



## **PEKING-ENTE**



*Peking-Ente ist eines der berühmtesten Gerichte der Welt. Faszination und Ruhm rühren wohl nicht nur von der Zubereitungsweise her, sondern auch von der Art, wie man die Entenstücke verspeist - eingewickelt in einem dünnen Pfannkuchen, zusammen mit jungem Lauch und großzügig mit den entsprechenden Soßen bestrichen. Das ganze ist einfach eine himmlische Kombination aus der Knackigkeit roher Gemüse, mit der Knusprigkeit der Entenhaut, der zarten Weichheit des Entenfleisches und der süßen Schärfe der Soßen. Diese Kombination ist es, die dem Gericht eine Einzigartigkeit und seine unachahmliche Qualität verleiht. In dieser Reihenfolge wird sie serviert:*

- 1.) *Pflaumenwein*
- 2.) *Pekingsuppe* <sup>a,3,9</sup>
- 3.) *Gemischtes Salat und Mini-Frühlingsrollen* <sup>a,3,9</sup>
- 4.) *Knusprige Haut der Ente, saftiges Entenbrustfilet, serviert mit dünnen Pfannkuchen, Lauch, Krabbenchips, Spezial-Soße* <sup>a,f</sup>
- 5.) *Knusprige Peking-Enten mit chinesischem Gemüse* <sup>a,f</sup>
- 6.) *Nachtisch: Kaffee oder gebackene Banane mit Vanilleeis* <sup>a,g,h</sup>

*Ab 4 Personen, bitte 1 Tag vorbestellen für 4 Personen 120,00 €*

*je weitere Person 30,- €*