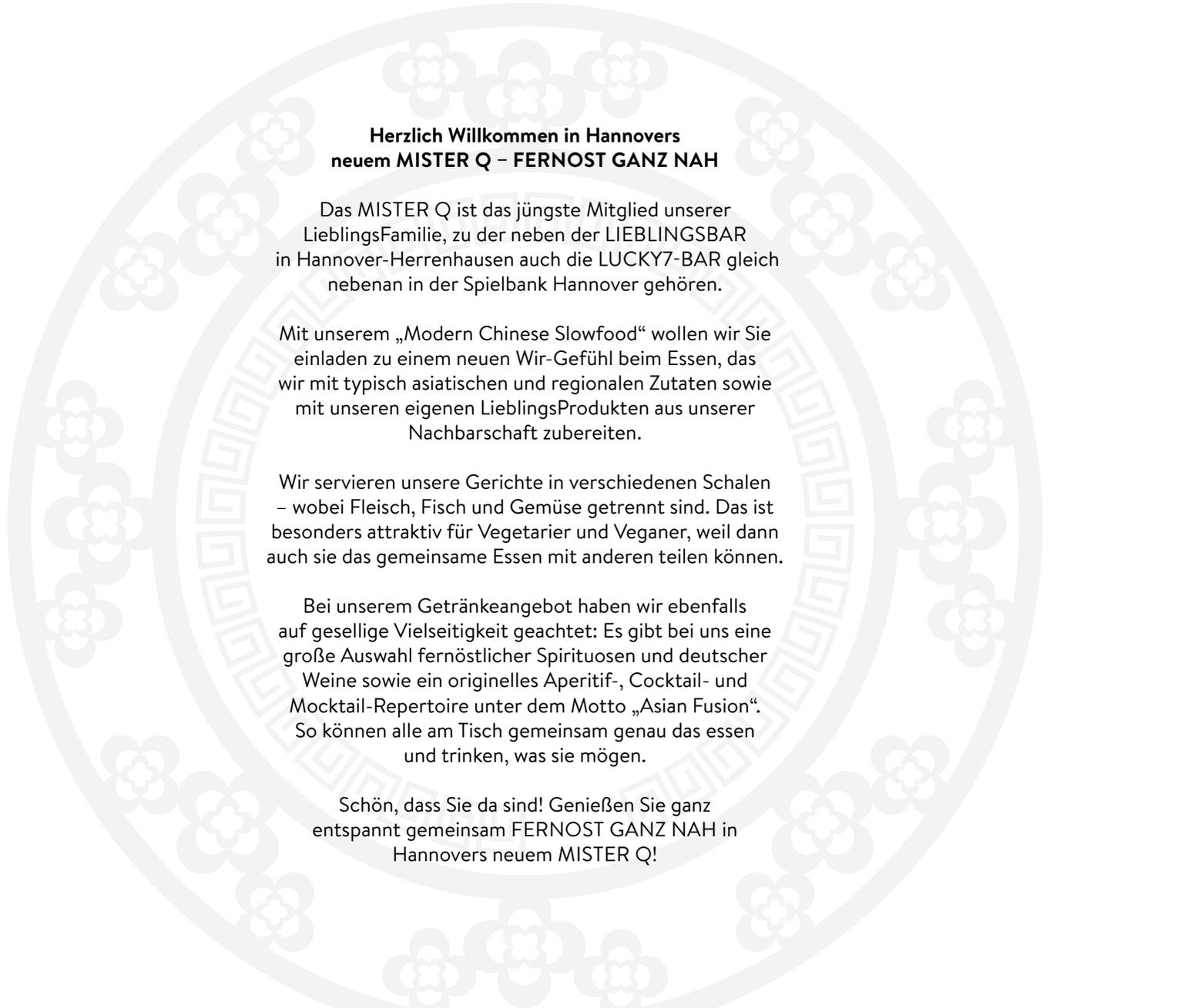




*„Wer Gemüse isst, wird stark
Wer Fleisch isst, wird tapfer.
Wer Reis isst, wird weise.
Wer Nudeln isst, wird heilig.“*

Chinesisches Sprichwort



**Herzlich Willkommen in Hannovers
neuem MISTER Q – FERNOST GANZ NAH**

Das MISTER Q ist das jüngste Mitglied unserer LieblingsFamilie, zu der neben der LIEBLINGSBAR in Hannover-Herrenhausen auch die LUCKY7-BAR gleich nebenan in der Spielbank Hannover gehören.

