

Ente / Duck

- 71 „Zha Ya“^{J,A,F} 15,90
Knusprige Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin Soße
Crispy roast duck with vegetables and Hoi-Sin sauce
- 72 „Si Chuan Zha Ya“^{J,A,F} 15,90
Knusprige Ente nach Sichuan-Art
Crispy rosat duck in Sichuan style
- 73 „Xiang Su Ya“^{J,A,C,F} 15,90
Knusprige panierte Ente auf Sojasprossen mit süß-sauer-Soße
Crispy roast duck with bean sprouts and sweet sour sauce

Fisch / Fish

- 82 „Tian Suan Zha Yu“^{A,D} 12,90
Knuspriger Rotbarsch mit süß-sauer Soße
Crispy roast redfish with sweet and sour sauce
- 83 „Zha Cai Da Xia“^{J,B,F} 17,90
Garnelen mit verschiedene, Gemüse
Prawns with different vegetables
- 84 „Jiao Yan Da Via“^{J,B} (mittel scharf) 18,90
Garnelen mit Sichuan Pfeffer
Prawns with Sichuan pepper

Gemüse / Vegetable

- 92 „Luo Han Zai“^{2,J,L} 9,90
Buddhistisches Heiligenmal mit verschiedenen Pilzen, Gemüse und Tofu
Vegan Buddhist food with assorted mushrooms, vegetables and bean curd
- 93 „Chao Ya Zai“^{2,J,L} 9,90
Gebratene Sojabohnensprossen
stir fried bean curds

Nachtsch / Dessert

- 111 „Zha Xiang Jiao“^A Gebackene Bananen mit Honig 3,50
Crispy banana with honey
- 112 „Zha Bo Luo“^A Gebackene Ananas mit Honig 3,50
Crispy pineapples with honey

Allergenkennzeichnung

A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B. Krebstiere, C. Eier vom Geflügel, D. Fisch (außer Fischgelatine), E. Erdnüsse, F. Sojabohnen, G. Milch von Säugetieren, H. Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesamsamen, L. Schwefeldioxid und Sulfite, M. Lupinen, N. Weichtiere

Zusatzstoffkennzeichnung

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff, 3. mit Geschmacksverstärker, 4. mit Süßungsmittel(n), 5. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 6. enthält eine Phenylalaninquelle, 7. mit Antioxidationsmittel, 8. mit Phosphat, 9. mit Milcheiweiß, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. geschwärzt, 13. geschwefelt, 14. mit Nitritpökelsalz, 15. Nitrat, 16. gewachst, 17. mit Turin, 18. gentechnisch veränderter Rohstoff, 19. Säurungsmittel, 20. Stabilisatoren

Mittagsmenü / Lunch

Montag - Samstag von 11.30 - 15.00 Uhr (außer an Feiertagen)
Alle Mittagsmenü werden mit Pekingsuppe oder Frühlingssuppe serviert.

Monday - Saturday from 11.30 am - 3.00 pm (except for holidays)
A Peking soup or a spring roll is served as a starter.

- M1 „Ji Rou Chao Fan“^{J,C} 9,50
Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse
Fried rice with chicken and vegetables
- M2 „Niu Rou Chao Mian“^{J,A,C,F} 9,50
Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse
Fried noodle with beef and vegetables
- M3 „Shi Jin Zhu Rou“^{J,F} 9,90
Schweinefleisch mit Saisongemüse
Stir fried pork with seasonal vegetables
- M4 „Yang Cong Niu Rou“^{J,F} 10,90
Rindfleisch mit Zwiebeln und Karotten
Stir fried beef with onions and carrots
- M5 „Ga Li Ji“^{1,2,J,C} 9,90
Hühnerfleisch Gemüse und Curry (leicht scharf)
Stir fried chicken with vegetables in curry sauce
- M6 „Tian Suan Zha Ji Tiao“^A 9,90
Knusprige Hühnerstreifen auf Gemüse und süß-sauer Soße
Crispy roast chicken with vegetables and sweet and sour sauce
- M7 „Zha Ya“^{J,A,F} 11,50
Knusprige Ente auf Gemüse mit pikanter Soße
Crispy roast duck with vegetables and spicy sauce
- M8 „Mo Gu Zhi Zha Yu“^{J,A,F} 9,90
Knuspriges Rotbarschfilet mit Champignonsauce
Crispy roast fish with mushroom sauce
- M9 „Ba Bao La Jiang“^{1,2,J,B,D,F} 10,90
Achtköstlichkeiten (Schweinefleisch, Hühnerfleisch, Garnelen) auf Gemüse und Hoi-Sin Soße zubereitet
Pig, chicken and prawn with vegetables in Hoi-Sin Sauce

