

Mittagsgericht

Montag bis Samstag von 11:30 - 14:00 Uhr
(außer an Feiertagen)

- M1. Gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch^{1,3,5} 11,00
- M2. Gebratenes Hühnerfleisch Gong-Bao mit Gemüse (scharf)^{1,3,4,5} 11,50
- M3. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und süß-saurer Soße^{4,6} 13,50
- M4. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und pikanter Soße^{1,3,4,5} 13,50
- M5. Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse (scharf)^{1,3,4,5} 12,00
- M6. Knusprig gebackene Ente mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse (scharf)^{1,3,4,5} 14,00

Suppen



- 1. Peking-Suppe mit Fleisch, Gemüse und Eiern (sauer-scharf)^{1,3,4,5,6} 4,50
- 2. Hühnersuppe mit Gemüse^{1,3} 4,50
- 3. Wan-Tan Suppe (Teigtasche mit Hackfleisch gefüllt)^{1,3,5,7} 5,50
- 4. Suppe des Lotus Garden mit Garnelen^{1,3,5} 6,20
- T1. Tom Yam Gong^{1,3,4,8} 6,20
Garnelen mit Zitronengras und Pilzen (pikant und säuerlich)
- T2. Tom Yam Gei^{1,2,3,4,8} 5,80
Hühnerfleisch mit Kokosmilch

Vorspeisen



- 5. Frischer gemischter Salat^{2,4,6} 4,90
- 6. 6 Mini-Frühlingsrollen (vegetarisch mit Soße)^{1,3,4,5,6} 4,50
- 7. Frühlingsrolle (mit Fleisch)^{1,3,4,5,6} 4,50
- V1. Frühlingsrollen nach Hanoi Art 6,80
- V2. Gebackene Garnelen mit süß-saurer Soße (3 St.) .. 6,80
- 8. Wan-Tan gebacken mit süß-saurer Soße^{1,3,4,5,6} 6,20
- 9. Gebackenes Dreierlei mit 2 Wan-Tan gebacken, 2 Garnelen gebacken, 6 Mini-Frühlingsrollen und süß-saurer Soße^{1,3,4,5,6} 12,00

Schweinefleisch

- 20. Schweinefleisch Gong-Bao mit Gemüse in scharfer Soße^{1,3,4,5} 15,00

Rindfleisch

- 30. Rindfleisch mit Zwiebeln^{1,3,4,5} 17,50
- 31. Rindfleisch nach Szechuan Art mit versch. Gemüse^{1,3,4,5,7} 17,50



Hühnerfleisch

- 40. Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit gebratenem Eierreis und Gemüse^{1,3,5} 16,50
- 41. Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit gebratenen Eiernudeln und Gemüse^{1,3,5} 16,50
- 42. Hühnerfleisch Gong-Bao mit Gemüse und Knoblauch (scharf)^{1,3,4,5} 16,00
- 43. Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit Gemüse und süß-saurer Soße^{4,6} 16,50

Ente

- 50. Knusprig gebackene Ente mit gebratenen Eiernudeln und Gemüse^{1,3,5} 20,50
- 51. Knusprig gebackene Ente mit gebratenem Eierreis und Gemüse^{1,3,5} 20,50
- 52. Knusprig gebackene Ente mit versch. Gemüse^{1,3,4,5} 19,90
- 53. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und süß-saurer Soße^{4,6} 19,90
- 54. Knusprig gebackene Ente Gong-Bao mit Gemüse in scharfer Soße^{1,3,4,5} 19,90
- 55. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Erdnusssoße^{1,3,4,5} 19,90
- 56. Knusprig gebackene Ente mit Gemüse, Curry und Kokosmilch^{1,2,3,4,8} 19,90

Meeresfrüchte

- 60. Garnelen gebraten mit Gemüse, Curry und Kokosmilch^{1,2,3,4,8} 23,50
- 61. Garnelen gebraten mit Gong-Bao mit Knoblauch (scharf)^{1,3,4,5} 23,50
- 62. Knusprig gebackene Garnelen mit süß-saurer Soße^{4,6} 23,50



Vegetarische Gerichte

- 70. Gebratenes gemischtes Gemüse^{1,3,4,5} 13,50
- 71. Gebratener Reis mit Gemüse^{1,3,5} 13,50
- 72. Gebratene Nudeln mit Gemüse^{1,3,5} 13,50

