

CHEN`S

Herzlich Willkommen im Chen`s Dining Bar am See!

Lassen Sie sich durch die Zauberwelt der asiatischen Küche führen.

Dies ist kein gewöhnliches fernöstliches Speiserestaurant. Vielmehr entstehen hier phantasievollste Kreationen aus allen Teilen Asiens, welche aus erlesenen und sorgfältig ausgewählten frischen Produkten entstehen. Diese werden von unseren asiatischen Spitzenköche mit Leidenschaft und Engagement zubereitet.

Das Restaurant wurde in Zusammenarbeit mit dem Architektenehepaar Silvestri eingerichtet und soll Ihnen ein angenehmes, zu den asiatischen Speisen passendes Ambiente bieten. Im 1. Stock, das von den namhaften Architekten Dietrich/Untertrifaller geplanten Gebäude, erwartet Sie unser Team mit dem Ziel, Ihren Aufenthalt so erlebnisreich und gemütlich wie möglich zu gestalten. In den Innenräumen von Chen`s Dining Bar am See haben 80 Gäste und auf der anschließenden Terrasse 50 Gäste Platz.

Erleben Sie hier den Orient sowie den Okzident zusammen. Tauchen Sie ein und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Peirong Chen und Team

Juli, 2005

MENÜ „CHENS“

Thom Yum – Meeresfrüchte Suppe BDMR

thailändische Thom Yum Chili Suppe mit Meeresfrüchten, verfeinert mit Koriander, Strohpilzen, Galgant und Zitronengras

* * *

Sashimi Lachs mit Kaviar DF

mit Wasabi und Ingwersalat

* * *

Barbarie Ente Terriyaki FGN

gegrillte Barbarie Ente mit Terriyaki Sauce, dazu Wasabi-Kartoffel Püree, serviert mit gebratenen Cherrytomaten und Zuckererbsen

* * *

Grünteeeis G

1 Kugel Grünteeis mit frischen Früchten

39,90 pro Person

MENÜ „FISCH“

Mini Sushi Teller BDP

Nigiri Sushi und Maki

* * *

Garnelen Oktopus Salat BR

gegrillte Garnelen und Oktopus mit buntem Salat nach Art des Hauses mit Miso-Dressing

* * *

Kingfish DF

auf Wok Gemüse mit Thai-Chilikoriander Sauce, dazu Reis



* * *

Grünteeeis G

1 Kugel Grünteeis mit frischen Früchten

45,90 pro Person

SUPPEN

Thom Khaa Gai   M	6,90
thailändische Kokos-Hühnersuppe, verfeinert mit Koriander, Strohpilzen, Galgant und Zitronengras	
Spargelcremesuppe G	5,90
mit Pondicherry Pfeffer	
Jakobsmuscheln Suppe B	9,90
mit Zuckerbsen und Ingwer	
Miso Suppe F	4,90
Miso Suppe mit „Seidentofu“ und Seetang	
Hühnerfleisch Wan Tan Suppe AF	6,90
klare Hühner Wan Tan Suppe mit Gemüsestreifen (Süd-China Kochrezept)	

SALATE & KLEINE SPEISEN

Blattsalat Mix EH	4,90
mit Hausdressing	
Thai Ananassalat  ED	6,90
gemischter Salat mit frischen Ananas und Cashewnüssen	
Papaya Salat    BDE	12,90
frischer thailändische grüne Papaya Salat mit Thai Chili, Koriander und Karottenstreifen	
Mango Thunfisch Tartar D	12,90
verfeinert mit Seetangsalat, serviert mit Wasabi und Ingwersalat	
Thai – Rindfleischsalat   F	12,90
Rindfleisch mit Koriander, Zitronengras, Cherrytomaten und Chili	
Entenbrust Salat  F	12,90
frisches Entenfiletfileisch, gegrillt mit Sichuan-Pfeffer und Meeressalz auf Rucolasalat, verfeinert mit Olivenöl und einer süßen Sojasauce	
Salatrollen mit warmem Gemüsestreifen F	6,90
gebratene Gemüsestreifen, gerollt in Eisbergsalatblatt	
Minirollen und Hühnerspieße  AM	7,90
4 Mini Frühlingsrollen und 3 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss-Kokosrahmsauce und Thai süß-scharfe Sauce, dazu pikanter Krautsalat	
Gegrillte Riesengarnelen BG	14,90
dazu Avocadobrei und Wasabi	
Vorspeisen Mix Platte für 2 Personen  BDEFNM	24,00
Vorspeisenplatte bestehend aus Beiriedstücken mit Teriyaki Sauce, 2 Zitronengras Garnelen, gegrillter Lachs und Thunfisch, 2 Hühnerspießen und Thai Ananassalat	

Was ist der Unterschied zwischen Maki, Nigiri, Sushi und Sashimi?

