

Potages - Suppen

	<u>Euro</u>
1. <i>Crème d'ailleros de requin</i> Haifischflossensuppe	4.00
1a. <i>Potage aux fruits de mer</i> Meeresfruchte-Suppe	4.50
2. <i>Crème de nid d'hirondelle</i> Schwalbennestsuppe	2.50
3. <i>Potage aux cheveux d'ange</i> Glasnudelsuppe mit Bambussprossen und Champignon	2.50
4. <i>Potage oriental piquant</i> Suppe sauerscharf	3.00
5. <i>Potage aux tomates</i> Tomatensuppe	2.50
6. <i>Potage aux Raviolis Chinois (Won-Ton)</i> Suppe mit chinesischen ravioli (Won Ton)	4.00
7. <i>Potage à la crème de homard</i> Cremesuppe von Hummer	4.00
8. <i>Crème d'asperges au crabe</i> Spargelcremesuppe mit Krabben	4.00
9. <i>Consommé royal thaï piquant aux scampis</i> Verbraucht Royal Thaï Wurzigen Scampi	4.80
9a. <i>Potage au poulet et lait de coco</i> Hünersuppe mit Kokosmilch	4.50
9b. <i>Potage au maïs et crabe</i> Maïssuppe mit Krabbe	3.50

Entrées - Vorspeisen

	<u>Euro</u>
10. <i>Entrée complète (croquettes de soya-brochette de porc)</i>	4.80
Chinesische Vorspeise (Soya Fruhlingsrolle – Schweinefleischspiess)	
11. <i>Hors d'œuvre variés</i>	7.50
(Scampis frits, calamars frits, salade de soya, bœuf mariné)	
Gemischte vorspeisen (Frittierte Scampis-Kalmar-Salat-Mariniertes Rind)	
12. <i>Croquettes Impériales</i>	3.50
Fruhlingsrolle Loempia	
13. <i>Raviolis frits (Won Ton)</i>	4.30
Frittierte Ravioli (Won-Ton)	
14. <i>Scampis frits</i>	6.00
Frittierte Scampis	
15. <i>Brochettes de porc (saté)</i>	4.30
Saté-Schweinefleischpiess	
16. <i>Brochette de poulet</i>	4.30
Huhnerfleischspiess	
17. <i>Salade chinoise</i>	4.30
Chinesischer Salat	
18. <i>Salade diverse au poulet, jambon et crabe</i>	7.00
Diverse Salat mit Hunchen – Schinken - Krab	
19. <i>Salade de soya</i>	4.00
Soya Salat	
20. <i>Salade de soya au crabe</i>	6.20
Soyasalat mit Krab	
21. <i>Rouleaux de printemps (nems)</i>	4.50
Fruhlingsrollen (Nem)	
22. <i>Calamars frits au citron</i>	4.50
Frittierte Kalmar mit Zitrone	

Entrées - Vorspeisen

	<u>Euro</u>
23. <i>Croquette thaïlandaise</i> Thaï Croquete	4.80
24. <i>Hors d'œuvre thaï (pour 2 personnes)</i> Thaï Vorspeisen (für 2 perzonen)	15.00

Entrées Spécialité Maison Vorspeisen Spezialitäten des Hauses

130. <i>Homard frais « Façon du Chef » (Pour 2 pers.)</i> Frischer Hummer Chef's	30.00
131. <i>Gambas parfumées à l'ail piquant</i> Gambas mit Knoblauch, scharf	8.00
132. <i>Raviolis chinois grillés</i> Chinesische Ravioli gegrilt	5.50
133. <i>Cuisses de grenouilles aux 5 parfums</i> Froschschenkel mit 5 Aromen	5.00
134. <i>Cuisses de grenouilles au sel et poivre</i> Froschschenkel mit Salz und Pepper	5.00
135. <i>Hors d'œuvre 10 délices de la Chine (Prix pour 2 p)</i> Vorspeisen-Köstlichkeiten aus China (Preis für 2 P)	19.00
136. <i>Scampis à l'ail (façon chinoise)</i> Scampi mit Knoblauch (chinesische Art)	7.50