Reis und Nudeln

- 80. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse^{1,3,5} 14,80
- 81. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse^{1,3,5} 14,80

Spezialitäten des Hauses

- SP1. Gericht des Dschingis Khan mit Rind-, Schweine-, Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse (scharf)^{1,3,4,5} 18,50
- SP2. Ente á la Lotus Garden Ente gebacken nach Szechuan Art mit Gemüse^{1,3,4,5} 20,50
- SP3. Ente knusprig gebacken mit acht Kostbarkeiten Ente schön gebacken auf einer Unterlage von versch. Fleischsorten und Gemüse mit delikater Soße^{1,3,4,5} 21,50



Thailändisch Spezialitäten (scharf)

| |
|--|
| T5. Gebratenes gemischtes Gemüse ^{1,2,3,4,8} 14,50 und Tofu mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch |
| T6. Gaeng Phet Nua ^{1,2,3,4,8} 17,50 Rindfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse |
| T7. Gaeng Gari Gai ^{1,2,3,4,8} 16,00 Hühnerfleisch mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse |
| T8. Ted Xang Rard Prik ^{4,8} 20,50 Knusprige Ente mit Gemüse in einer Thai süß-sauer Soße (scharf) |
| T9. Gaeng Kuah Ped ^{1,2,3,4,8} 20,50 Knusprige Ente mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse |
| T10. Gaeng Peht Gung ^{1,2,3,4,8} 24,00 Gebratene Garnelen mit rotem Thai-Curry, Kokosmilch und Gemüse |

Vietnamesische Spezialitäten

| |
|---|
| V6. Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chilli und Gemüse 18,00 |
| V7. Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chilli und Gemüse 17,50 |
| V8. Gebratene Garnelen mit Zitronengras, Chilli und Gemüse 24,00 |

Kleine deutsche Küche

| |
|--|
| D2. Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 16,50 |
|--|

Kinderteller

| |
|--|
| K1. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{1,3,5} 11,00 |
| K2. Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{1,3,5} 11,00 |
| K3. Knusprig gebackenes Hühnerfleisch mit Pommes und Ketchup ^{1,3} 12,00 |
| K4. Knusprig gebackene Ente mit Pommes und Ketchup ^{1,3} 14,00 |

Beilagen

| |
|--|
| 121. Portion gebratener Eierreis 4,00 |
| 122. Portion gebratene Eiernudeln 4,00 |
| 123. Portion Pommes 4,00 |
| 124. Portion Reis 3,50 |
| 125. Portion Soße 3,00 |



Desserts

| |
|--|
| 131. Gebackene Banane mit Honig 4,50 |
| 132. Gebackene Banane mit Eis 6,50 |
| 133. Gebackene Äpfel mit Honig 5,00 |
| 134. Gebackene Ananas mit Honig 5,00 |

Bei allen Speisen Reis dabei.

Für alle Gerichte bilden die Gewürze 1,3,4,5,4 und 8 die Basis.
Es gilt eine Ausnahme:
für sämtliche Nudelgerichte wird Gewürz 4 nicht verwendet.

Bei allen Currygerichten wird zu den bestehenden Gewürzen
noch 2 hinzugefügt.

Bei allen süß-sauren Gerichten wird zu den bestehenden Gewürzen
noch 6 hinzugefügt.

Ebenso gelten für Menükombinationen die entsprechenden
Gewürzkombinationen der Einzelgerichte.

Gewürzliste: 1-Pfeffer 2-Milch 3-Salz 4-Zucker 5-Sojasoße 6-Essig

Zusatzstoffe: 8-Farbstoff

Gerne erhalten sie bei uns auf Nachfrage weitere Informationen
über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können.

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

HOTEL RESTAURANT

LOTUS GARDEN
Asiatische Spezialitäten

Hauptstraße 26
78262 Gailingen

Tel.: 07734 - 30 60 210

Mobil: 0176 - 472 539 52

www.lotus-gailingen.de
info@lotus-gailingen.de

Öffnungszeiten:

Täglich von 11:40 - 14:30 & 17:30 - 21:30 Uhr

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

- Hotelzimmer -

3-Bett-Zimmer: ab 98 € zzgl. Frühstück ab 7 € Pro Person

2-Bett-Zimmer: ab 75 € zzgl. Frühstück ab 7 € Pro Person

Einzelzimmer: ab 51 € zzgl. Frühstück ab 7 €