



HONGYUNLAI

Getränkekarte

Mongolischer Grill
Chinesisches Buffet



Online Getränkekarte

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag

11:30 - 15:00 Uhr | 17:30 - 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertage

11:30 - 22:00 Uhr

durchgehend geöffnet
(Dienstag Ruhetag)

Biere



001	Bitburger Pils	Glas 0,3l	3,10 €
002	Bitburger Pils	Glas 0,5l	4,40 €
003	Gaffel Kölsch	Glas 0,3l	3,10 €
005	Bananenweizen	Glas 0,5l	4,90 €
004	Radler Alkoholfrei	Glas 0,5l	4,40 €
006	Hefeweizen Benediktiner Dunkel	Glas 0,5l	4,40 €
007	Dunkel Weizen Benediktiner	Fl. 0,5l	4,40 €
009	Chin. Tsing Tao Bier	Fl. 0,33l	4,70 €
010	Altbier-Schuss	Glas 0,5l	5,40 €
014	Schuss	Glas 0,3l	3,10 €
015	Schuss	Glas 0,5l	4,40 €
016	Radler ³	Glas 0,3l	3,10 €
017	Radler ³	Glas 0,5l	4,40 €
020	Bolten Alt	Fl. 0,33l	3,40 €

Alkoholfreie Getränke



021	Stilles Wasser	Fl. 0,25l	2,70 €
022	Stilles Wasser	Fl. 0,75l	6,00 €
023	Granus Culinaire	Fl. 0,25l	3,00 €
024	Granus Culinaire	Fl. 0,75l	6,00 €
025	Kiba	Glas 0,2l	3,10 €
026	Kiba	Glas 0,5l	5,00 €
027	Vital Malz	Fl. 0,33l	3,40 €
028	Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33l	3,40 €
029	Alkoholfreies Weizenbier Benediktiner	Fl. 0,5l	4,30 €

Fl. 0,2l 0,2l 0,3l Fl. 0,33l 0,5l

031	Coca Cola ^{1,3,9}		331 3,60 €
032	Coca Cola Light ^{1,3,9,12}		332 3,60 €
033	Coca Cola Zero ^{1,3,9,12}		333 3,60 €
034	Mezzo-Mix ^{1,3,9}		334 3,60 €
035	Fanta ^{1,3}		335 3,60 €
036	Sprite ³		336 3,60 €
037	Apferschorle	3,10 €	337 4,40 €
038	Orangenschorle	3,10 €	338 4,40 €
039	Apfelsaft	3,10 €	339 5,00 €
040	Orangensaft	3,10 €	340 5,00 €
041	Ananassaft	3,10 €	341 5,00 €
043	Kirsch-Nektar	3,10 €	343 5,00 €
044	Bananen-Nektar	3,10 €	344 5,00 €
045	Mango-Nektar	3,10 €	345 5,00 €
046	Ice Tea		346 4,40 €
048	Lycheesaft	3,30 €	348 5,30 €
050	Bitter Lemon ^{1,3,10}		
051	Tonic Water ^{3,10}	3,10 €	
052	Ginger Ale ^{1,3}	3,10 €	

¹ Mit Farbstoff

² mit Konservierungsstoffen

³ mit Antioxidationsmitteln

⁹ koffeinhaltig

¹⁰ chininhaltig

¹² enthält eine phenylalaninquelle

Aperitife



054	Pflaumenwein 12%	5cl	3,10 €
055	Lycheewein 14%	5cl	3,10 €
056	Sake Reiswein heiß serviert 16,5%	5cl	3,30 €
057	Sake Reiswein heiß serviert 16,5%	0,1l Kännchen	5,30 €
058	Martini Bianco 15%	5cl	3,30 €
059	Martini Rosso 15%	5cl	3,30 €
060	Campari Orange		5,00 €
061	Gin Tonic		5,00 €
062	Bacardi Cola		5,00 €
063	Whiskey Cola		5,30 €
064	Vodka Lemon		5,00 €

Spirituosen



065	Kao Lian (Reisschnaps 62%)	2cl	3,70 €
066	Mei Kwei Lu (Rosenschnaps 54%)	2cl	3,70 €
067	Wu Jia Pi (Kräuterschnaps 54%)	2cl	3,70 €
068	Mao Tai (Reis/Weizenschnaps 53%)	2cl	4,70 €
069	Chiu Ye Ching (Bambusschnaps 45%)	2cl	4,00 €
070	Hennessy V.S.O.P 40%	2cl	4,30 €
071	Johnnie Walker 40%	2cl	3,70 €
072	Remy Martin V.S.O.P 40%	2cl	4,70 €
073	Doornkaat 38%	2cl	3,10 €
074	Malteser 40%	2cl	3,10 €
075	Wodka 40%	2cl	3,10 €
076	Kirschwasser 42%	2cl	3,10 €
077	Himbeergeist 42%	2cl	3,10 €
078	Asbach 38%	2cl	4,00 €
079	Absolut Wodka 40%	0,7l	39,50 €
080	Grappa 37,5%	2cl	3,10 €
081	Baileys 17%	2cl	3,10 €
082	Sumbuca 40%	2cl	3,10 €
083	Tequila 40%	2cl	3,10 €

