



Getränkekarte



ORIENTAL GARDEN

Chinesisches Restaurant

Mongolisches Grillen **15,90€**

Mittagsbuffet **8,90€**

Öffnungszeiten:

Mo. - So. (auch an Feiertagen)
11:30 - 15:00 Uhr und 17:30 - 23:00
Montags (außer an Feiertagen) ab 17:30

Schellohner Weg 59
49393 Lohne

Fon: 04442-61 28

Fax: 04442-88 78 17 1

www.oriental-garden-lohne.de

Aperitif

201	Campari Bitter, Italien 15%	5cl	2,90
203	Sake (Reiswein) 10%	10 cl	3,80
204	Pflaumenwein 10%	5cl	2,80
205	Wodka Redbull	0,3l	5,50

Longdrinks

206	Campari Orange		5,20
207	Wodka Lemon		5,50
208	Whisky Cola ^{1,5,9}		5,50
209	Bacardi Cola ^{1,5,9}		5,50
210	Gin Tonic ^{4,5}		5,50

Biere

199	Cola-Bier ^{1,5,9}	0,30l	2,70
200	Cola-Bier ^{1,5,9}	0,40l	3,10
211	Veltins-Pilsener vom Fass	0,30l	2,70
212	Veltins-Pilsener vom Fass	0,40l	3,10
213	Radler (Bier mit Zitronenlimonade) ^{1,2,4,5}	0,30l	2,70
214	Radler (Bier mit Zitronenlimonade) ^{1,2,4,5}	0,40l	3,10
223	Wasser-Bier	0,30l	2,70
224	Wasser-Bier	0,40l	3,10
215	Diebels Alt	0,33l	2,50
216	Veltins Malz ¹	0,33l	2,50
217	Veltins alkoholfrei	0,33l	2,50
225	Veltins alkoholfrei Radler	0,50l	3,60
226	Bananenweizen	0,50l	4,00
218	Maisel's Original Hefeweizen	0,50l	3,60
219	Maisel's Hefeweizen dunkel	0,50l	3,60
220	Maisel's Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	3,60
222	Tsing Tao Bier	0,33l	3,00
230	Cola mit Altbier ^{1,5,9}	0,50l	3,60

Softdrinks

238	Wasser medium	0,40l	2,90
239	Wasser naturelles	0,40l	2,90
240	Vilsa Gourmet medium	0,30l	2,40
241	Vilsa Gourmet naturelle	0,30l	2,40
242	Vilsa Gourmet medium	0,75l	5,20
243	Vilsa Gourmet naturelle	0,75l	5,20
244	Coca Cola ^{1,5,9}	0,30l	2,40
245	Coca Cola ^{1,5,9}	0,40l	2,90
246	Coca Cola light ^{1,5,9,10}	0,30l	2,40
247	Coca Cola light ^{1,5,9,10}	0,40l	2,90
248	Fanta ^{1,2,3,4,5}	0,30l	2,40

249	Fanta ^{1,2,3,4,5}	0,40l	2,90
250	Sprite ⁵	0,30l	2,40
251	Sprite ⁵	0,40l	2,90
252	Spezi ^{1,2,3,4,5,9,10}	0,30l	2,40
253	Spezi ^{1,2,3,4,5,9,10}	0,40l	2,90
254	Lipton Eistee (Lemon) ^{3,4,5}	0,30l	2,40
255	Lipton Eistee (Lemon) ^{3,4,5}	0,40l	2,90
256	Schweppes Bitter Lemon ^{4,5}	0,20l	2,20
257	Schweppes Tonic Water ^{1,4,5}	0,20l	2,20
258	Schweppes Ginger Ale ^{4,5}	0,20l	2,20

Säfte

260	Apfelsaft	0,20l	2,20
261	Orangensaft	0,20l	2,20
262	Bananensaft	0,20l	2,20
263	Kirschnektar	0,20l	2,30
265	Mangonektar	0,25l	2,50
266	Guavensaft	0,25l	2,50
267	Lycheesaft	0,25l	2,50
268	Ki-Ba (Kirsch-Banane)	0,30l	2,50
269	Apfelschorle	0,30l	2,40
270	Apfelschorle	0,40l	2,90
271	Ki-Ba (Kirsch-Banane)	0,40l	3,00

Kaffee

290	Café Crème ⁹		2,00
291	Cappuccino ⁹		2,20
292	Latte Machiato ⁹		2,60
294	Espresso ⁹		2,00
295	Doppelter Espresso ⁹		3,00

Tee

300	Jasmin-Tee		2,20
301	Grüner-Tee		2,20
302	Schwarzer-Tee ⁹		2,20
303	Pfefferminz-Tee		2,20
304	Kamillen-Tee		2,20
305	Früchte-Tee		2,20

Likör & Bitter

311	Ramazotti, Amaro, Italien 30%	4cl	3,00
312	Baileys, Irish Cream ^{1,5,9} 17%	4cl	4,00
313	Amaretto, italienischer Mandellikör ¹ 17%	2cl	2,00
314	Fernet Branca, italienischer Bitter 39%	2cl	2,00
315	Kümmerring, deutscher Kräuter 35%	2cl	2,00
316	Underberg, deutscher Bitter 44%	2cl	2,00
317	Jägermeister, deutscher Kräuter 35%	2cl	2,00