Maki ist Reis mit Füllung in Seetangblatt eingerollt. Nigiri ist Reis mit Fisch o.ä. belegt. Sashimi ist Fisch ohne Reis (aus dem bestem Teil des Fisches), Sushi ist der Oberbegriff für Maki, Nigiri Sushi.

MAKI

8 Stück | Seetang, gefüllt mit Sushireis und Fisch, Gemüse

Avocado Maki Avocado	4,90
Kappa Maki Gurken	4,50
Tekka Maki <i>D</i> Thunfisch	5,90
Shake Maki <i>D</i> Lachs	4,90
California Maki <i>DN</i> Avocado, Lachs, Kaviar, Mayonnaise	6,90
Ebi Maki (Tempura) <i>BN</i> gebackene Garnelen	7,50
Avocado Ebi Tempura Maki <i>BDG</i> mit Wasabi-Mayonnaise Sauce	14,50
Spicy Tuna Mango Maki <i>D</i> mit Balsamico Sauce	14,50
Regenbogen Maki <i>DN</i> Inside-out Avocado Surimi Maki mit Fisch outside	15,00

NIGIRI SUSHI – MAKI MIX

Sushi Klein <i>DB</i> 5 Nigiri Sushi, 6 Maki	12,60
Sushi Mittel <i>DB</i> 9 Nigiri Sushi, 6 Maki	19,80
Sushi Gross <i>DB</i> 12 Nigiri Sushi, 6 Maki	25,00
Yasai Sushi 6 Gemüse Sushi und 6 Kappa Maki	12,00
Maki Mix Teller <i>DBN</i> 5 verschiedene Maki (20 Stk)	15,90

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

SASHIMI

in dünnen Scheiben geschnittener roher Fisch









Sashimi Moriawase Mix klein <i>BD</i> 10 Scheiben	15,00
Sashimi Moriawase Mix gross <i>BD</i> 16 Scheiben	24,00
Lachs Sashimi mit Lachs Kaviar <i>BD</i> 9 Scheiben	18,80
Chirashi Teller <i>BD</i> 7 Scheiben Fisch, Garnelen (Ama Ebi) und Sushireis	19,80

SASHIMI – SUSHI MIX

„Fantasie-Mix“ für 1 Person <i>BD</i> 6 Sushi, 8 Scheiben Sashimi und 4 Maki	24,00
„Fantasie-Schiff“ für 2 Personen <i>BD</i> 12 Sushi, 16 Scheiben Sashimi und 8 Maki	48,00
Sushi Party Teller für 2 Personen <i>BD</i> 22 Sushi Mix und 12 Maki Mix	46,00

*Es muss nicht immer ein Glas Wein oder Bier zum Essen sein.
Gerade zu asiatischen Speisen schmecken Tee, Reiswein oder ein
erfrischender Calpis besonders gut. Vor allem dann, wenn die
Speisen scharf gewürzt sind.*

HAUPTSPEISEN

Wok Gemüse (mit Tofu + € 2,00) <i>F</i>	9,90
knackiges, frisches Gemüse vom Wok, dazu Reis	
Knuspriges Mandelhuhn <i>A</i>	18,90
gebackenes Hühnerfleisch mit Mandelscheiben und Blattsalat, dazu eine süße Chicken Sauce und Reis	
Sacha Huhn mit Brokkoli  <i>F</i>	18,90
gebratenes Hühnerfleisch mit würziger Sacha-Sauce (aus Taiwan), Brokkoli, dazu Reis	
Chili Rindfleisch    <i>F</i>	22,90
nach thailändischem Rezept mit Thai-Basilikum, Chili und Gemüse, dazu Reis	
Rindsfilet mit Hausweinsauce  <i>F</i>	27,90
gegrilltes Rindsfilet mit Sesam-Pfeffer, Wok Gemüse, verfeinert mit Weinsauce (Chens Hausart), dazu Reis	
Beef (Beiried) – Thai Style   <i>F</i>	22,90
gegrilltes Beiried Rindfleisch mit Ananas und pikanter Thai Hot-Sauce, serviert mit Wok Gemüse, dazu Reis	
Barbarie Ente Teriyaki <i>FNG</i>	21,90
gegrillte Barbarie Ente mit Teriyaki Sauce, Tomaten und Zuckererbsen, dazu Wasabi-Kartoffel Püree; (Die Barbarie Ente definiert sich durch ihr rotes, mageres Fleisch.)	
Pflaumen Ente <i>AF</i>	19,90
knusprige Ente mit Pflaumen Sauce und frischem Wok Gemüse, dazu Reis	
Peking Duck (Spezialität des Hauses) <i>A</i>	19,90
knusprige hausgemachte Ente, serviert mit Peking Entesauce, Gurken und Porreestreifen und Pfannkuchen	
Gegrillte Jakobsmuscheln und Thunfisch  <i>DR</i>	29,90
gegrillter Thunfisch und Jakobsmuscheln an Zitronengrasspieße, serviert mit knackigem Gemüse, dazu Reis	