Entrées Spécialité Maison

Vorspeisen Spezialitäten des Hauses

	<u>Euro</u>
150. <i>Siao Mai à la vapeur (farcis de porc)</i> Siao Mai gedunstet gefüllt mit Schweinefleisch	4.85
151. <i>Ha-Kao à la vapeur (Farcis de langoustines)</i> Ha Kao gedunstet gefüllt mit Langustinen	4.85
152. <i>Quatre sortes à la vapeur</i> Vier verschiedene Sorten gedunstet	5.50
153. <i>Panier aux deux délices (Sao-Mai et Ha-Kao)</i> Korbchen mit zwei Köstlichkeiten (Siao Mai, Ha Kao)	4.85
154. <i>Fen-Gou (Farcis de scampis, porc et légumes)</i> Fen-Gou gefüllt mit Scampi, Schweinefleisch und Gemüse	4.85
155. <i>Champignons chinois (farcis au porc et légumes)</i> Chinesische Pilze gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse	4.85
156. <i>Panier aux six délices (Min 2 cots – Prix p. p.)</i> Die Karosse mit 6 Köstlichkeiten (Min 2 Gedecke – Preis pro Pers)	6.60

Volaille - Geflügel

	<u>Euro</u>
27. <i>Dés de poulet Spécialité Maison</i> Huhnschenwurfel nach art des hauses	10.00
28. <i>Dés de poulet frits à la sauce aigre-douce</i> Fritierte Huhnchenwurfel suss-sauer Sosse	9.00
29. <i>Filet de poulet sauté aux bambous et champ. chinois</i> Geschmortes Huhnchenfilet mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen	9.50
30. <i>Poulet sauce Gon Bao</i> Huhnchenfleisch mit Mandeln	10.00
31. <i>Blanc de poulet sauté aux noix de cajou</i> Gebratenes Huhn mit Cashew-Nüssen	9.30
32. <i>Dés de poulet au curry</i> Huhnchenwurfel mit Curry	9.00
33. <i>Blanc de poulet sauté sauce tomate</i> Geschmorte Huhnchenbrust mit Tomaten	9.00
34. <i>Poulet croustillant aux 5 épices</i> Five-SpiceCrispy Chicken	9.00
35. <i>Dés de poulet sauce impériale (piquant)</i> Huhnchenwurfel impériale scharf	9.10
36. <i>Dés de poulet aux ananas</i> Huhnchenwurfel mit Ananas	9.00
37. <i>Poulet aux huit délices</i> Huhnchen mit acht krautern	10.50
38. <i>Poulet sauté au basilic (thaï)</i> Brathahnchen mit basilikum	10.00
38a <i>Poulet au curry, basilic et coco (thaï)</i> Chicken curry, Basilikum und Kokosmilch	10.50

Cuisses de Grenouilles

Frösche

	<u>Euro</u>
39. <i>Cuisses de grenouilles au sel et poivre</i> Froschschenkel mit Salt und Pepper	11.00
39a. <i>Cuisses de grenouilles au beurre et à l'ail</i> Froschschenkel mit Knoblauch und Buttersosse	11.00

Canard - Ente

40. <i>Canard sauté aux légumes variés</i> Geschmorte Ente mit Gemüse	11.90
41. <i>Roulades de canard laqué de Pékin</i> Gerostete Ente nach Peking Art	12.50
42. <i>Canard au curry et noix de coco thaï</i> Ente mit curry und thaï kokos	13.50
42a. <i>Canard à la sauce aigre-douce</i> Ente süss-sauer	11.50
43. <i>Canard Formosan aux ananas</i> Formosan Ente mit ananas	11.50
44. <i>Canard au sel et poivre</i> Ente mit Salz und Pepper	12.50
44a. <i>Canard aux huit délices</i> Ente mit acht Krautern	13.50
44b. <i>Canard sauté aux champignons chinois</i> Ente mit chinesischen Pilzen	12.50

