUERTOPF« am Tisch selbst zu.

Wir servieren Ihnen frische Hummerkrabben, verschiedene fein geschnittene Fleischsorten, Fisch, Glasnudel & Gemüse und eine spezielle Sauce zum dippen – den Rest bestimmen Sie!

Soup Fondue a là cantonese

Treat yourself to this unique dining experience where you get to prepare your very own »Bonsai Garden Hot Pot« at your table.

We provide the hot pot of slow-simmering fragrant broth, tender cuts of meat & fish, fresh prawns & vegetables and a special sauce for dipping – the rest is up to you!

MENÜ I EXKLUSIVES DINNER (ab 4 Personen)^{a, f, 4} **MENU I DELUXE DINNER** (serves 4 people)

p. P. 75,00 €

Lassen Sie sich überraschen!

Let us surprise you!

◇ BEILAGEN ◇ SIDE ORDERS

91	Gebratener Reis ^{c, 4} Fried rice	5,50 €
92	Gebratene Nudeln ^{a, 4} Fried noodles	5,50 €
93	Extra Soße Extra serving of any sauce	3,50 €
94	Extra gekochter Reis Boiled white rice	4,00 €
95	Gekochte Nudeln Boiled noodles	3,50 €
96	Gebratenes Gemüse ⁴ Extra serving of fried vegetables	7,00 €

◇ NACHTISCH ◇ DESSERT

76	Banane gebacken mit Honig ^a Fried banana served with honey	7,50 €
77	Banane gebacken mit Honig, Eis und Mandeln, flambiert ^{a, 1, c, h, g} Fried banana with honey, ice cream & sprinkled with almonds	11,00 €
78	Ananas gebacken mit Honig ^a Fried pineapple served with honey	7,50 €
79	Ananas gebacken mit Honig, Eis und Mandeln flambiert ^{a, 1, g, c, h} Fried pineapple with honey, ice cream & sprinkled with crunchy almonds	11,00 €
80	Banane & Ananas gebacken mit Honig, Eis und Mandeln flambiert (für 2 Personen) ^{a, 1, g} Fried banana & pineapple with honey, ice cream & almonds (serves 2 people)	18,00 €
81	Banane mit Vanilleeis, Schokoladensoße & Sahne ^{1, g, 9} Banana split with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream	9,00 €
82	Gebackenes Eis mit Vanillesoße ^{a, 1, 9, e, h, w, g} Baked ice cream with vanilla sauce	7,50 €
83	Lychees mit Vanilleeis ^{1, g, e, h} Fresh lychees served with vanilla ice cream	7,00 €
84	Früchtebecher mit Eis und Sahne ^{1, e, h, g} Fresh fruit cup topped with ice cream & whipped cream	10,50 €
85	Gemischtes Eis (Schoko-, Vanille-, Erdbeereis) ^{1, e, h, g} Selection of ice cream (chocolate, vanilla, strawberry)	8,00 €
86	Eissorten (Schoko-, Vanille-, Erdbeereis) ^{1, e, h, g} Ice cream (chocolate, vanilla, strawberry), price per scoop	pro Kugel 2,80 €
87	Extra Sahne ^g Extra serving of whipped cream	2,00 €

GETRÄNKE BEVERAGES

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Spezi ^{1, 11, 12}	0,3l	3,50 €
Spezi ^{1, 11, 12}	0,4l	4,90 €
Cola ^{1, 11} /Fanta ^{1, 5} /Cola light ^{1, 9, 11}	0,33l	4,00 €
Zitronen-Limonade ¹²	0,5l	4,30 €
Mineralwasser (Flasche)	0,25l	3,20 €
Mineralwasser	0,4l	3,60 €
Mineralwasser (Flasche)	0,75l	7,00 €
Stilles Wasser (Flasche)	0,25l	3,20 €
Stilles Wasser (Flasche)	0,75l	7,00 €
Bitter Lemon ¹² (Flasche)	0,2l	3,70 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,3l	3,90 €
Orangensaft, Apfelsaft	0,4l	5,50 €
Apfelsaftschorle	0,3l	3,50 €
Nektarschorle	0,4l	4,90 €
Apfel, Johannisbeere, Lychee, Mango, Maracuja, Rhabarber		

BIER BEER

Helles Bier vom Fass ^{a1}	0,5l	4,90 €
Kleines helles Bier ^{a1}	0,3l	3,50 €
Dunkles Bier ^{a1}	0,5l	4,90 €
Pils vom Fass ^{a1}	0,3l	4,30 €
Hefeweizen ^{a1, a}	0,5l	4,90 €
Dunkles Hefeweizen ^{a1, a}	0,5l	4,90 €
Leichtes Hefeweizen ^{a1, a}	0,5l	4,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{a1, a}	0,5l	4,90 €
Alkoholfreies Bier ^{a1}	0,5l	4,90 €
Radler ^{a1}	0,5l	4,70 €
Weißbier mit Zitronen ^{a1, a}	0,5l	4,90 €
Paulaner Zwickl ^{a1}	0,4l	4,90 €

