



Shao Kao Tisch-BBQ

Shao Kao (Feuer grillen) bezeichnet sich als das gegrillte Fleisch, Fisch oder Gemüse, die als die wichtigsten Bestandteile der chinesischen Küche. Platten des rohen Fleisches, Fisches und des Gemüses werden zum Tisch serviert, damit Gäste ihre eigene Mahlzeit zubereiten.

In der Mitte von jedem Tisch werden spezielle fettarme Gasgrill ohne Rauchgeruch installiert.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass jeder Besucher im ShaoKao Tisch BBQ eine mindeste Bestellwert vom € 35,00

ShaoKao Tisch BBQ ist ein kleines Restaurant und stets bemüht Ihnen die höchste Qualität und das beste Service anzubieten.

Damit wir auf diesem Niveau unseren treuen Gästen und Liebhabern dieses in Deutschland einmaligen Grillvergnügens ein höchstes Genusserlebnis garantieren können, freuen wir uns auf alle Besucher, die unser Bestellsystem akzeptieren.

Falls Sie Fragen haben, beantworten wir sie Ihnen sehr gerne.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Spaß im ShaoKao Tisch-BBQ

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) gewachst 8) mit Süßungsmittel 9) Aspartam- Phenylalaninquelle 10) mit Phosphat 11) coffeinhaltig 12) chininhaltig

Allergene: A) glutenhaltig B) enthält Krebstiere C) enthält Eier D) enthält Fisch, E) enthält Erdnüsse F) enthält Soja G) enthält Milch H) enthält Schalenfrüchte I) enthält Sellerie J) enthält Senf K) enthält Sesamsamen L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite M) enthält Lupinen N) enthält Weichtiere

Menü Beef! Beef!

Preis: € 39,00/pro. Per.

Ein schönes Geschmackserlebnis von Rindfleisch bei ShaoKao Tisch-BBQ

1. Gang: Startes

ShaoKao **Sauer-Scharf Suppe**, mit Gemüse, Tofu und Entenfleisch. (2.4.A.C.F.)

Edamame, Sojabohnen mit Meeressalz (2.A.F.)

Kimchi, scharf Chinakohl Salat (1.2.A.F.)

Ananas-Salat Mix mit Thai Süßsauer Dressing und Cashewnüssen (1.2.E.H.)

2. Gang: Hauptspeisen

Beef aus der ganzen Welt:

2x **Australische Wagyu Roastbeef**,

2x **Bayerische Rindsfilet** mit Siegner Färsen Qualität,

2x **USA Hüfte Steak**

2x **Argentinien Roastbeef**

BBQ-Sauce Hauser Art, Teriyaki Sauce und BBQ-Chili Pulver

Und Fleisch-BBQ Gemüse Teller:

Steinpilz, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Ananas und Kartoffeln und Süßkartoffeln

Beilage: Reis oder Brot (A.F)

3. Gang: Dessert

Hausgemachte Tiramisu (1.2.8.A.G.L)

Menü "Seafood Lover"

Preis: € 49,00 /Pro. Person

1.

Gang: Startes

ShaoKao **Sauer-Scharf Suppe**, mit Gemüse, Tofu und Entenfleisch. (2.4.A.C.F.)

Edamame, Sojabohnen mit Meeressalz (2.A.F.)

Kimchi, scharf Chinakohl Salat (1.2.A.F.)

Ananas-Salat Mix mit Thai Süßsauer Dressing und Cashewnüssen (1.2.E.H.)

2.

Gang: Hauptspeisen

4x **große Black Tiger Garnelen**,

2x **Jakobsmuscheln** mit Glasnudeln Knoblauch in Muschelschale

Sepia und Lachsfilet, Thunfisch Steak

Und Fisch-BBQ Gemüse Teller:

Steinpilz, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Karotten

Zitronen

ShaoKao Speziale Sauce für Tisch-BBQ Fisch: Chili Koriander Sauce (1.2.4.A.F.),

Pfeffer-Salz und BBQ-Chili Pulver Mix (1.E.F.K.)