Porc - Schweinefleisch

	<u>Euro</u>
45. <i>Porc sauté aux légumes variés</i> Geschmortes Schweinefleisch mit Gemüse	9.00
46. <i>Dés de porc frits à la sauce aigre-douce</i> Frittierte Schweinefleischwürfel süß-sauer	9.00
47. <i>Filet de porc sauté sauté sauce curry</i> Geschmortes Schweinefleischfilet in Currysosse	9.00
47a <i>Filets de porc aux bambous et champignons chinois</i> Schweinefleisch gebraten mit Bambus und chinesischen pilzen	9.20
48. <i>Porc piquant</i> Schweinefleisch scharf	9.10
49. <i>Rognon de porc sautés aux légumes</i> Geschmorte Schweinenierchen mit Gemüse	8.50
50. <i>Rognon de porc sautés aux langoustines</i> Geschmorte Schweinenierchen mit Langustinen	9.50

Bœuf - Rindfleisch

	<u>Euro</u>
51. <i>Bœuf sauce Gon Bao</i> Rindfleisch mit Mandeln	10.50
52. <i>Bœuf sauté au basilic (thaï)</i> Rindfleisch mit Basilikum (thaï)	11.00
53. <i>Bœuf (Spécialité Maison)</i> Rindfleisch nach Art des Hauses	11.00
54. <i>Filet de bœuf aux oignons</i> Rindfleischfilet mit Zwiebeln	10.00
55. <i>Filet de bœuf aux champignons chinois</i> Rindfleischfilet mit chinesischen Pilzen	10.50
56. <i>Filet de bœuf sauce impériale (piquant)</i> Rindfleischfilet (impérial) scharf	10.50
57. <i>Filet de bœuf à la sauce curry</i> Rindfleischfilet mit Currysosse	10.00
58. <i>Filet de bœuf sauce tomate</i> Rindfleischfilet mit Tomatensosse	9.50
60. <i>Boeuf sauté Façon Sze-Chouen (piquant)</i> Geschmortes Rindfleisch nach Art Sze-Chouen (scharf)	10.00

Poissons et Crustacés

Fisch und Schalentiere

	<u>Euro</u>
61. <i>Filet de calamars aux légumes variés</i> Kalmar filet mit chinesisches Gemüse	8.80
62. <i>Calamars sautés aux champignons Chinois</i> Geschmorter Kalamar mit chinesisches Pilzen	9.80
63. <i>Calamars sauce pimentée</i> Kalmar mit scharf sosse	9.80
63a <i>Calamars sautés au basilic (thaï)</i> Tintenfisch mit Basilikum sautierten	10.00
64. <i>Scampis à l'ail sauce piquante</i> Scampis in Knoblauchsosse scharf	12.50
65. <i>Langoustines Spécialité Maison</i> Langustinen nach Art des Hauses	12.40
66. <i>Langoustines frites sauce aigre-douce</i> Fritierte Langustinen süß-sauer	11.50
67. <i>Scampis sautés aux légumes variés</i> Scampis mit verschiedenen Gemüsen	12.80
68. <i>Langoustines à la sauce curry</i> Langustinen mit Currysosse	11.50
69. <i>Langoustines sauce impériale (piquant)</i> Geschmorte Langustinen mit Chilisosse	12.00
69a <i>Langoustines sautées au basilic</i> Geschmorte Langustinen mit Basilikum	12.50
70. <i>Langoustines sautées bambous et champignons chinois</i> Langustinen mit Bambussprossen und chinesisches Pilzen	12.20

Poissons et Crustacés

Fisch und Schalentiere

	<u>Euro</u>
71. Gambas parfumées à l'ail piquant Gambas mit Knoblauch scharf	15.00
72. Filet de sole grillé sauté aux légumes Gebratene Seezunge nach chinesischer Art	14.50
73. Poisson frit à la sauce aigre-douce Fritierter Fisch mit süß-sauer Sosse	9.00
74. Poisson sauté aux légumes variés Geschmorter Fisch mit Gemüse	9.00
74a. Filet de saumon sauté au gingembre et ciboulette Gebratenes Lachs und Schnittlauch Ingembre	11.50
74b. Filet de rouget à la chinoise Meeräsche Filet mit chinesischen	12.30
75. Sole grillée à la sauce aigre-douce Seezunge mit süß-sauer Sosse	13.80
75b. Filet de sole parfumé à la vapeur parfumé au gingembre et ciboulette (Zuig Zhen Long Li Yu)	12.00
Seezungenfilet gedunstet mit Ingwer und Schinttlauch	
76. Pinces de crabe à la ciboulette Krabbenschere mit Schmittlauch	16.50

Homard - Hummer

Euro

77. *Homard frais à la façon du Chef (+/- 600 grs)* 30.00
Chef's frischen Hummer
78. *Homard frais à l'ail et sauce piquante (+/- 600 grs)* 30.00
Frischen Hummer mit Knoblauch-Sauce pikant

Coquilles St Jacques Jakobsmuscheln

- 76c *Coquilles St-Jacques à la pékinoise (piquant)* 15.00
Jakobsmuscheln nach Peking (scharf)
- 76d *Coquilles St-Jacques sautées bambous et
champignons chinois* 15.00
Geschmorte Jakobsmuscheln mit Bambussprossen chinesischen Pilzen
- 76e *Coquilles St-Jacques sautées aux légumes variés
de saison* 15.00
Jakobsmuscheln gebraten égumes abwechslungsreiche Saison
- 76f *Coquilles St Jacques sautées au basilic (thaï)* 15.00
Jakobsmuscheln mit Basilikum gebraten

Chop-Soy - Soya

	<u>Euro</u>
77. <i>Chop Soy au poulet</i> Chop-Soy mit Huhnchen	8.00
79. <i>Chop Soy au bœuf</i> Chop-Soy mit Rindfleisch	8.50
80. <i>Chop-Soy aux langoustines</i> Chop-Soy mit Langustinen	9.80
81. <i>Chop Soy Spécial Maison (Bœuf – Poulet – Porc)</i> House Special Chop-Soy (Rindfleisch-Huhnchen-Schweinefleisch)	9.00

Les Riz sautés Geschmorter Reis

82. <i>Riz sauté Spécial Maison (Bœuf – Poulet – Porc)</i> Geschmorter Reis nach Art des Hauses	8.70
83. <i>Riz sauté « Façon Singapour »</i> Geschmorter Reis nach « Singapore »	9.80
84. <i>Riz sauté au poulet</i> Geschmorter Reis mit Huhnchen	8.30
85. <i>Riz sauté au langoustines</i> Geschmorter Reis mit Langustinen	9.80

Nouilles Sautées Geschmorte Nudeln

	<u>Euro</u>
87. <i>Nouilles sautées au poulet</i> Geschmorte Nudeln mit Huhnerfleisch	8.70
88. <i>Nouilles sautées aux langoustines</i> Geschmorte Nudeln mit Langustinen	9.80
89. <i>Nouilles sautées au bœuf</i> Geschmorte Nudeln mit Rindfleisch	8.50
90. <i>Nouilles sautées Spécial Maison</i> Geschmorte Nudeln spezial nach Art des Hauses	8.70

Vermicelles – Reis Nudeln

90a. <i>Vermicelles de riz sautés au poulet</i> Gebratene Reis Nudeln mit Huhnerfleisch	8.70
90b. <i>Vermicelles de riz sautés au boeuf</i> Gebratene Reis Nudeln mit Rindfleisch	8.90
90c. <i>Vermicelles de riz sautés aux langoustines</i> Gebratene Reis Nudeln mit Langustinen	9.80
90d. <i>Nouilles sautées aux légumes (Végétarien)</i> Gebratene Nudeln mit Gemüse	7.30
<i>Nouilles sautées aux légumes</i> (Accompagnement plats supplément)	2.80