HEISSE GETRÄNKE TEA & COFFEE

Jasmin Tee ¹¹		3,80 €
Grüner Tee ¹¹		3,80 €
Tasse Kaffee ¹¹		3,20 €
Cappuccino ^{g, 11}		3,80 €
Espresso ¹¹		3,20 €
Espresso macchiato ^{g, 11}		3,50 €
Doppelter Espresso ¹¹		4,80 €
Schwarzer Tee mit Zitrone o. Milch		3,50 €
Ingwer Tee mit Minze & Honig		6,50 €

APERITIF

Campari Orange ¹	0,25l	7,00 €
Weißweinschorle ⁶	0,2l	5,50 €
Weißweinschorle ⁶	0,5l	7,50 €
Aperol Spritz ¹	0,2l	8,00 €
Hugo	0,2l	8,00 €

CHINESISCHE SPEZIALITÄTEN SAKE & CO.

Pflaumenwein (Japan)	5 cl	4,00 €
Heißer Sake Reiswein (Japan)	5 cl	5,00 €
Kaoliang (Reisschnaps 61%)	2 cl	4,00 €
Mei Kei Lu (Rosenschnaps 53%)	2 cl	4,00 €
Wu Chia Pi (Kräuterschnaps 53%)	2 cl	4,00 €
Chua Yip Chun (Bambusschnaps 41%)	2 cl	5,00 €

GETRÄNKE BEVERAGES

SPIRITUOSEN, DIGESTIF SPIRITS, DIGESTIF

Williamsbirne	2 cl	4,20 €
Fernet Branca	2 cl	4,20 €
Ramazzotti	2 cl	4,20 €
Jim Beam	4 cl	4,70 €
Rémy Martin VSOP	2 cl	6,50 €
Wodka	2 cl	4,20 €
Grappa Nonino Lo Chardonnay	2 cl	5,00 €
Jägermeister	2 cl	4,20 €
Fassbind Vieille Poire (Birne)	2 cl	5,50 €

COCKTAILS

CAIPIRINHA	13,50 €
Cachaça, Limette, Limettensaft, Rohrzucker ^{1,12}	
MAITAI	14,50 €
Brauner Rum, Cointreau, Zitronensaft, Mandelsirup, Zuckersirup, Portwein ^{1,3}	
PINA COLADA	14,00 €
Rum, Ananasnektar, Cream of Coconut, Sahne ^{g,1}	
PLANTER'S PUNCH	14,50 €
Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, brauner Rum, weißer Rum ¹	
SEX ON THE BEACH	14,50 €
Wodka, Orangensaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör ^{1,9}	
SWIMMING POOL	14,00 €
Wodka, weißer Rum, Blue Curaçao, Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft ^{g,1}	
ZOMBIE	14,50 €
weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Grenadine, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft ^{1,9}	
LYCHEE COCKTAIL	11,50 €
Lycheewein, Gin, Lycheennektar ¹	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS NON-ALCOHOLIC DRINKS

FRUIT PUNCH	9,50 €
Orangensaft, Ananasnektar, Mangonektar, Lycheennektar, Grenadine ^{1,9}	
VIRGIN COLADA	9,50 €
Kokossirup, Ananasnektar, Orangensaft, Sahne ^{g,1,9}	
STRAWBERRY KISS	9,50 €
Erdbeersirup, Kokossirup, Ananasnektar, Sahne ^{g,1,9}	
LEMON SQUASH	9,50 €
Bitter Lemon, Limette, Rohrzucker ¹²	



25_07209 # 1201 sk_20250512_rz_neut_korr-20

◇ OFFENE WEINE ◇
WINE BY THE GLASS

◇◇ WEISSWEIN

B1	LENOTTI CHARDONNAY DOP ⁶ Wunderbar trockener, frisch-harmonischer Weißwein aus dem Veneto/Italien.	0,1l	4,20 €	0,2l	6,90 €
B2	PINOT GRIGIO DEL VENETO IGT ⁶ spritzig, frisch, bukttreich (Italia)	0,1l	4,20 €	0,2l	6,90 €
B3	CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC ⁶ fruchtig, elegant, weich & harmonisch (Chile)	0,1l	4,20 €	0,2l	6,90 €
B4	LORENZ RIESLING QBA ⁶ Trocken, der frisch-fruchtige Allroundwein – stets ein Genuss (Mosel)	0,1l	4,20 €	0,2l	6,90 €
B5	TOGNAZZI LUGANA DOP ⁶ Harmonischer Geschmack mit lebendiger Frische und delikatem Nachklang von Mandeln (Italia)	0,1l	4,50 €	0,2l	7,80 €
B6	JURTSCHITSCH GRÜNER VELTLINER ⁶ Leicht, elegant, fruchtig, trocken (Österreich)	0,1l	4,50 €	0,2l	7,90 €

◇◇ ROSÉWEIN

B7	OBERBERGENER VULKANFELSEN QBA ⁶ Spätburgunder Weißherbst, mild, harmonisch mit blumiger Note (Deutschland)	0,1l	4,20 €	0,2l	6,90 €
B8	SÜDTIROLER LAGREIN ROSE, DOC ⁶ Leichter, frischer Rosé aus dem Haus Josef Brigl (Italia)	0,1l	4,20 €	0,2l	6,90 €