Bitter

084	Underberg 49%	2cl	3,10 €
085	Jägermeister 35%	2cl	3,10 €
086	Fernet Branca 42%	2cl	3,10 €
087	Ramazotti 30%	2cl	3,10 €

Heiße Getränke



088	Kaffee ⁹	Tasse	2,50 €
089	Espresso ⁹	Tasse	2,50 €
090	Cappuccino ⁹	Tasse	3,00 €
091	Latte Macchiato ⁹	Tasse	3,30 €
092	Jasmin Tee	Kännchen	3,00 €
093	Grüner Tee	Kännchen	3,00 €
094	Schwarzer Tee	Tasse	2,50 €
095	Kamillentee	Tasse	2,50 €
096	Pfefferminztee	Tasse	2,50 €
097	Früchtete	Tasse	2,50 €
098	Kakao	Tasse	3,10 €
099	Milchkaffee	Tasse	3,30 €
100	Doppelter Espresso ⁹	Tasse	4,30 €

Offener Rotwein 0,2l



- 351** Rotweinschorle **4,20 €**
- 352** Merlot Vin de Pays d'oc Merlot **4,70 €**
(trocken, Erzeugerabfüllung, Rebsortenwein, fruchtig)
- 353** Westhofener Bergkloster Spätburgunder **4,70 €**
(halbtrocken, Qualitätswein, Rheinhessen)
- 354** Dirmsteiners Schwarzerde Dornfelder **4,70 €**
(lieblich, Qualitätswein, Rheinhessen)

Offener Weißwein 0,2l

- 361** Weißweinschorle **4,20 €**
- 362** Chardonnay Vin de Pays d'oc Chardonnay **4,70 €**
(trocken, Erzeugerabfüllung, Rebsortenwein, saftiges Bouquet angenehm)
- 364** Müller Thurgau **4,70 €**
(lieblich, Kabinett, Qualitätswein, Deidesheimer Hofstück / Ruppertsberger)

Offener Rosé 0,2l

- 371** Laumersheimer Mandelberg **4,70 €**
(trocken, Qualitätswein, Portugieser Weißherbst, Pfalz)
- 372** Gundersheimer Königstuhl **4,70 €**
(halbtrocken, Portugieser Weißherbst, Rheinhessen)

Flasche Rotwein 0,75l



- 381** Cepage Merlot A. Bichot **16,00 €**
(Dunkles Granatrot, mit violetten Nuancen, schwarze Beeren, fleischig, pfefferige Tannier)
- 382** Gundersheimer Bergkloster Dornfelder **17,00 €**
(trocken, Qualitätswein mit Prädikat)

Flasche Weißwein 0,75l

- 392** Cepage Chardonnay **15,30 €**
(Sehr frisch und sehr fruchtig, sowie Pfirsiche und Aprikose, rund, fleischig und süffig)

Flasche Rosé 0,75l

- 451** Gundersheimer Königstuhl **15,40 €**
(trocken, Portugieser Weißherbst Rheinhessen)

Sekt

- 461** Schloss ARRAS Sekt **6,30 €**
(trocken, Hausmarke) Glas 0,2l
- 462** Pontpierre Jahrgangs Sekt **15,40 €**
(halbtrocken)
- 463** Kardinal Richelieu Jahrgangs Sekt **15,40 €**
(trocken)

Unsere Preise:



Mittagsbuffet:

von 11:30 - 14:30 Uhr

pro Person: 11,90 €

Kinder von 4 bis 9 Jahren 8,20 €

Kinder unter 4 Jahre: Essen gratis

An Sonn- und Feiertagen sind die Buffetpreise wie Abendbuffetpreis



Chinesisches, mongolisches und japanisches Abendbuffet:

Montag bis Samstag: 17:30 - 21:30 Uhr

Sonn. und Feiertage: 11:30 - 21:30 Uhr

pro Person: 19,90 €

Kinder von 4 bis 9 Jahre 12,50 €

Kinder unter 4 Jahre: Essen gratis

mit ca.
100 versch.
Gerichten



Ein Getränk Mindestverzehr bei Teilnahme am Buffet. Sonst wird 1,50 € zuzüglich berechnet.

Alle Preise in € inkl. MwSt. und Bedienung.

*In allen warmen Gerichten sind Geschmacksverstärker enthalten!



Wie
funktioniert
das?

Der kurze Weg zu einem heißen Mongolischen Gericht!

Auf dem Weg zum mongolischen kalten Buffet ist die **Klammer mit Platznummer** Ihr wichtigstes Utensil, sie ist immer mitzunehmen.

Bitte wählen Sie nun aus dem reichhaltigen Buffet die Zutaten für Ihr persönliches mongolisches Gericht.

Fleisch oder Fisch und reichlich Gemüse gehören auf den mit der Klammer gekennzeichneten Teller.

Die ausgewählten Saucen stellen Sie im Schälchen auf den Rand des Tellers.

Nun dürfen Sie Ihr Gericht an der **Tipanjakitheke** abstellen.

Der Chefkoch persönlich wird in Minutenschnelle Ihr Gericht auf der 400 Grad heißen Edelstahlplatte für Sie alleine zubereiten.

Nach der Zubereitung wird Ihr Essen auf einem frischen Teller serviert. Wir wünschen einen guten Appetit.

Haben Sie weitere Fragen, wir helfen Ihnen gerne.

Ihr **Hong Yun Lai Team**