Fisch Mix mit frischem Gemüse *BDR* 26,90
gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Doradefilet mit Gemüse, dazu Reis

„Berg und See“ – Beefsteak und Riesengarnelen  *BFG* 29,90
gegrillte Riesengarnelen und Rindsfilet mit Rosmarin-Salz, dazu frischem Gemüse,
serviert mit einer Ingwer-Honig Sauce und Wasabi Kartoffelpüree

BEILAGEN

gekochter Thai Duftreis 1,90
gebratener Reis mit Gemüse *F* 3,00
Bratnudeln mit Gemüse *F* 3,00
Kokosreis 3,00

DESSERTS

Eiscreme *G* pro Kugel 2,80
Karamell, Kokos, Mango, Grüntee, Erdnusseis

Gemischtes Eis nach Art des Hauses *G* 12,90
Grüntee, Mango und Kokoseis mit frischen Früchten

Frische Ananas mit Palmzucker 5,90

Mango Fruchtschale *G* 9,90
Thai Yellow Mango mit Süßmilch und Mangoeis

Flambierte Banane mit Honig 5,90

„Feuer Eis“ flambiertes Vanilleeis *G* 5,90

Karamell Eisbecher *G* 8,90
Karamell, Kokos, Erdnusseis mit Schlagobers und Karamellsauce

Grüntee Eisbecher *G* 8,90
mit weißer Schokosauce und frischen Früchten der Saison garniert

DESSERTWEINE

Kracher Grande Cuvée 1/16 l 12,00
Trockenbeerenauslese No. 1

Kracher Zweigelt 1/16 l 4,50
Beerenauslese

OFFENE WEINE

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner, Huber – Niederösterreich	1/8 l	3,80
Sauvignon Blanc Klassik, Skoff – Steiermark	1/8 l	4,90
Chardonnay, Gut Altenberg – Burgenland	1/8 l	4,50

OFFENE ROSÉWEINE

Altenberg Rosè, Gut Altenberg – Burgenland	1/8 l	3,90
--	-------	------

OFFENE ROTWEINE

Zweigelt Heideboden, Pittnauer – Burgenland	1/8 l	4,50
Blaufränkisch Vitikult, Heinrich – Burgenland	1/8 l	4,90
Shiraz, Brown Brothers – Australien	1/8 l	4,90
Weiß/Rotsauer	0,25 l	2,80
Weiß/Rotsüß	0,25 l	2,80

ASIATISCHES VOR – ODER NACH DEM ESSEN

Sake Reiswein warm oder kalt serviert	0,10 l	4,90
Ume Pflaumenwein warm oder kalt serviert	0,10 l	4,90

Eine größere Auswahl an erlesenen Weinen entnehmen Sie unserer Weinkarte!

SEKT – APERITIF

Glas Prosecco (Villa Teresa)	0,10 l	3,90
	0,75 l	27,00
Prosecco mit Lychee oder Mango	0,10 l	4,20
Aperol Spritz (Soda, Prosecco, Aperol)	0,20 l	4,80
Moët & Chandon Imperial	0,75 l	78,00
	0,37 l	42,00
Champagne Fournaise Thibaut	0,75 l	58,00

BIER

Bier/Radler „Mohren Bräu“	0,20 l	2,40
	0,30 l	2,80
	0,50 l	3,80
Weihenstephan Hefe	0,30 l	2,90
	0,50 l	3,90
Clausthaler alkoholfrei (Flasche)	0,33 l	2,90
Kirin Japan (Flasche)	0,33 l	4,50
Tsingtao China (Flasche)	0,33 l	4,50
Singha Bier Thailand (Flasche)	0,33 l	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