Plats spéciaux chinois

Plats cuits sur fonte

Besondere chinesische gerichte-gerichte auf sseisen

	<u>Euro</u>
91. <i>Fruits de mer (scampis, langoustines, crabe, calamars, coquilles St Jacques, filets de poisson)</i> <i>Meeresfruchte (Scampi, Langustinen, Krab, Kalmar, Jakobsmuscheln, Fischfilet, ...)</i>	15.00
93. <i>Poulet sur fonte à la manière « Shanghai »</i> <i>Huhnchen auf Gusseisen nach Art (Shang-Hai)</i>	11.00
94. <i>Bœuf sur fonte à la manière « Shanghai »</i> <i>Rindfleisch auf Gusseisen nachh Art (Shang-Hai)</i>	11.30
95. <i>Langoustines sur fonte à la manière « Shanghai »</i> <i>Langustinen auf Gusseisen nach Art (Shang-Hai)</i>	12.50
96. <i>Spécial Maison sur fonte à la manière « Shanghai »</i> <i>Gericht nach Art des Hauses auf Gusseisen (Shang-Hai)</i>	12.50
97. <i>Scampis sautés à la manière « Shanghai »</i> <i>Scampis auf Gusseisen nach Art (Shang-Hai)</i>	14.50
98. <i>Canard sur fonte à la manière « Shanghai »</i> <i>Ente auf Gusseisen nach Art (Shang-Hai)</i>	12.50

Agneau - Lamm

	<u>Euro</u>
99a. <i>Filet d'agneau sur fonte</i> Lammfilet auf Gusseisen	12.00
99b. <i>Filet d'agneau à la façon Pékinoise (piquant)</i> Lammfilet nach Peking Art (scharf)	11.50
99c. <i>Filet d'agneau sauté aux bambous et champignons chinois</i> Lammfilet mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen	11.50

Plats spéciaux cuits en marmite chinoise | Besondere gerichte im chinesischen Kochtopf

101. <i>Plat de famille chinoise</i> Chinesisches Familiengericht	11.00
102. <i>Poisson en casserole (thaï)</i> Fisch-Auflauf	12.00
103. <i>Cassolette de scampis aux cheveux d'ange</i> Kasserolle mit Engelshaar Scampi	12.50
105. <i>Marmite spéciale « Etoile d'Asie »</i> (scampis, bœuf, poulet, porc, poisson, langoustines, canard) Spezialkochtopf « Etoile d'Asie » (Scampi, Rindfleisch, Schweinefleisch, Hühnchenfleisch, Langustinen, Ente)	16.50

*Plats spéciaux cuits en marmite
chinoise | Besondere
gerichte im chinesischen Kochtopf*

Euro

106. Assortiment de trois volailles 15.00

- Caille laquée « Façon du Chef »
- Poulet aux pouces de bambous et champignons chinois
- Magret de canard sauté aux légumes

Sortiment von drie Geflugel

- Chef's lackierten Wachteln
- Hühnerfleisch mit Bambussprossen und chinesischen Pilzen
- Gebratene Ente vererben

107. Assortiment de trois fruits de mer 16.00

- Langoustines à la sauce aigre-douce
- Scampis grillés à l'ail accompagnés de légumes
- Filet de rouget « Façon de Shanghaï »

Sortiment von drie Meeresfruchte

- Langustinen mit ponzu
- Gegrillte Garnalen leure mit Knoblauch begleitet von Ihren Gemüse
- Net Meerasche, wie Shang-Hai

*La Direction du Restaurant Etoile d'Asie vous remercie de votre
visite et vous souhaite un bon appétit*