

## Ente

- 401 Knusprige Ente nach »Szechuan Art« (scharf) 13,60 €
- 402 Knusprige Ente mit chin. Pilzen 13,60 €
- 408 Goldene Phönix im Frühling Knusprige Ente auf marktfrischem Wok-Gemüse 13,60 €
- 411 Curry-Ente knusprig mit Bambussprossen, Kokosmilch und Limonenblättern 13,60 €
- 412 Knusprige Ente mit Sojasprossen und Erdnussölbe 13,60 €
- 415 Knusprige Ente mit frischer Mango 13,60 €

## Tit Pan

*Heiß dampfend servieren wir Ihnen eine Variante mongolischer Kochkunst*

- 40 Heiße Lady 12,50 €  
Rindfleisch in Sartige-Sauce durchgebraten, vielerlei Gewürze und Gemüse (scharf)
- 42 Im Reich der acht Göttinnen 13,00 €  
verschiedene Fleischsorten mit Hummer und Gemüse, mit scharfen Gewürzen in Soja-Sauce gebraten
- 45 Schwarze Diamanten 14,60 €  
Lammfleisch, saftig gebraten mit scharfen Peperoni und Gemüse (scharf)

## Fisch und Meeresfrüchte

- 601 Tanz des Drachenschwanzes Hummerkrabben nach Szechuan-Art mit Chili und knackigem Gemüse 18,90 €
- 608 Piraten des Gelben Meeres Hummerkrabben mit marktfrischem Gemüse 18,90 €
- 612 Königinnen des roten Meeres gegrißte Hummerkrabben mit Frühlingzwiebeln, Lauch und Ingwer 18,90 €
- 633 Fischfilet mit Wok-Gemüse 8,90 €
- 647 Yakitori 18,90 €  
Gegerillte Hummerkrabben, Lachs und Fischfilet mit Yakitorisode
- 651 To-Fu 11,50 €  
mit marktfrischem Wok-Gemüse
- 652 Frisches Wok-Gemüse 8,90 €  
mit Thai-Curry (scharf)
- 653 Fu Jung Hai 8,50 €  
Omelett mit feinem Gemüse

## Vegetarische Gerichte

- 49 Ente Ti-Pan 14,10 €  
1/2 knusprige Ente mit chinesischem Strohpilzen in Austern-Sauce

- 48 Mongolei Huhn 12,80 €  
Hühnerbrustfilet mit Gemüse und braunen Strohpilze aus der Wildnis des Zhenchuwaldes

## Kinderteller

- 655 Gebratene Nudeln oder Reis mit Hühnerfleisch 4,90 €
- 656 Hühnerbrustfilet knusprig mit Erdnussölbe 4,90 €

## Beilagen

- B1 Portion gebratene Nudeln 3,00 €
- B2 Portion gebratener Eierreis 3,00 €
- B3 Portion Pommes Frites 3,00 €
- B4 Portion Sojabohnensprossen 3,00 €

## Dessert

- 801 Gebäckene Banane mit Honig 3,80 €
- 803 Gebäckene Ananas mit Honig 3,80 €
- 811 Gebäckene Banane mit Eis und Honig 4,50 €
- 812 Gebäckene Ananas mit Eis und Honig 4,50 €

## Chinarestaurant Pavillon



## Chinarestaurant Pavillon



Speisen  
zum  
Mitnehmen!

**Partyservice**  
Sprechen Sie uns an - Wir beraten Sie gerne!

## Öffnungszeiten

Wir haben täglich von 11.30-15.00 Uhr und von 17.00-23.00 Uhr für Sie geöffnet.

*An Sonn- und Feiertagen wie Ostermontag, Ostermontag, Muttertag, 1. und 2. Weihnachtstiertag haben wir durchgehend geöffnet!*

Wir wünschen  
„Guten Appetit!“

Inhaber: Xiu yu Wang  
Heidelberger Straße 52  
69168 Wiesloch  
Telefon 0 62 22-38 83 70  
Telefax 0 62 22-38 83 69

[www.pavillon-wiesloch.de](http://www.pavillon-wiesloch.de)

[www.pavillon-wiesloch.de](http://www.pavillon-wiesloch.de)

Täglich geöffnet von 11.30 - 15.00 Uhr u. 17.00 - 23.00 Uhr

# Mongolisches Barbecue

Für ihr ganz individuelles Erlebnis des mongolischen Barbecues stellen Sie selbst aus einem reichhaltigen Angebot an Gemüse- und Fleischsorten, Fisch und Meeresfrüchten sowie verschiedenen delikaten Saucen ihren Teller zusammen (Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte sollten oben aufliegen). Ihrer Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt! Sie überreichen den Teller unserem Koch, der die Zutaten für Sie blitzschnell und fachgerecht auf traditionelle mongolische Art an der Grill-Bar garen wird. Während Ihre Speisen schonend gegrillt werden, wählen Sie an unserem warmen Buffet mit den vorgegarten Speisen Ihre Beilagen, wie z. B. Reis oder andere kleine Leckeren, aus.

Unser Tipp: Kombinieren Sie nicht zu viele verschiedene Zutaten, sondern genießen Sie möglichst oft den Gang zum Buffet. So können sie immer wieder auf ein Neues Ihr persönliches Lieblingsgericht zusammenstellen.

Je nach Saison bieten wir Ihnen folgende stets frische Zutaten an:  
**Gemüse:** Chinakohl, Broccoli, Auberginen, Zucchini, Zuckerschoten, Stangenbohnen, Pilze, Sojakleime, Paprika, Bambussprossen, Zwiebeln, Taifu etc.

**Fleisch:** Lammrücken, Schweinefilet, Rinderfilet, Hähnchenbrustfilet, Putenbrust, Gellungelber etc.

**Fisch und Meeresfrüchte:** Lachsfilet, Heilbutfilet, Seelachsfilet, Sepia, Tintenfisch, Garnelen, Kalmar, Surimi, Krabben etc.

## Lunch-BBQ inkl. Buffet

**Kinder von 6-10 Jahren**

(Montag-Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr, außer an Feiertagen)

## Dinner-BBQ inkl. Buffet

**Kinder von 6-10 Jahren**

(Täglich von 17.30-22.00 Uhr, an Sonn- u. Feiertagen zusätzlich von 11.30-14.30 Uhr)

## Mittagsstisch

Montag bis Samstag (außer an Sonn- und Feiertagen)  
von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

### Der Mittagstisch enthält eine Suppe oder Frühlingssuppe

698 Gebratene Nudel, Hühnerfleisch 5,80 €

und Gemüse

699 Marktfrisches Gemüse der Saison 5,70 €

(vegetarisch)

700 Gebratener Reis mit Hühnerfleisch 5,80 €

701 Chop-Suey mit Hühnerfleisch 6,20 €

702 Schweinefleisch Szechuan-Art (scharf) 6,20 €

703 Schweinefleisch süß-sauer 6,10 €

704 Fischfilet mit marktfrischem Gemüse 5,70 €

705 Rindfleisch mit Zwiebeln 6,20 €

706 Knuspriges Hähnchen mit Erdnußsoße 6,80 €

707 Ente mit Gemüse 9,00 €

708 Ente süß-sauer 9,00 €

709 Bandnudeln mit gemischten Fleischsorten 6,70 €

710 Rindfleisch nach Thai-Art 7,20 €

711 Acht Kostbarkeiten 7,20 €

712 Koon Po Kai 6,70 €

Hähnchenbrustfilet nach Koon Po Art

# Klein und Fein

## S-1 Kombi-Snack-Salat

frische knackige Salate mit Wan-Tan, crispy Frühlingssuppe und marinierten Hühnerspießen mit Erdnußsoße

## S-2 Gemüsecurry

kurzgebratenes, marktfrisches Gemüse in einer Kokos-Curry-Soße gegart, dazu Dufteis

## S-3 Glasnudeln mit Krabben

## S-4 Knusprig gebackene Hähnchenfilets

serviert mit Süß-Sauer-Soße und gebratenem Reis

## S-5 Knusprige Ente auf frischer Mango

mit Süß-Sauer-Soße mit Dufteis

## S-6 Knusprige Ente mit gebratenen Nudeln

mit Dunkel-Soße mit Dufteis

## S-7 Knusprige Ente mit chinesischen Pilzen

verschiedene Pilzsorten mit Dufteis

## S-8 Ente auf süß-sauren Garnelen

mit knackigem Marktgemüse und Ananas

## S-9 Gegrillte Fischfilets

mit Frühlingsschwiebeln und Chili-Ingwer-Soße

# Warme Vorspeisen

## 12 Garnelen

mit Champignons gebraten

## 14 Tintenfisch

mit Seetang und Tofu

## 15 Sate-Ajyam

Hähnchenbrustfilet am Spieß mit Erdnußsauc vegetarisch

## 18 Herbstrolle

vegetarisch

## 19 Mini-Frühlingssuppe

6 Stück mit Süß-Sauer-Soße

## 21 Frühlingssuppe

## 23 Gebackene Wan Tan

## 24 Dumplings

Teigtaschen mit Fleischfüllung

## 26 Krupuk

Krabbenchips

## Salatteller

## 29 Grüner Salat mit Tomaten

## 31 Sojasprossen-Salat

## 36 Krabben-Cocktail

## Reissgerichte

## 112 Gebratener Reis

mit Rind- oder Schweinefleisch und Gemüse

## 115 Gebratener Reis

mit Hühnerfleisch und Gemüse

## 116 Gebratener Reis

mit Krabben und Gemüse

## Nudelsgerichte

## 122 Gebratene Nudeln

mit Rind- oder Schweinefleisch und Gemüse

## 125 Gebratene Nudeln

mit Hühnerfleisch und Gemüse

## 126 Gebratene Nudeln

mit Krabben und Gemüse

## 128 Bandnudeln

mit Hühnerfleisch und Gemüse

## 129 Bandnudeln

mit Krabben und Gemüse

# Rindfleisch

## 201 Drachenfeuer

Gebratenes Rindfleisch mit Chili (scharf)

## 204 Thai-Beef

Rindfleisch mit Champignons, versch. Pilzen, Ingwer und Frühlingsschwiebeln

## 208 Chop Suey

Rindfleisch mit knackigem Wok-Gemüse

## 211 Rit auf der Seidenstrasse

Rindfleisch mit Thai-Curry, Kokosmilch, Lotuskernen und Limonenblättern (scharf)

## Schweinefleisch

## 301 Thai-Perlen

Schweinefleisch mit Zitronengras, Knoblauch und Frühlingsschwiebeln

## 306 Litchi Rou

Schweinefleisch süß-sauer mit Litchi

## Huhn

## 501 Huhn »Szechuan-Art« (scharf)

## 506 Glückssagen der Götter

Hähnchenbrustfilet knusprig mit 8 Kostbarkeiten

## 508 Phönix im Frühling

Hähnchenbrustfilet auf marktfrischem Gemüse

## 511 Gelber Phönix

Hähnchenbrustfilet mit Gelb-Curry und Kokosmilch

## 515 Ajyam Goreng

Hähnchenbrustfilet knusprig mit Erdnußsauc

## Chin. Lamm-Spezialitäten

## 771 Das schweigsame Lamm

Lammfilet mit Paprika und Chili

## 717 Thai Lamm

Lammfilet Thai-Curry mit Kokosmilch und Mango (scharf)