Mit unserem „Modern Chinese Slowfood“ wollen wir Sie einladen zu einem neuen Wir-Gefühl beim Essen, das wir mit typisch asiatischen und regionalen Zutaten sowie mit unseren eigenen LieblingsProdukten aus unserer Nachbarschaft zubereiten.

Wir servieren unsere Gerichte in verschiedenen Schalen – wobei Fleisch, Fisch und Gemüse getrennt sind. Das ist besonders attraktiv für Vegetarier und Veganer, weil dann auch sie das gemeinsame Essen mit anderen teilen können.

Bei unserem Getränkeangebot haben wir ebenfalls auf gesellige Vielseitigkeit geachtet: Es gibt bei uns eine große Auswahl fernöstlicher Spirituosen und deutscher Weine sowie ein originelles Aperitif-, Cocktail- und Mocktail-Repertoire unter dem Motto „Asian Fusion“. So können alle am Tisch gemeinsam genau das essen und trinken, was sie mögen.

Schön, dass Sie da sind! Genießen Sie ganz entspannt gemeinsam FERNOST GANZ NAH in Hannovers neuem MISTER Q!



SUPPEN

Suppen sind ein elementarer Bestandteil der chinesischen Esskultur. Sie werden zu jedem Essen serviert, sowohl zum Frühstück als natürlich auch zum Mittag- und Abendessen.

Mit Fleisch
oder auch
VEGGIE

SUPPEN

Suppen sind in China meist süß und sauer, herzhaft und würzig – und sie werden traditionell getrunken und nicht gegessen.

Genießen Sie unsere modern interpretierten chinesischen Suppenspezialitäten ganz wie Sie mögen!

	Peking Suppe ^{a,5}	4,90
	mit Hühnerfleisch und saisonalem Gemüse	
	Wantan Suppe ^{c,5}	5,90
	mit Hähnchenfleisch- und Krabbenfüllung, Pak Choi und Champignons	
	Gemüsesuppe ^{m,5}	4,90
	mit Tofu-Würfeln und saisonalem Gemüse	
	Curry Suppe ⁵	5,40
	mit feinen Gemüsestreifen und Süßkartoffeln	
	mit Rindfleischstreifen	6,40

- GÀ - HẢI SẢN
sh, Chicken, Seafood)
Cháo Thập Cẩm
idge Mixed
14 *Kính Mời!*

Sò Dương
Sun Clams



Nghêu Hấp
Steamed Hard Clams



BUN THỊT **T NƯỚNG**
CHÀO Tôm **CHẢ GIÒ**
bánh tằm bì, gỏi cuốn
KÍNH MỜI

XUÂN MẠI
BUN MẮM - BUN MỘC
MIẾN GÀ - BÁNH CÁN
HỦ TÍU GÀ - TÔM
ĐẶC BIỆT: HỦ TIÊU THẬP CẨM

VORSPEISEN WARM ODER KALT

Diese kleinen Appetithappen sind in China ebenso beliebt wie überall auf der Welt und so vielfältig wie das Reich der Mitte mit seinen 23 Provinzen und 14.000 Küstenkilometern.

**PIKANT,
KNUSPRIG,
LECKER**



CHÁO CÁ
Rice gruel with Fish

HÀO NƯỚNG
Grilled oyster

CHÁO THẬP CẨM
Rice gruel with

ỐC MỠ XÀO BÒ

TÔM CÀNG MẮC

VORSPEISEN

In China werden Vorspeisen gern kalt oder warm mit Meeresfrüchten, Gemüse, Fleisch oder frischem Obst zubereitet. Auch bei uns sehr beliebt sind Frühlingsrollen, Wan Tan und Dumplings (Gyoza).