Beilage anstatt Reis / Side dishes

- 101 „Chao Fani“^{J,C} Bratreis 3,00
Fried rice
- 102 „Chao Mian“^{2,J,L} Bratnudeln 3,00
Fried noodles
- 103 „Zha Shu Tiao“ Pommes 3,00
Chips



Mikado

Restaurant

Meerbuscher Straße 223
40670 Meerbusch
Tel.: 0 21 59 - 69 87 68 8

Öffnungszeiten

Mo. Ruhetag
Di-Fr.: 12:00 - 15:00 & 17:30 - 23:00 Uhr
Sa., So. & Feiertage: 12:00 - 23:00 Uhr

www.mikado-meerbusch.de



Unsere „All You Can Eat“ Menü

Asia-Menü (mit Tippangrill)

Vorspeisen, Maki und Sushi, Suppen und Salate, Asia-Menü, frisches Obst, Desserts und Eis

Di.-Fr.
(Außer an Feiertagen)
Von 12.00-14.30 Uhr

Großes Asia-Menü mit großes Tippangrill
Vorspeisen, Maki und Sushi, Suppen und Salate, großes Asia-Menü, Tippangrill, frisches Obst, Desserts und Eis

Di.-Fr.
(Außer an Feiertagen)
Happy Hour
(Außer an Feiertagen)
Sa. & So.*
Von 12.00-16:00 Uhr

(Außer an Feiertagen)
Von 18.00-22.00 Uhr

Sa.-So. & Feiertage*
Von 17.00-22.00

Kinder (unter 5 Jahre) sind kostenlos
*außer Ostern, Muttertag & Weihnachten.

****Nehmen Sie bitte nur so viel, wie Sie verzehren können. Das liegengebliebene Essen wird mit 1,00 € pro Teller berechnet.**

Bei einigen unserer Speisen werden Glutamat und andere Zusatzstoffe verwendet.
Unser Personal informiert Sie gerne über unsere Speisen und darin enthaltenen Zusatzstoffe.
Für Allergiker bereiten unsere Köche selbstverständlich sämtliche Speisen ohne entsprechende Allergene/Zusatzstoffe zu. Geben Sie uns hierfür bei der Bestellung einen Kurzen Hinweis.

Tie-Pan Gericht / Ti-Pan Menu

Zu einer der Traditionen der chinesischen Küche gehören die Ti-Pan Gerichte. Aus einer im Ofen erhitzten gusseisernen Platte werden die verschiedenen exotischen Zutaten angerichtet und mit Gewürzen veredelt.

