



konfuzius-menden.de



02373 1749899



@konfuziusmenden



@konfuziusmenden



MITTAGSTISCH

Von Montag bis Samstag

VORSPEISEN

1 Vorspeise ist bei Mittagsgerichten enthalten

Pekingsuppe | 北京汤

Leicht pikante süß-saure Suppe



Frühlingsrolle | 春卷

Mit Gemüse & Hühnerfleisch

Mini Frühlingsrollen | 小春卷

6 Frühlingsrollen mit Gemüse



WOK SHOW

- | | | |
|----|---|----------------|
| M1 | Gebratene Eiernudeln 鸡肉炒面
mit Hühnerfleisch & Gemüse | 9.50 |
| M2 | Gebratener Reis 鸡肉炒饭
mit Hühnerfleisch & Gemüse | 9.50 |
| M3 | Gebratene Nudeln 罗汉面
nach Luo-Han Art mit Tofu & Gemüse | 9.50 |
| M4 | Chop-Suey Hühnerfleisch 杂菜鸡
mit gemischtem Gemüse & Reis | 10.50 |
| M5 | Kung-Pao 宫保
→ Hühnerfleisch & Reis
→ Rindfleisch & Reis | 10.50
11.50 |
| M7 | Curry Hühnerfleisch 加喱鸡
mit Gemüse & Reis | 10.50 |

NUDELSUPPEN

M8 Reisbandnudelsuppe | 汤面

- mit gebratenem Hühnerfleisch
- mit Tofu 

10.50



KNUSPRIGES

mit Reis, Gemüse & einer Sauce zur Auswahl:

- Süß-Sauer Sauce | 甜酸汁
- Pikante Süß-Sauer Sauce | 黑汁 
- Knoblauchsauce | 花生汁 
- Erdnusssauce | 咖喱汁
- Curry | 甜酸辣汁 

M20 Gebackene Hühnchenbrust | 炸鸡排

9.50

M21 Gebackene Putenstreifen | 炸火鸡条

11.50

M22 Gebackene Ente | 炸鸭

12.50

M23 Gebackenes Pangasiusfilet | 炸鱼

11.50

M24 Gebackenes Gemüse | 炸杂菜 

9.50

M25 Gebackenes veganes Hühnerfleisch | 炸素鸡 

11.50

孔夫子酒家



DIM-SUM

chinesischen Tapas: kleine, dampfende & knusprige Leckerbissen, perfekt zum Teilen

- | | | |
|-----|---------------------------------------|------|
| D1 | Gedämpfter Teigknödel 包 | 2.50 |
| | → mit Schweinefleisch & Gemüsefüllung | |
| | → mit Tofu & Gemüsefüllung | ✓ |
| D3 | Gebratene Teigtaschen 包 | 3.20 |
| | → mit Schweinefleisch & Gemüsefüllung | |
| | → mit Hühnerfleisch & Gemüsefüllung | |
| | → mit Gemüsefüllung | ✓ |
| D6 | Gebratene Hühnerflügel 鸡翅 | 4.80 |
| | in traditioneller Honig Sauce | |
| D8 | Gebratene Rippchen 蜜汁排骨 | 4.80 |
| | in Honig angeröstet | |
| D11 | Geschmortes Rind 卤水牛肉 | 4.80 |
| | ✓ in würziger Sauce | |
| D12 | Gebackener Tofu 五香炸豆腐 | 4.80 |
| | in Wu-Xiang Gewürzen | |

VORSPEISEN

- | | | |
|-----|-----------------------------------|------|
| 1A | Pekingsuppe 北京汤 | 3.20 |
| 2A | Wan-Tan Suppe 云吞汤 | 3.20 |
| 3A | Gemüsesuppe 杂菜汤 | 3.20 |
| 8A | Mini Frühlingsrollen 小春卷 | 3.20 |
| 9A | Frühlingsrolle 春卷 | 3.20 |
| 11A | Gebackene Tintenfischringe 炸鱿鱼圈 | 3.20 |
| 13A | Gebackene Käserollen 炸奶油卷 | 3.20 |
| 18A | Hühner Saté Spieße 鸡沙爹 | 4.80 |





NUDELSUPPEN

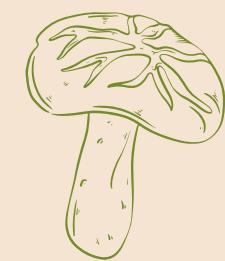
Gemüse und Toppings inklusive. Wähle noch:

Basis

基础

Zutaten

选择搭配



Schritt 1

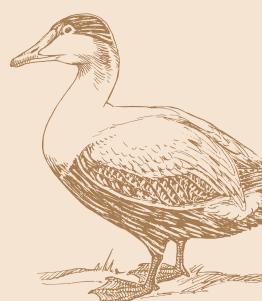
Stäbchen in der einen Hand und der Suppenlöffel in der anderen



Schritt 2



Stäbchen mit Nudeln in den Löffel mit Brühe tauchen und beides aus dem Löffel essen, heißt dabei mit den Stäbchen, die Nudeln in den Mund schlürfen.



1

Klassik | 汤面

9.50

Thai Curry | 泰果咖喱汤面辣

9.50

Zha-Jiang Art mit Erdnüssen
| 北京炸酱面

9.50

2

Geschmortes Rindfleisch in würziger
Sauce | 卤牛肉

4.00

Gebratenes Hühnerfleisch | 煎鸡肉

4.00

Knusprig Gebackenes Ente | 酥炸鸭

4.00

Gebackener Tofu | 炸豆腐

3.00

Gebackenes Vegane
Hühnerfleisch | 炸素鸡

4.00

Gebackenes Vegane
Entenfleisch | 炸素鸭

4.00

3



Schritt 2

Und ganz wichtig:
keine Scheu vor
lautem Schlürfen!

选择搭配
HOW TO

WOK SHOW

Reis inklusive. Wähle noch:

基础
Basis

1

Chop Suey | 杂菜

Kung-Pao | 宫保

Curry | 咖喱 

选择搭配
Zutaten

2

Hühnerfleisch | 鸡肉

11.50

Schweinefleisch | 猪肉

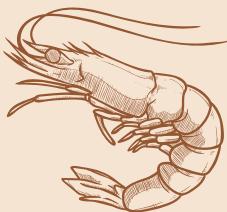
11.50

Rindfleisch | 牛肉

12.50

Garnelen | 大虾

16.80



选择搭配
Zutaten

1

Gebackenes Hühnerfilet | 酥炸鸡

12.5
0

Gebackenes Ente | 酥炸鸭

15.50

Gebackene Putenstreifen | 酥炸火鸡

12.5
0

Gebackene Garnelen | 酥炸大虾

16.8
0

Gebackenes Pangasiusfilet | 酥炸白鱼

12.5
0

选择汁水
Saucen

2

→ Currysauce 

→ Erdnussssauce

→ Hoisin Sauce

→ Süß-Sauer
Sauce

→ Pikante Süß-
Sauer Sauce 



CHINA BOWLS

Kinder unter 9 Jahre können das Kindermenü wählen
Sonst wähle aus:

1

Gebratener Reis | 炒饭

9.50

Gebratene Reisnudeln | 米粉

9.50

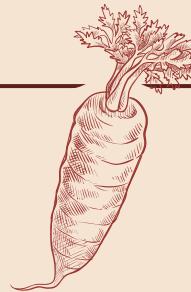
Gebratene Eiernudeln | 面

9.50

2

Hühnerfleisch | 鸡肉

2.00



Schweinefleisch | 猪肉

2.00

Rindfleisch | 牛肉

3.00

Garnelen | 大虾

6.00

Knusprig Gebackenes Ente | 酥炸鸭

6.00

Knusprig gebackenes Hühnerfleisch | 酥炸鸡

3.00

KIDS

K1 Gebackene Putenstreifen mit Pommes & Mayonnaise/Ketchup 5.50

K3 Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch & Gemüse 5.50

K4 Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch & Gemüse 5.50



Basis
基础

Zutaten
选择搭配

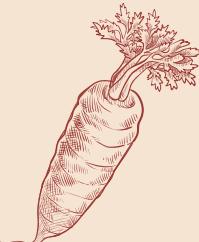
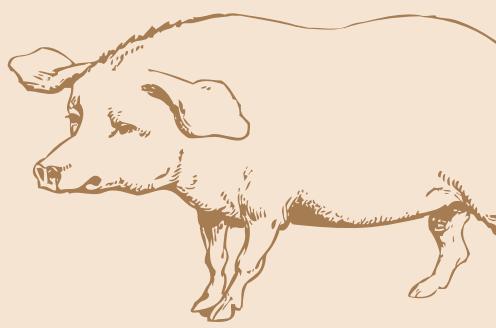