3.

Gang: Dessert

Hausgemachte Tiramisu (1.2.8.A.G.L.)

Menü „ShaoKao Meat Mix“

ab 2 Personen

Preis: € 49,00/pro. Per.

1. Gang: Startes

ShaoKao **Sauer-Scharf Suppe**, mit Gemüse, Tofu und Entenfleisch. (2.4.A.C.F.)

Edamame, Sojabohnen mit Meeressalz (2.A.F.)

Kimchi, scharf Chinakohl Salat (1.2.A.F.)

Ananas-Salat Mix mit Thai Süßsauer Dressing und Cashewnüssen (1.2.E.H.)

2. Gang: Hauptspeisen

Für ShaoKao Tisch-BBQ Entdecker, beste Kombi Teller zum Ausprobieren:

2x **Barbarie Entenbrust**,

4x **Hähnchen Brustfilet mit Zitronengras** mariniert,

1x **Iberico Schwein Halsfleisch**

2x **Schweinbauchfleisch** mit Bukokisauce mariniert

2x **Argentinien Roastbeef**

2x **USA Hüfte Steak**

2x **Australische Wagyu Roastbeef**,

Und

BBQ Gemüse Teller:

Steinpilz, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Ananas und Kartoffeln, Süßkartoffeln

BBQ-Sauce Hauser Art, Teriyaki Sauce und BBQ-Chili Pulver

3. Gang: Dessert

Hausgemachte Tiramisu (1.2.8.A.G.L.)

Menü „Berg und See“

ab 2 Personen

Preis: € 49,00/pro. Per.

1. Gang: Startes

ShaoKao **Sauer-Scharf Suppe**, mit Gemüse, Tofu und Entenfleisch. (2.4.A.C.F.)

Edamame, Sojabohnen mit Meeressalz (2.A.F.)

Kimchi, scharf Chinakohl Salat (1.2.A.F.)

Ananas-Salat Mix mit Thai Süßsauer Dressing und Cashewnüssen (1.2.E.H.)

2. Gang: Hauptspeisen - Meat trifft Seafood:

2x **Australische Wagyu Roastbeef**,

2x **Bayerische Beiried** mit Siegener Färsen Qualität,

2x **USA Rib Eye Steak**

2x **Black Tiger Riesengarnelen** (B)

60g **Lachsfilet** (D), 60g **Sepia** (N)

und 60g **Thunfisch Steak**

mariniert mit Olivenöl und Kräuter

dazu **BBQ Gemüse Teller:**

Steinpilz, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Ananas und Kartoffeln, Süßkartoffeln

ShaoKao Speziale Sauce für Tisch-BBQ: Chili Koriander Sauce (1.2.4.A.F.),

Teriyaki Sauce und BBQ-Chili Pulver Mix (1.E.F.K.)

3. Gang: Dessert

Hausgemachte Tiramisu (1.2.8.A.G.L.)

Speisen

Suppen

Peking Suppe	(1.2.4ACF)	€ 4,50
--------------	------------	--------

Salate

Kimchi, koreanische Chinakohl Salat (sehr scharf)	(1.2.4)	€ 4,50
Seetang Salat mit Sesamöl und Sesam	(1.2.4K)	€ 4,90
Ananas Salat mit Cashewnüssen	(1.2.EH)	€ 4,90
Frische Gemüsesticks mit Minze Joghurt u. Mango Joghurt Dip (G)		€ 4,50
Hiyayakko – jap. Tofu Salat mit Shoyu Soße	(1.2.4F)	€ 5,90

Vorspeisen

Edamame , Jap. Frische Sojabohnen mit Meeressalz	(F)	€ 4,50
Thunfisch Tatar mit Mango	(D)	€ 15,90
Lachs Tatar mit Avocado	(D)	€ 13,90
Serviert mit Sushi Ingwer (1.2.4) und Wasabi (1.2)		
Beef Sushi mit Wasabi und Ingwer	(1.2.4)	€ 12,00
5 Sushi Reis Nigiri, mit 2 Australische Wagyu Roastbeef 3 USA Rib Eye		