- | | | |
|----|---|-------|
| T1 | „Xiang Cui Zhu ROU“ ¹ (leicht scharf)
Knuspriges Schweinefleisch
mit Zwiebeln und Paprika, süß-sauer scharf
<i>Crispy roast beef with onions and pepper, sweet sour and spicy</i> | 13,80 |
| T2 | „Gan Chao Niu Rou Shi“ ^{F1} (leicht scharf)
Rindfleisch mit Zwiebeln, Sellerie und Möhren
<i>Stir fried beef with onions, celeries and carrots</i> | 15,80 |
| T4 | „Tie Pan Kao Ya“ ^{2,J,A,B,D,F}
Knusprige Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin Soße
<i>Crispy roast duck with vegetables and Hoi Sin sauce</i> | 16,80 |
| T5 | „Dou Chi Da Xia“ ^{J,B,D,F}
Garnelen mit Gemüse in Schwarzbohnen-Soße
<i>Stir fried prawns with different vegetables in black bean sauce</i> | 18,90 |
| T6 | „Chao Hai Xian“ ^{J,B,D,F}
Gebratene Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfisch,
Rotbarschfilet, Surimi) mit Gemüse
<i>Stir fried seafood (prawns, calamari, redfish, surimi)</i> | 17,90 |
| T7 | „Ba Bao La Jiang“ ^{J,B,D,F} (leicht scharf)
Achtköstlichkeiten (Schweinefleisch, Hühnerfleisch,
Garnelen) mit Gemüse in Hoi-Sin Soße zubereitet
<i>Pig, chicken and prawns with different vegetables in Hoi Sin sauce</i> | 15,90 |

Suppe / Soup

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | „Suan La Tang“ ^{J,C,F}
Peking Suppe, sauer und pikant (leicht scharf)
<i>Hot and sour soup</i> | 3,50 |
| 2 | „Huen Tuen Tang“ ^{J,A,F}
Wan tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, serviert
in klarer Gemüsebrühe
<i>Wan-Tan soup</i> | 3,90 |
| 3 | „Fan pie Tang“ ²
Tomatensuppe mit Hühnerfleisch
<i>Tomato soup with chicken</i> | 3,50 |
| 4 | „Hai Xian Tang“ ^{J,B,D,N}
Meeresfrüchte Suppe
<i>Soup with seafood</i> | 5,50 |



Salat / Salad

- | | | |
|---|--|------|
| 5 | „Shi Jing Sha La“ ^C Gemischter Salat
<i>Mixed salad</i> | 3,20 |
| 6 | „Ji Si Sha La“ ^{C,K}
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen
<i>Mixed salad with chicken</i> | 4,80 |
| 7 | „Xiao Xia Sha La“ ^{B,C} Gemischter Salat mit Krabben
<i>Mixed salad with shrimps</i> | 7,80 |
| 8 | „Hai Xian Sha La“ ^{B,D,C,N} Meeresfrüchtesalat
<i>Seafood salad</i> | 8,20 |

Vorspeisen / Starter

- | | | |
|----|--|------|
| 9 | „Xiao Chun Jun“ ^{J,A,F} Minifrühlingsrolle
<i>Cantonese spring roll</i> | 3,50 |
| 10 | „Chun Jun“ ^{J,A,F} Frühlingsrolle
<i>Spring roll</i> | 3,50 |
| 11 | „Xia Pian“ ^{J,B,D} Krabbenchips
<i>Prawn crackers</i> | 3,00 |
| 12 | „Ji Rou Sha Die“ ^{A,E,C,K}
Satte Hühnerspieß mit Erdnusssoße (leicht scharf)
<i>Satte (chicken on a spit with peanut sauce)</i> | 3,90 |



Reis / Rice

- | | | |
|----|---|-------|
| 21 | „Shi Jin Chao Fan“ ^{J,C}
Gebratener Reis mit verschiedenem Gemüse
<i>Rice with different vegetables</i> | 9,50 |
| 22 | „Zhu Rou Chao Fan“ ^{J,C}
Gebratener Reis mit Schweinefleisch und Gemüse
<i>Rice with pork and different vegetables</i> | 10,50 |
| 23 | „Zha Ya Chao Fan“ ^{J,C,F} (leicht scharf)
Knusprige Ente auf gebratenem Reis mit pikanter Sauce
<i>Crispy roast duck with rice and spicy sauce</i> | 13,90 |
| 24 | „Ma Lai Chao Fan“ ^{1,J,B,C} (leicht scharf)
Nasi Goren (Reis mit Schweinefleisch,
Hühnerfleisch, Krabben und Curry)
<i>Nasi Goren (Rice with pork, chicken shrimps and curry)</i> | 12,50 |