STEINTOPF

köstliche Spezialitäten in Natursteintopf vor deinen Augen:
heiß am garen & dampfend – ein knisterndes Fest für deine Sinne!

mit Reis inklusive

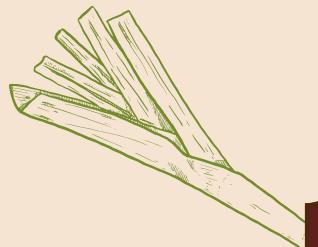
ST1	Acht Schätze 八宝辣 Hühnerfilet & Schweinefilet in Teriyaki Sauce	15.50
ST2	Hühnerfleisch 西兰花西 mit Brokkoli	12.50
ST2A	Garnelen 西兰花大虾 mit Brokkoli	17.80
ST3	Hühnerfleisch 沙茶鸡 in Spezial Sa-Cao Sauce	12.50
ST3A	Rindfleisch 沙茶牛 in Spezial Sa-Cao Sauce	13.50
ST4	Meeresfrüchte 豪油海鲜 Garnelen, Tintenfisch, Pangasiusfilet in Austernsauce	15.50
ST4A	Garnelen 糖醋大虾 in traditioneller Essig-Süß-Sauer Sauce	17.80
ST5	Garnelen 沙茶大虾 in Spezial Sa-Cao Sauce	17.80
ST6	Rinderfleisch 香茅牛肉 mit Zitronengrass	13.50
ST7	Hühnerfleisch 石锅番茄鸡 in Süß-Saurer Tomatensauce	12.50
ST69	Rindfleisch 洋葱牛 mit Zwiebeln	13.50





VEGAN

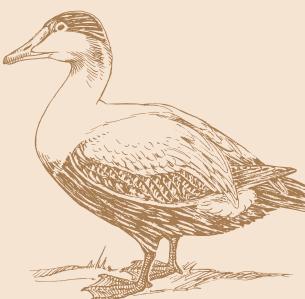
- 104 Gebackener Tofu | 炸豆腐 11.50
- 106A Gebratenes Gemüse | 炒杂菜 10.50
- 107A Knusprig gebackenes Gemüse
| 酥炸蔬菜 10.50
- 108 Knusprig veganes Hühnerfilet
| 酥炸素鸡 15.50
- 109 Knusprig vegane Ente | 酥炸素鸭 15.50



SPEZIALITÄTEN

mit Reis inklusive

- S11 Gebratene Garnelen | 五香大虾 辣 16.80
in Wu-Xiang Gewürzen
- S12 Gebratene Garnelen | 香茅大虾 16.80
mit Zitronengras
- S13 Song-Shu Fisch | 松鼠鱼
Gebackener Fisch in Süß-Sauer Sauce 15.50
- S14 Gebratenes Lachsfilet | 煎三文鱼
in traditioneller Hoisin Sauce 16.80
- S15 Hausgemachte Peking Ente | 新鲜烤鸭 15.50
mit Knochen
- S16 Pikante Ente | 葱爆鸭 15.50
in Knoblauchsauce & mit Knochen





BEILAGEN

*nur in Verbindung mit einem
Hauptgericht*

Gebratener Eierreis 2.50
mit Gemüse

Gebratener Eiernudeln 2.50
mit Gemüse

Gebratene Reisnudeln 2.50
mit Gemüse



DESSERTS

mit Reis inklusive

Knusprige Bananen Rolle | 炸香蕉卷 3.50
mit Honig & serviert in Vanilleeis

Gebackene Ananas | 炸菠萝 3.50
mit Honig & serviert mit Vanilleeis

Sesambällchen | 炸芝麻球 3.50
gefüllt mit süßer Rotebohnen Paste

Gebackener Kokospudding | 炸果冻 3.50
Knusprig außen und zart von innen

Mangopudding | 耶奶果冻 3.50
in Kokosmilch

