

UNSERE BUFFETS

MITTAGSBUFFET

chinesisches warmes Buffet

Montag - Freitag (*außer an Feiertagen**)
von 12.00 - 14.30 Uhr

pro Person 11,90 €
Kinder bis 1,2 m: 9,90 €

CHINESISCHES WARMES - MONGOLISCHES-GRILL BUFFET

Samstag (*außer an Feiertagen**)
von 12.00 - 16.30 Uhr

pro Person 14,90 €
Kinder bis 1,2 m: 10,90 €

ABENDBUFFET

chinesisches warmes &
mongolisches-Grill Buffet

von Montag - Freitag
von 18.00 - 22.00 Uhr
Samstag, Sonntag & an Feiertagen
von 16.00 - 22.00 Uhr
Sonntag und an Feiertagen
12.00 - 14.30 Uhr

pro Person 19,90 €
Kinder bis 1,2m: 12,90 €

HAPPY HOUR

Sonntag und an Feiertagen
von 14.30-16.30 Uhr

pro Person 16,90 €
Kinder bis 1,2m: 12,90 €

CHINESISCHES BUFFET



FEUER
PHÖNIX
火凤凰

SPEISEN

HEEDFELDER STRASSE 41 - 43, 58509 LÜDENSCHIED

TEL.: 02351-98 58 528

TEL.: 02351-98 58 529

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO. - FR.: 11.30 - 15.00 UHR &
17.30 - 23.00 UHR

SA., SO. & FEIERTAGE: 11.30 - 23.00 UHR

www.feuerphoenix.com



SUPPEN & VORSPEISEN

1. Pekingsuppe (sauer-scharf)*^{1,c}3,90
2. Hühnersuppe mit Gemüse*³3,90
3. Gemüsesuppe*³3,90
4. Frühlingsrolle*³3,50
5. Mini-Frühlingsrollen mit süß-saurer Soße*¹3,50
6. Saté-Spieße vom Huhn mit Erdnusssoße*³5,90

REIS & NUDELN

7. Reis gebraten11,50
mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse*^{3,f}
8. Nasi - Goreng14,50
gebratener Reis mit Hühnerfleisch, Krabben,
Eiern, Curry und Gemüse (leicht scharf)*^{f,g}
9. Nudeln gebraten11,50
mit Hühnerfleisch, Eiern und Gemüse*^{3,f}
10. Bami - Goreng14,50
gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Krabben,
Eiern, Curry und Gemüse (leicht scharf)*^{f,g}

SCHWEINE-, RIND- & HÜHNERFLEISCH

11. Schweinefleisch14,00
mit versch. Gemüse*³
12. Schweinefleisch14,50
mit Champignons*³
13. Schweinefleisch15,00
mit Gemüse und Knoblauch nach Szechuan-Art
(scharf)
14. Rindfleisch mit Zwiebeln*³16,00
15. Rindfleisch mit Brokkoli*³16,00
16. Rindfleisch16,00
mit Gemüse und Knoblauch nach Szechuan-Art
(scharf)*³
17. Hühnerfleisch15,00
mit versch. Gemüse*³
18. Knuspriges Hühnerfleisch16,50
mit süß-saurer Soße*^{1,a}
19. Hühnerfleisch nach Kung-Bao-Art16,50
mit versch. Gemüse (scharf)*³

ENTE & GROSSGARNELEN

20. Knusprige Ente17,50
mit versch. Gemüse*³
21. Knusprige Ente17,50
mit süß-saurer Soße*¹
22. Knusprige Ente199,50
mit Acht Kostbarkeiten (scharf)*³

23. Knusprige Ente17,50
mit gebratenen Nudeln*³
24. Knusprige Ente20,50
mit Hummerkrabben und Gemüse*³
25. Hummerkrabben nach Kung-Bao-Art21,50
mit versch. Gemüse*³
26. Tastenspeise der Buddhisten (vegetarisch)*³ ..15,50

BEILAGEN

- Gebratener Reis oder gebratene Nudeln*³5,00
(anstatt gekochter Reis)
- Pommes5,50
30. Portion Sauce2,50

NACHTISCH

28. Gebackene Banane mit Honig*^a5,00
29. Gebackene Ananas mit Honig*^a5,00

Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Konservierungsstoff, 5) koffeinhaltig, 6) enthält eine Phenylalaninquelle, 7) Süßungsmittel, 10) chininhaltig Allergene auf Anfrage.

Alle Preise in € inkl. MwSt. & Bedienung

BUFFET...wie funktioniert das?

1. Als Vorspeise stehen Ihnen Suppen, Frühlingsrollen oder Salat an der Buffet-Bar zur Verfügung.

2. Stellen Sie sich an der Buffet-Bar verschiedene Sorten von frischem Fleisch, Fisch sowie Gemüse Ihrer Wahl zusammen. Wählen Sie eine, Ihrem Geschmack entsprechende, Soße aus, geben eine angemessene Menge über das Fleisch und Gemüse und danach geben Sie Ihren Teller an der Grill-Bar zum Garen ab. Es ist zu beachten, dass nicht alle Zutaten miteinander harmonieren. Unsere Empfehlung daher: Nehmen Sie lieber kleinere Portionen pro Gang und probieren Sie viele Kombinationen aus.

3. Während Ihr von Ihnen zusammengestelltes Gericht von unserem Koch zubereitet wird, können Sie sich bei den Beilagen wie Reis, Nudeln und weitere Spezialitäten am warmen Buffet bedienen.