Fleisch & Geflügel

Australische Wagyu Roastbeef,	100g	€ 9,90
Bayerische Rindsfilet mit Siegner Färsen Qualität	100g	€ 14,00
Siegner Munich Dry Agend Beef Roastbeef	100g	€ 12,00
Argentinien Roastbeef	100g	€ 9,00
USA Rib Eye Steak (eine hohe Qualität USA Beef)	100g	€ 18,00
USA Hüfte Steak	100g	€ 8,00
Barbarie Entenbrust	100g	€ 9,00
Hähnchen Brustfilet mit Zitronengras mariniert	100g	€ 5,00
Iberico Schweine Fench Racks mit Rippen	ca.250g	€ 18,00
Iberico Schwein Hals	100g	€ 8,00
Kalbszunge	80g	€ 8,00

Fisch und Meeresfrüchten

große Black Tiger Garnelen	B	3 Stück	€ 12,90
Jakobsmuscheln	B	2 Stück	€ 8,90
Sepia	DN	100 g	€ 7,00
Lachsfilet	D	100 g	€ 7,00
Thunfisch Sashimi Qualität	D	100 g	€ 12,90

Gemüse und Tofu

Pilze Mix: € 15,00

Enoki-Pilze, Champignon, Steinpilze und Shimeji Pilze, sind ca. 220g
(Serviert in Silberfolie und gewürzt mit Olivenöl, Pfeffer und Knoblauch)

Gemüse Mix: € 10,00

Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln und Broccoli

Beilagen:

Kartoffeln, geschnitten und kurz gekocht	200g	€ 2,90
Süßkartoffeln, geschnitten und kurz gekocht	200g	€ 3,50
Tofu, geschnitten und gebraten	(F) 150g	€ 3,50
Frische Ananas 4 Scheiben		€ 2,00
Thai Duft-Reis Portion		€ 2,90
Brot Korb	(A)	€ 2,50

Saucen:

Pfeffer-Salz mit Olivenöl		€ 1,00
ShaoKao BBQ-Sauce	(1.8.AF)	€ 1,00
Chili-Koriander Sauce	(2.4.ABDF)	€ 1,00
Peking Black Sauce	(2.4EFK)	€ 1,00
Jap. Teriyaki Sauce	(AF)	€ 1,00

Dessert

Eiscreme:	pro. Kugel	€ 2,90
Grüntee-Eis (G)	Mango-Eis (G)	
Kokos-Eis (G)	Erdnüsse-Eis (EG)	
Passionsfrucht-Eis (G)	Zitronen-Eis (G)	
Panna Cotta	(1.2.G)	€ 5,90
Tiramisu	(1.2.ACG)	€ 7,90
Frische Ananas mit Palmzucker		€ 5,90

Karamell Eisbecher mit Kokos, Erdnüsse und Vanille Eis, verfeinert mit Karamellsauce und Nüsse Mix (1.2.EGK) € 9,90

Kaffee oder Milch-Tee

Espresso		€ 2,70
Doppelter Espresso		€ 3,80
Kaffee		€ 2,90
Cappuccino	G	€ 3,80
Latte Macchiato	G	€ 3,90
Mini Macchiato	G	€ 2,90
Macha Tee-Latte	mit Grüntee Pulver G	€ 4,90

GRAPPA

Berta - Mompra	2cl	€ 5,90
Berta - Tre Soli Tre	2cl	€ 14,90

Pfau Brand 2cl.