Rum

319 Bacardi, weißer Rum 37,5% 2cl 2,00

Whiskey

321 Jim Beam, Bourbon, Kentucky, USA 40% 2cl 2,50

322 Jack Daniels, Tennessee, USA 40% 2cl 2,80

Weinbrand

323 Asbach Uralt, Weinbrand 38% 2cl 2,50

324 Hennessy VS, Cognac 40% 2cl 2,80

325 Remy Martin VSOP, Cognac 40% 2cl 3,00

Spirituosen

330 Linie Aquavit, Norwegen 41,5% 2cl 2,50

331 Aalborg Jubiläums-Aquavit, Dänemark 42% 2cl 2,50

332 Malteserkreuz Aquavit, Deutschland 40% 2cl 2,00

334 Korn 38% 2cl 2,00

336 Sierra Tequila Silver oder Gold 40% 2cl 2,00

337 Moskovskaya Wodka 40% 2cl 2,50

338 Molinari Sambuca 40% 2cl 2,50

339 Ouzo 38% 2cl 2,50

China-Schnaps

306 Kao LiangChiew 62% 2cl 2,50
(das Gegenstück zum Korn)

307 Mai Kuai Lu Chiew 54% 2cl 2,50
(Rosenblütenschnaps)

308 Zhu Ye Qing 45% 2cl 2,50
(Bambusschnaps, leicht süßlich, zartes Finale)

309 Wu Chia Pi 54% 2cl 2,90
(Kräuterlikör, der chinesische Jägermeister)

310 Mao Tai Liqueur 53% 2cl 3,50
(Hirse und Reis, Chinas Nr. 1)

Sekt/Prosecco 0,20l 0,75l

450 Schloss Arras 16,50
deutscher Jahrgangssekt – halbtrocken, fein, spritzig

451 Schloss Arras 5,50
deutscher Jahrgangssekt – halbtrocken, fein, spritzig

452 Villa Sandi „Frizzante“ 16,50
DOC Venetien, Italien
Glera – trocken, fein, harmonisch

453 Schloss Arras (Piccolo) 5,50
deutscher Sekt – trocken, fein, spritzig

Weine

Weißweine 0,20l 0,75l

401 Weingut Kiefer 4,00 15,00
„Den Tag versüßen“, Baden, Deutschland
Weißweincuvée - lieblich, vollmundig, süffig

402 Weingut Kiefer 4,00 15,00
Gutswein, Baden, Deutschland
Rivaner - halbtrocken, elegant, fruchtig

403 Blanc de Blancs 3,50
Chardonnay – trocken, fruchtig, mineralisch

404 Villa Mura 4,30 16,00
IGT Sartori, Venetien Italien
Pinot Grigio – trocken, harmonisch, rund

Roséweine

410 Weingut Kiefer 3,50 15,00
„Eichstetter Herrenbuck“, Baden, Deutschland
Spätburgunder Weißherbst - halbtrocken, leicht, harmonisch

411 Chateau de Conas 4,00 15,00
„Arogant Frog“, Languedoc, Frankreich
Syrah Rosè - trocken, fruchtig, fein

Rotweine

420 Weingut Schittler 4,00 15,00
Gutswein, Rheinhessen, Deutschland
Dornfelder – lieblich, fruchtig, weich

421 Weingut Sonnenhof 4,30 16,00
Gutswein, Württemberg, Deutschland
Lemberger - feinherb (halbtrocken), fruchtig, süffig

422 Vignerons de la Vicomte 3,80 14,00
Le Cochonnet, Languedoc, Frankreich
Merlot – trocken, aromatisch, vollmundig

Zusatzstoffe:

- | | | |
|-------------------------|----------------------|---------------------|
| 1. Farbstoffe | 5. Säuerungsmittel | 9. Koffein |
| 2. Konservierungsstoffe | 6. Schwärzungsmittel | 10. Süßungsmittel |
| 3. Antioxidationsmittel | 7. Phosphat | 11. Nitritpökelsalz |
| 4. Aromen | 8. Milcheiweiß | |

Der kurze Weg zu einem heißen, mongolischen Gericht

Auf dem Weg zum mongolischen Buffet ist die Klammer mit der Platznummer Ihr wichtigstes Utensil. Vergessen Sie nicht, diese immer mitzunehmen!

Bitte wählen Sie nun aus dem reichhaltigen Buffet die Zutaten für Ihr persönliches, mongolisches Gericht. Fleisch oder Fisch und reichlich Gemüse gehören auf den mit der Klammer gekennzeichneten Teller. Die ausgewählte Sauce stellen Sie im Schälchen auf den Rand des Tellers.

Nun dürfen Sie Ihr Gericht an der Teppanyaki Theke abstellen. Unser Chefkoch wird persönlich in ein paar Minuten Ihr Gericht auf der 400°C heißen Edelstahlplatte zubereiten.

Nach der Zubereitung wird Ihr Essen auf einem frischen Teller an Ihrem Tisch serviert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

學中文

(xue zhong wen)
Chinesisch lernen

您好

(nin hao)
Guten Tag

謝謝

(xie xie)
Vielen Dank

好胃口

(hao wei kou)
Guten Appetit

幹杯

(gan bei)
Prosit

再見

(zai jian)
Auf Wiedersehen