„Ma-Cha“ Eistee japanischer Grüntee eisgekühlt	0,50 l	3,90
Fruchtsäfte pur Lychee, Mango, Johannisbeere, Apfel, Orangensaft	0,25 l	2,90
	0,50 l	4,60
Fruchtsäfte gespritzt (Soda) Lychee, Mango, Johannisbeere, Apfel, Orangensaft	0,25 l	2,60
	0,50 l	3,90
Fruchtsäfte gespritzt (Wasser) Lychee, Mango, Johannisbeere, Apfel, Orangensaft	0,25 l	2,40
	0,50 l	3,20
Calpis japanisches Erfrischungsgetränk	0,25 l	2,90
	0,50 l	3,90
Aloe Vera	0,25 l	2,90
	0,50 l	4,60
Römerquelle (Flasche) mit Kohlensäure/still	0,33 l	2,50
	0,75 l	4,90
Coca Cola, Cola Light, Coke Zero (Flasche)	0,33 l	2,90
Almdudler (Flasche)	0,35 l	2,90
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	2,90

HAUSGEMACHTER EISTEE IN VERSCHIEDENEN SORTEN

Oolong Pfirsich | Beerenmischung | Premium Grüntee | Jasmin Grüntee 0,4 l 4,50
Kräuter-Minze | Minze Zitronengras | Schwarztee

TEE AUS DER FERNOST

Tee in all seinen Variationen, gilt als Gesundheitstrank und hat eine Menge Fans. Viel zu schade, um in der Beliebtheit von Kaffee geschlagen zu werden. Eine Erklärung der verschiedenen Sorten.

Bio Sencha	entkoffeiniert	3,20
Yin Zhen	Der perfekte Weisstee, der an nur zwei bis drei Tagen im Jahr gepflückt wird. Ausschließlich aus zarten, jungen Knospen. Yin (Silber), Zhen (Nadel)	6,80
Pü-Erh (Roter Tee)	Der sogenannte rote Tee aus der Provinz Yunnan, "post-fementiert". Mit kräftigem, leicht erdigen Charakter und einer intensiven, dunklen Tasse.	3,50
Ceylon Premium	frisches, leicht fruchtiges Aroma. Sein nachklingender Charakter erinnert an hiesige Waldbeeren.	4,50
Darjeeling Thurbo Muscatel	Der Darjeeling 2nd Flush, der unter Teeliebhabern höchst begehrt ist. Mit seinem weichen Charakter überzeugt dieses Produkt nicht zuletzt durch seine dezent feinen Zimt-Kardamom-Note im Nachklang.	6,80
Pfefferminz	marokkanische Nanaminze	3,20
Verbenetee	Eisenkraut, der Digestif-Tee	3,50
Bio Grüner Rooibos Natur	aus biologischem Anbau	3,20
Bambus Tee Grünes Gold natürlich	Bambusblätter mit Lychee-Lemon Geschmack	3,20
Oolong Gojibeere Pfirsich	halbfermentierter Tee mit Papaya, Gojibeere, Feigenstücke, Pfirsich...	3,20
Bio Earl Grey	eine Mischung feiner Tees aus Ceylon, Indien und China	3,60
Bio Kamillenblüten	ganze Blätter	3,50
Bio Jasmin Tee		3,80
Bio Vanille mit Honig		3,50

KAFFEE ODER TEE

Espresso		2,40
Doppelter Espresso		3,40
Kaffee		2,50
Cappuccino		2,80
Latte Macchiato		3,40
Macha Tee Latte	mit jap. Grüntee pulver	4,50
Reistee Latte	mit jap. Gemeicha	4,50
Assam Milchtee	Schwarztee mit Süßmilch	4,50

GRAPPA

Sibona – Grappa die Barolo	2 cl	6,10
Sibona – Grappa die Barbera	2 cl	3,90
Sibona – Grappa Riserva Sherry	2 cl	4,50
Sibona – Grappa Riserva Tennessee Whiskey	2 cl	5,10
Bocchino – Grappa di Moscato	2 cl	4,90
Antinori – Grappa di Tignanello	2 cl	6,90
Berta – Valdavi Grappa di Moscato	2 cl	3,90
Berta – Mompra	2 cl	3,90
Berta – Tre Soli Tre	2 cl	9,90
Bonollo – Grappa of Amarone Barrique	2 cl	9,90

Allergieinformation – Legende

A	glutenhaltiges Getreide	H	Nüsse
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere