



Sie können uns auch buchen –
sprechen Sie uns an!



Öffnungszeiten:
täglich 11.00 bis 19.00 Uhr
(außer an Sonn- und Feiertagen)

DÖREN-PARK
Senefelderstraße 16
33100 Paderborn
Tel. 052 51 | 1 84 47 87
Fax 052 51 | 1 84 49 02

GETRÄNKE | DRINKS

- Cola^{2,8}
- Fanta^{2,3,7,15}
- Sprite¹¹
- Apfelschorle⁷
- Mineralwasser je Flasche 2,00 €

- Lycheesaft
- Mangosaft
- Guavensaft je Dose 2,50 €



VORSPEISEN | STARTERS

Peking Suppe peking soup ^{1,2,4,7,B,C}	3,00 €
Krabbenchips prawn crackers	2,00 €
Mini-Frühlingsrollen (veg. 6 Stck.) mini-springrolls (veg. 6 p.)	3,00 €



Basis | base • Step 1

Nudeln mit frischem Marktgemüse noodles with fresh vegetables ^{A,B}	6,00 €
Udon-Nudeln mit frischem Marktgemüse udon noodles with fresh vegetables ^{A,B}	6,50 €
Reis mit frischem Marktgemüse rice with fresh vegetables ^B	6,00 €
Frisches Marktgemüse fresh vegetables	6,00 €



AUS DEM WOK | WOK-IT

Zutaten | ingredients • Step 2

Hühnerbruststreifen chicken	2,00 €
Rindfleisch beef	2,50 €
Schweinefleisch pork	2,00 €
Garnelen shrimps	2,50 €
Tofu tofu	2,00 €
Broccoli broccoli	1,00 €
Paprika peppers	1,00 €
Champignons mushrooms	1,00 €
Zucchini zucchini	1,00 €
Bambussprossen bambousprouts	1,00 €
Sojasprossen beansprouts	1,00 €
Gerösteten Knoblauch fried garlic	0,50 €
Röstzwiebeln fried onions	0,50 €
Gehackte Erdnüsse chopped peanuts	0,50 €
Ingwer ginger	0,50 €
Chili chili	0,50 €
Extra Ei extra egg	1,00 €

FRISCHES MARKTGEMÜSE bestehend aus:

- Weißkohl
- Möhren
- Zwiebeln
- Porree
- Chinakohl



Bitte beachten Sie, dass einzelne Gerichte Zusatzstoffe und geringe Mengen an Geschmacksverstärker enthalten können.
Zusatzstoffe: 1 = Konservierungsstoff · 2 = Farbstoff · 3 = Antioxidationsmittel · 4 = Geschmacksverstärker · 7 = Süßungsmittel · 8 = Koffeinhaltig · 11 = Säuerungsmittel · 15 = Stabilisatoren
Allergene: A = Gluten · B = Ei · C Soja · D = Fisch



Soßen | sauces • Step 3

- Süß-saure Soße | sweet sour sauce^{1,2,7,C}
- Curry-Kokos-Soße |
coconut sauce^{1,4,A}
- Champignon-Soße |
mushrooms sauce^{1,2,4,C}
- Knoblauch-Soße | garlic sauce^{1,2,4,C}
- Teriyaki-Soße | teriyaki sauce^{1,2,4,D}
- Erdnuss-Soße | peanut sauce
- Soja-Soße | soya sauce
- Sambal-Oelek | sambal oelek sauce

Bei allen Soßen können Sie zwischen **MILD** und **SCHARF** wählen!

Lilys Tipp

Bei uns stellen Sie sich Ihr Gericht in **drei Schritten** individuell zusammen.

- 1 Im ersten Schritt (**Step 1**) suchen Sie sich die Basis (z. B. Nudeln, Reis oder auch einfach nur Gemüse) aus.
- 2 Im zweiten Schritt (**Step 2**) wählen Sie die Zutaten (z. B. Fleisch o. andere Gemüse).
- 3 Im dritten Schritt (**Step 3**) entscheiden Sie sich für die Soße (z. B. süß-saure Soße). Sie bestimmt die Geschmacksrichtung Ihres Gerichtes.



Create your meal by yourself!

Start with the

- STEP 1 Choose your base
- STEP 2 Choose your ingredients
- STEP 3 Choose your sauce