Schweinefleisch / Pork

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | „Zha Cai Zhu“ ^{J,F}
Schweinefleisch mit verschiedenem Gemüse
<i>Stir fried pork with different vegetables</i> | 11,90 |
| 42 | „Tian Suan La Zhu“ ² (leicht scharf)
Schweinefleisch mit süß-sauer scharfer Soße
<i>Stir fried pork with sweet sour spicy sauce</i> | 11,90 |
| 43 | „Sichuan Zhu“ ^{J,F} (mittel scharf)
Schweinefleisch nach Sichuan-Art
<i>Stir fried pork Sichuan Style</i> | 11,90 |

Nudeln / Noodles

- | | | |
|----|---|-------|
| 31 | „Shi Jin Chao Mian“ ^{J,A,C,F}
Gebratene Nudeln mit verschiedenem Gemüse
<i>Noodles with different vegetables</i> | 9,50 |
| 32 | „Niu Rou Chao Mian“ ^{J,A,C,F}
Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse
<i>Noodles with beef and different vegetables</i> | 11,50 |
| 33 | „Ji Rou Chao Mian“ ^{J,A,F,C}
Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse
<i>Noodles with chicken and different vegetables</i> | 10,90 |
| 34 | „Zha Ya Chao Mian“ ^{J,A,C,F} (leicht scharf)
Knusprige Ente auf gebratenen Nudeln
mit pikanter Sauce
<i>Crispy roast duck with noodles and spicy sauce</i> | 13,90 |
| 35 | „Ma Lai Chao Mian“ ^{J,A,C,F} (leicht scharf)
BamiGoren (Nudeln mit Schweinefleisch,
Hühnerfleisch, Krabben und Curry)
<i>Bami Goren (noodles with pork, chicken, shrimps and curry)</i> | 12,50 |
| 36 | „Hai Xian Chao Mian“ ^{J,A,B,C,D,F}
Gebratene Nudeln mit Meeresfrüchten
<i>Fried noodles with seafood</i> | 14,90 |

Rindfleisch / Beef

- | | | |
|----|---|-------|
| 51 | „Yang Cong Niu“ ^{J,F}
Rindfleisch mit Zwiebeln und Karotten
<i>Stir fried beef with onions and carrots</i> | 13,50 |
| 52 | „Hao You Niu Rou“ ^{J,F}
Rindfleisch auf Brokkoli
<i>Stir fried beef on broccoli</i> | 13,90 |
| 53 | „Ga Li Niu Rou“ ^{1,2,J,F,C} (leicht scharf)
Rindfleisch mit Paprika, Bambus,
Champignons und Curry
<i>Stir fried beef with paprika, bamboo, mushrooms and curry</i> | 13,90 |

Hühnerfleisch / Chicken

- | | | |
|----|---|-------|
| 61 | „Zha Cai Ji Rou“ ^{J,F}
Gebratene Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse
<i>Stir fried chicken with onions and carrots</i> | 12,50 |
| 62 | „Gong Bao Ji“ ^{J,F,M} (leicht scharf)
Hühnerwürfel nach Gong Bao-Art
<i>Diced chicken prepared in Gong Bao style</i> | 12,50 |
| 63 | „Tian Suan Zha Ji Tao“ ^A
Knusprige Hühnerstreifen
auf Gemüse mit süß-sauer Soße
<i>Crispy roast chicken with vegetables, sweet and sour sauce</i> | 12,50 |
| 64 | „Zha Ji Xiang“ ^{A,F} (leicht scharf)
Knusprige Hühnerbrust auf Gemüse mit pikanter Soße
<i>Crispy roast chicken with vegetables, spicy sauce</i> | 12,50 |