



Golden Moon Restaurant
An der Lutter 30
37075 Göttingen
Tel.: 0551-22050
E-Mail: info@golden-moon-restaurant.de

Suppen

1 Pekingsuppe pikant-säuerlich	a,c,f,6,12,	5,00
2 Hühnerfleisch Suppe mit Spargel, Champignons	a,c,f,g,i,j,5,6,12,	5,00
3 Chinesische Pilzsuppe mit Bambus	a,c,f,g,i,j,5,6,12,	5,00
4 Chinesische Pilzsuppe mit Hühnerfleisch, Bambus	a,c,f,k,5,6,12,	5,00
5 Wan Tan Suppe	a,c,f,k,5,6,12,	6,50
6 Eierblumen Suppe mit Hühnerfleisch, Champignons	a,c,f,	6,50
7 Curry Suppe mit Rindfleisch, Champignons, Glasnudeln	k,	7,00
9 Gebackener Wan Tan Suppe	a,c,j,k,5,6,12,	7,00
10 Tomaten Suppe mit Champignons, Rindfleisch	12,	7,00
112 Fischsuppe à la Tom Yam (Scharf)	H,b,n,	8,00

Vorspeisen

12 Frühlingsrolle	a,c,f,	5,50
13 Krupuk (Krabbenchips)	a,	5,00
14 Tintenfischringe		7,50
15 Gebackener Wan Tan	a,c,f,k,	7,50
16 Pikanter Kohlsalat	12,	5,00
17 Mini Frühlingsrolle (Vegetarisch)		5,50
18 Satay (Hühnerspieße)		7,50
19 Mini Samosa (Vegetarisch)		7,50
20 Gemischter Salat	a,f,	5,50
120 Gebackener Gemüseteig	a,c,f,12,	7,50

Geflügel

25	Geflügelleber gebraten mit Champignons, Paprika, Zwiebeln	a,f,2,5,12,	15,00
30	Huhn Pikant mit Cashew - Nüssen	a,f,2,5,12,	20,00
33	Gebratene Huhn mit Bambus, Champignons	a,c,f	17,00
37	Huhn besonders Scharf gebraten	a,f,	17,00
39	Gebackener Huhn Süß-sauer Sauce	a,c, ,	18,50
139	Gebackener Huhn Erdnuss Sauce	a,c,f,k,m,n,	20,00
144	Gebratene Nudeln oder Reis mit Huhn Gemüse	a,c,f,2,5,12,	18,00
813	Gebackener Huhn auf gebratener Nudeln mit Süß-sauer Sauce	a,c,f,	21,00
811	Geröstete Huhn Süß-sauer Sauce	a,c,f,	22,00
812	Geröstete Huhn auf Hoi sin Sauce mit Gemüse	a,c,f,	23,00
814	Geröstete Huhn auf gebratener Nudeln mit Süß-sauer Sauce	a,c,f,	26,00

Geröstete Ente

40	Ente auf Bambus, Chinesische Pilze, Paprika, Porree	a,c,f,	25,50
41	Ente auf Bambus, Cashew Nüssen, Champignons, Morcheln, Paprika	a,c,f,	27,50
43	Ente auf gebratene Reis oder Nudeln mit Süß-sauer Sauce	a,c,f,	29,50
44	Ente mit Erdnuss Sauce	a,c,f,k,n,	27,50
48	Ente mit Süß-sauer Sauce oder Hoi sin Sauce	a,c,f, k,	25,50
49	Ente á la Canton (Mischgemüse mit Hoi sin Sauce)	a,c,f,k,	25,50
50	Ente à la Haus (Auf Champignons, Hühnerfleisch, Zwiebeln in Hoi sin Sauce)	a,c,f,k,	29,50

Tintenfisch

- | | | |
|----|---|-------|
| 56 | Tintenfisch Scharf gebraten mit Paprika, Zwiebeln <small>a,c,12,</small> | 20,00 |
| 57 | Tintenfisch gebraten mit Chinesische Schwarzen Bohnen <small>a,f,</small> | 20,00 |

Hummerkrabben

- | | | |
|-----|--|-------|
| 69 | Gebratene Hummerkrabben mit Chinesische Schwarzen Bohnen <small>a,f,</small> | 23,00 |
| 70 | Hummerkrabben mit Bambus, Chashewnüssen und Paprika <small>a,f,</small> | 25,00 |
| 73 | Gebratene Hummerkrabben mit Chinesische Pilze, Paprika, Porree, Zwiebeln <small>a,f,</small> | 23,00 |
| 141 | Gebratene Nudeln oder Reis mit Hummerkrabben und Gemüse <small>a,c,f,k,</small> | 26,00 |
| 145 | Bami Goreng <small>a,f,12,</small> | 22,00 |
| 155 | Nasi Goreng <small>a,c,f,12,</small> | 22,00 |