◇◇ ROTWEIN

B9	TOPF ZWEIGELT ⁶ Zyklamfarben, samtig, weich, harmonisch (Österreich)	0,1l	4,20 €	0,2l	7,00 €
B10	VILLA SAN MARTINO MERLOT IGT ⁶ Elegant und samtig, mit feiner Struktur (Venetien)	0,1l	4,20 €	0,2l	7,00 €
B11	CABERNET-SAUVIGNON MERLOT ⁶ harmonisch und kraftvoll (Chile)	0,1l	4,20 €	0,2l	7,00 €
B12	ITYNERA PRIMITIVO Barrique Salento IGP ⁶ Explosive Fülle am Gaumen, weiche Tannine, sehr langer Nachklang (Italia)	0,1l	4,50 €	0,2l	7,70 €



◆ WEINE ◆
WINE SELECTION

◆ FLASCHENWEIN WEISS

B13	Concilio Chardonnay Trentino DOP	0,75l	24,00 €
	Fruchtige, reife Blume. Wunderbar harmonischer Geschmack (Italia)		
B14	PINOT GRIGIO DOC GRAVE DEL FRIULI	0,75l	24,50 €
	Trocken, angenehme Säure voller Geschmack, Abf. Bertiole, Friaul (Italia)		
B15	SANTA RITA SAUVIGNON BLANC	0,75l	25,50 €
	Feine Note von tropischen Früchten, elegant mit frischer Säure – Abf. Castillo de Molina (Chile)		
B16	GRÜNER VELTLINER STRASSERTAL	0,75l	27,50 €
	Elegant, fein, fruchtig & trocken (Österreich)		
B17	IL ROCCHIN GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOCG	0,75l	26,50 €
	Bouquet nach Orangenblüten, frisch & trocken, mit zartem Mandelton (Italia)		
B18	LUGANA DOC	0,75l	26,50 €
	Strohgelbe Farbe, delikates Bouquet, frisch, fruchtig, geschmeidig & elegant. (Veneto)		

◆ FLASCHENWEIN ROSÉ

B20	Lenotti Bardolino Chiaretto classico DOP	0,75l	24,00 €
	leuchtend himbeerrot, aromatisch, frisch & trocken		

◆ FLASCHENWEIN ROT

B21	CUSUMANO NERO D'AVOLA IGT	0,75l	25,00 €
	Fleischig, intensiv, dunkle Beerenfrucht, finessenreich (Italia)		
B22	SANTA RITA MERLOT	0,75l	24,00 €
	Tiefes Rot, weich, Duft nach reifen Beerenfrüchten & Kräutern, Abf. Castillo de Molina (Chile)		
B23	CABERNET SAUVIGNON	0,75l	24,00 €
	Duftig, feine Fruchtaromen (Chile)		
B24	ZWEIGELT STRASSERTAL	0,75l	27,00 €
	Leichtes Kirscharoma, Kaffeetöne, tiefes Rubinrot, trocken (Österreich)		
B25	MARCHESI DI BAROLO BARBERA D'ALBA »RUVEI« DOP	0,75l	40,00 €
	Himbeeraroma, samtiger Charakter, zugänglicher Stil (Italia)		

Alle aufgeführten Weine enthalten Sulfite.

All wines listed contain sulphites.

SEKT
SPARKLING WINE

SEKT

B27 Affaltrach Sekt Chardonnay Brut	0,75l	28,00 €
Winzersekt der Spitzenklasse aus Württemberg. Mit feinem Akzent, perfekt geprägt von der Chardonnay-Traube.		
B28 PROSECCO FRIZZANTE IGT Flasche	0,2l	9,00 €
Qualität aus der Marca Trevigiana		
B29 PROSECCO FRIZZANTE IGT Flasche	0,7l	26,00 €
100 % Prosecco-Traube. Qualität aus der Marca Trevigiana spritzig & frisch in klassischer Ausstattung.		

ZEICHENERKLÄRUNG

Zusatzstoffe

1 = Farbstoffe; 4 = Geschmacksverstärker; 5 = Antioxidationsmittel; 6 = Sulfite; 9 = Süßstoff; 11 = koffeinhaltig;
12 = chininhaltig;

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide; c = Eier, Eierzeugnisse; d = Fisch, Fischerzeugnisse;
e = Erdnüsse, Erdnusserzeugnisse; f = Sojabohnen, Sojabohnenerzeugnisse; g = Milch, Milcherzeugnisse;
h = Schalenfrüchte, Schalenfruchterzeugnisse; i = Sesamsamen, Sesamsamenerzeugnisse;
r = Krebstiere; s = Weichtiere;



**CHINA RESTAURANT
BONSAI GARDEN**
Ostpreussenstr. 15a
81927 München
T 089 99 34 1983
bon-sai-garden.de



25_07309 # 1201 sk_20250512_12_neut_korr-24