Apfel vom Fass	€ 5,90	Zwetschke vom Fass	€ 5,90
Mostbirne, Obstbrand,	€ 5,50	Williams, Marille	€ 5,50
Himbeer	€ 14,90		

Asiatisches vor - oder nach dem Essen

Sake Reiswein (warm oder kalt serviert)	0,10 l	€ 4,90
Ume Pflaumenwein (warm oder kalt serviert)	0,10 l	€ 4,90

Aperitif

LILLET WILD BERRY	0,2 l	6,90 €	Lillet, frische Beeren, Wildberry
ShaoKao Spritz	0,2 l	7,50 €	YUZU, Lychee, frische Beeren, Prosecco
Soligo Cantina Vino Frizzante Bianco	0,2 l	€ 5,90	
Prosecco SPRITZ	0,2 l	€ 6,90	
Prosecco TONIC (6,10,11)	0,2 l	€ 6,90	
HUGO (5,11)	0,2 l	€ 6,90	
APEROL SPRITZ (1,2,5,11)	0,2 l	€ 6,90	
MARTINI BIANCO (5)	5cl	€ 6,90	
Martini ROSSO (5)	5cl	€ 6,90	
CAMPARI SODA (1)	0,2 l	€ 5,90	

CAMPARI ORANGE	(1)	0,2 l	6,90 €	
BITTERED RASPBERRY TONIC	(6,10,11)	alkoholfrei	0,2 l	5,90 €
SANBITTÈR	1,6	alkoholfrei	0,1 l	3,90 €
SANBITTÈR ORANGE	1,6	alkoholfrei	0,2 l	4,90 €

Wasser

TAFELWASSER STILL	0,50 l	€ 3,90	Sodawasser	0,50 l	€ 3,90
Adelholzener Gastro MINERALWASSER					
Classic/ Naturell 0,25 l	2,90 €		Classic/Naturell 0,75 l	6,50 €	

Hot-Tee oder hausgemachter Eistee in verschiedenen Sorten!

Wahlweise statt Zucker mit Stevia Süßstoff, oder mit weniger Zucker	0,40 l	
Grüntee -Pur oder mit Säften		€ 4,90
Lemon	Minze	Lychee
		Mango
Kräuter Mix Pfefferminz, Verbene, Rose und Süßholzwurzel		€ 4,90
Roselle Berry Früchtetee Rosellebeere aus Taiwan		€ 4,90
Assam Lemon Schwarztee mit Limettensaft		€ 4,90
Rosen Grüntee	Grüntee mit Rosenblüten	€ 4,90
Jasmin Grüntee Jasmin Tee		€ 4,90
Oriental Beauty Oolong Tee halbfermentierter Tee aus Taiwan		€ 4,90

Bier

Ayinger Bier VOM FASS

Lager Hell 0,30 l € 3,90 0,5 l € 4,90

RADLER 0,5 l € 4,90

Bier in der Flasche

Bairisch PILS 0,33 l € 3,90

Kellerbier 0,50 l € 4,90

Urweisse Dunkel 0,50 l € 4,90

Bräuweisse 0,33 l € 3,90 0,50 l € 4,90

Helles alkoholfreies Helles 0,50 l 4,90 €

Nektar

APFEL / ORANGE / MARACUJA / Mango /

SCHWARZE JOHANNISBEERE / RHABARBER 0,25 l € 3,20 0,50 l € 5,80

Nektar SCHORLE

APFEL / ORANGE / MARACUJA / Mango /

SCHWARZE JOHANNISBEERE / RHABARBER 0,25 l € 2,90 0,5 l € 4,90

WEINSCHORLE

WEISS / ROT 0,2 l 4,50 €

Softdrinks

COCA COLA (1,2,9) / COCA COLA ZERO (1,2,9,11)

FANTA (1,2,9,11) 0,33 l € 3,90

Orangina / Orangina Rouge (1) 0,20 l € 2,90

Pachmayr Pali Zitrone 0,40 l € 4,50

Paulaner Spezi 0,40 l € 4,50

Schweppes

Ginger Ale (1) 0,20 l € 3,90

Tonic Water(6, 10, 11) 0,20 l € 3,90

Bitter Lemon (10) 0,20 l € 3,90