Schweinefleisch

- | | | |
|-----|---|-------|
| 75 | gebratene Schweinefleisch mit Chinesische Pilze, Paprika, Zwiebeln <small>a,f,2,5,12,</small> | 17,50 |
| 76 | Schweinefleisch Curry <small>a,f,</small> | 17,50 |
| 78 | Schweinefleisch mit Bambus, Champignons, Morcheln, Paprika <small>a,f,</small> | 17,00 |
| 80 | Schweinefleisch Chop Suey <small>a,f,</small> | 17,00 |
| 81 | Schweinefleisch scharf gebraten <small>a,f,</small> | 17,00 |
| 143 | Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch und Gemüse <small>a,f,</small> | 18,00 |

Rindfleisch

93	Rindfleisch á la Szechuan (Scharf) <small>a,f,</small>	18,00
94	Rindfleisch mit Bambus, Champignons, Morcheln, Paprika, Porree <small>a,f,</small>	18,00
95	Rindfleisch mit Chinesische Pilze, Paprika, Porree, Zwiebeln <small>a,f,</small>	18,00
96	Rindfleisch Chop Suey <small>a,f,</small>	18,00
99	Rindfleisch mit Bambus, Chinesische Pilze, Porree <small>a,f,</small>	18,00
104	Rindfleisch mit Brokkoli, Möhren <small>a,c,12,</small>	18,00
142	Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse <small>a,f,</small>	18,00

Verschiedene Fleisch

217	Achtkostbarkeiten mit Cashew Nüssen <small>a,f,k,</small>	23,00
220	„Dschingnis - Kahn Tafel“ (Scharf gebraten)	21,00

Vegetarisch

131	Frittierte Tofu Scheiben in Soja Sauce mit Bambus, Cashew Nüsse, Morcheln, Paprika, Porree <small>a,f,</small>	20,00
132	„Fastenspeise der Buddhisten Heiligen“ (Verschiedene Gemüse)	16,00
133	Chinesische Pilze mit Bambus, Paprika, Porree in Soja Sauce <small>s,f,</small>	17,00
135	Gebratene Nudeln Vegetarisch <small>a,f,</small>	15,00
136	Gebratene Reis Vegetarisch <small>a,f</small>	15,00

Spezialitäten des Hauses

Die Gerichte 699 bis 704 werden im glühende
heißem Teller zubereitet.

699	Rindfleisch mit Porree, Zwiebeln in Chinesische Babecue Sauce <small>a,d,f,</small>	24,00
700	Fischteller á la Tom Yum (Tintenfisch, Hummerkrabben, Krebsfleisch) <small>a,f,2,</small>	31,00
703	Rindfleisch gebraten mit Paprika Sellerie, Zwiebeln in Soja Sauce <small>a,f,</small>	24,00
704	Geröstete Ente auf Ba-Bao (verschiedene Fleisch und Gemüse) <small>a,c,f,k,</small>	35,00

Vogelnest Aus Reisnudeln

705	Rindfleisch, Hühnerfleisch gebraten mit Gemüse in Oystern Sauce <small>a,f,25,12,</small>	24,00
706	Kleine Hummerkrabben, Schweinefleisch, Tintenfisch gebraten Mit Gemüse in Oystern Sauce <small>a,f,</small>	26,00
713	Vegetarische Vogelnest in Austern Sauce <small>a,f,2,5,12,</small>	25,00

Chinesische Spezialitäten

710	Kong Bao (Hühnerfleisch mit Gemüse, Cashew Nüsse sehr scharf gebraten <small>a,f,</small>	25,00
711	Tintenfisch Frittiert dann mit China Pfeffer, Ingwer, Lauch, Salz, Zwiebeln gebraten <small>a,f,12,</small>	20,00
712	Hummerkrabben Frittiert dann mit China Pfeffer, Ingwer, Lauch, Salz, Zwiebeln gebraten <small>a,f,,12,</small>	25,00

Feuertopf

707	Hühnerfleisch, Hummerkrabben mit schwarzen Bohnen gebraten <small>a,f,2,5,12,</small>	24,00
708	Rindfleisch, Schweinefleisch mit Gemüse, Cashew Nüsse <small>a,f,</small>	25,00
709	Meeresfrüchte Feuertopf (Hummerkrabben, Tintenfisch, Krebsfleisch) <small>a,f,</small>	26,00
821	Rindfleisch mit Brokkoli, Spargel, Pfifferlinge in Rahm Sauce <small>a,f,g,</small>	24,00
823	Geröstete Ente auf Pfifferlinge Rahm Sauce <small>a,f,</small>	33,00
824	Geröstete Huhn auf Pfifferlinge Rahm Sauce <small>a,f,</small>	28,00
825	Hummerkrabben mit Brokkoli, Pfifferling in Rahm Sauce <small>a,f,</small>	31,00
826	Mapo Tofu (Tofu mit Rinderhack scharf gebraten <small>a,c,f,</small>	22,00

Speisen und Getränke die in unserer Karte mit nachfolgenden Nummern versehen sind enthalten die genannten Zusatzstoffe.

1* Farbstoff, 2* Konservierungsstoffe oder Konserviert, 3* Koffeinhaltig, 4* Cheninhaltig, 5* Antioxidationsmittel, 6* Geschmacksverstärker, 7* geschwefelt, 8* geschwärzt, 9* Phosphat, 10* Milcheiweiss, 11* Süßungsmittel, 12* Säuerungsmittel, 13* enthält eine Phenylalamiquelle, 14* gewachst, 15* Taurin, 16* Natriumcyclamat, Aoesafan, Aspartam, (Syßstoff) 17* Pflanzenfett, 18* genetisch verändert, 19* kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, (bei bestimmten Süßungsmitteln), 20* kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen (bei Farbstoffen Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102), und Cchinillerot A (E124)

a* Glutenhaltiges Getreide (Weizenmehl), b* Krebstiere, c* Eier, d* Fisch, e* Erdnüsse, f* Sojabohnen, g* Milch, Schlagsahne (Lactose), h* Schalenfrüchte, i* Sellerie, j* Senf, k* Sesamöl, l* Schwefeldioxid und Sulfite, m* Lupinen, n* Weichtiere

* Alle Gerichte sind mit Geschmacksverstärker (Glutamat) Wir können auch einige Gerichte ohne Glutamat kochen

Alkoholfreie Getränke

Flaschen 0,33l

Coca Cola^{1,3,5}, Coca Cola Light^{1,3,5}, Mezzo Mix^{1,3,5},

Fanta^{1,5}, Sprite 4,00 €

Flaschen 0,2l

Selters Classic, Selters Naturell 3,00 €

Schweppes Bitter Lemon⁴, Tonic Water⁴, Ginger Ale¹ 3,30 €

Flaschen 0,7l

Selters Classic, Selters Naturell 6,30 €

Glas

0,2l 0,4l

A-saft, O-saft, Johannis Nektar, Kirsch Nektar, Traubensaft 3,30 € 5,90 €

Saftschorlen 3,00 € 5,50 €

Bier vom Fass

0,3l 0,5l

Radeberger 4,00 € 5,90 €

Alster 4,00 € 5,90 €

Diesel^{1,3,5} 4,00 € 5,90 €

Flaschenbiere 0,5l

Schöfferhofer Hefeweizen

Naturtrüb, Dunkel, Alkolfrei 4,60 €

Flaschenbiere 0,33l

Jever Alkoholfreies Bier 4,00 €

Rotweine

0,2l 0,5l

Rotwein Trocken 6,90 € 12,30 €

Don Bonell, Lieblich 6,30 € 11,30 €

Weißweine

Müller Thurgau, Lieblich 6,30 € 11,30 €

Weißwein Trocken 6,90 € 12,30 €

Aperitif

Chinesischer Cocktail		5 cl.	5,50 €
Pflaumenwein		5 cl.	4,60 €
Lycheewein		5 cl.	5,50 €
Gin Tonic	(4cl.)	0,2l	5,90 €
Campari Soda	(4cl.)	0,2l	5,90 €

Spirituosen

Gordon Gin	40 %	4,30 €
Jägermeister	35 %	4,30 €
Jubiliäums Aquavit	42 %	4,30 €
Jim Beam	40 %	4,30 €
Aasbach Uralt	38 %	4,30 €
Underberg	44 %	4,30 €
Johny Walker Red Label	42 %	4,30 €

Chinesischer Schnaps

Bambusschnaps (Chu Yeh Ching)	40 %	4,60 €
Rosenschnaps (Mei Kuei Lu)	54 %	4,60 €
Hirsenschnaps (Mou Tai)	53 %	4,60 €
Reisschnaps (Kao Liang)	61 %	4,60 €

Warme Getränke

Grüner Tee, Yasmin Tee, Schwarze Tee, Pfefferminz Tee, Früchte Tee, Kamillen Tee, Ingwer Tee		3,30 €
Tasse Kaffee		3,70 €
Kännchen Kaffee		5,50 €
Espresso		3,50 €
Cappuccino		4,50 €
Milchkaffee		5,50 €
Latte Macchiato		6,00 €