Genießen Sie unsere klassischen und modernen chinesischen Vorspeisen kalt oder warm!

VORSPEISEN KALT

Edamame	5,40
gekochte grüne junge Sojabohnen mit Meersalz	
Kimchi Chinakohl	5,40
Pikante Gurken	5,40
Blanchierter Spinat in Sesamöl	6,40

VORSPEISEN

In China werden Vorspeisen gern kalt oder warm mit Meeresfrüchten, Gemüse, Fleisch oder frischem Obst zubereitet. Auch bei uns sehr beliebt sind Frühlingsrollen, Wan Tan und Dumplings (Gyoza).

Genießen Sie unsere klassischen und modernen chinesischen Vorspeisen kalt oder warm!

VORSPEISEN WARM

Hausgemachte Frühlingsrolle⁵ 5,40
mit Weißkohl, Rinderhack und süßer Chili-Sauce

Gyoza (5 Stück)⁵ 6,90
gebratene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse

Krabbentasche (4 Stück)^{c, 5} 6,90
mit Hähnchenfleisch- und Krabbenfüllung sowie Chili-Mayonnaise-Dip^a

Chinese Tacos mit Möhren, Porree und Koriander⁵

⊕ mit Char Siu (mariniertes Schweinefleisch) und Honig-Senf-Dip^l 7,40

⊕ mit Siu Yuk (Krustenbraten) und süßem Chili-Sauce-Dip⁵ 8,40

⊕ mit gegrilltem Entenfleisch und Hoisin-Dip 9,40

TIPP Warmes Vorspeisen-Trio 9,90
(Char Siu, Siu Yuk und gegrilltes Entenfleisch) zum Probieren

Tempura Garnelen (3 Stück)^c 8,90
panierte Riesengarnelen mit süßer Chili-Sauce



HAUPTGERICHT PILZE

Pilze sind eine unverzichtbare Zutat in Japan und China. Der saftig-feste Shiitake-Pilz etwa stärkt das Immunsystem und spielt eine wichtige Rolle in der traditionellen chinesischen Medizin.

LECKER
und
EXOTISCH

PILZ-QUARTETT

Shiitake, der „duftende Pilz“, wird in der chinesischen Küche wegen seines intensiven Wildpilz-Aromas und seiner feinen Knoblauch-Note geschätzt. Ein weiterer Lieblingsspilz der Chinesen ist der Shimeji, ein langstieliger Buchenpilz mit leicht nussigem Geschmack und einer süßlichen Note.

Wir servieren unser Pilz-Quartett aus Shiitake, Shimeji, weißen Champignons und braunen Kräuter-Seitlingen mit Möhren und Zuckerschoten⁵ – wahlweise mit

⊕ gedämpftem Pak Choi	15,40
⊕ paniertes und entbeintes Hähnchenkeule aus dem Ofen	17,90
⊕ gegrilltem Lachsfilet ^b	19,40
⊕ gegrillten Rinderhufst steak-Streifen	19,90
⊕ gerösteter Entenbrust	20,40
⊕ gebratenen Garnelen ^c	20,90

⊕ Wählen Sie eine Beilage dazu:

Duftender Jasmin-Reis	2,00
Bratreis mit saisonalem Gemüse	4,90
Bratnudeln mit saisonalem Gemüse	4,90
Pommes Frites	3,90
Süßkartoffeln Frites	4,40
Kartoffelchips	3,90



HAUPTGERICHT KUNG PAO

Der Wok-Klassiker Kung Pao verdankt seinen Namen dem kaiserlichen Gouverneur der chinesischen Provinz Sichuan (Szechuan), der während der Qing-Dynastie im späten 19. Jahrhundert regierte.

Crunchy
**STREET
FOOD**

KUNG PAO

Dieses würzige Bratgericht aus Hühnchenwürfeln, Erdnüssen, Gemüse und Chilischoten bekommt seinen ganz besonderen Kick durch die zitronig-prickelnden und sanft-scharfen Szechuan-Pfefferkörner.

Wir servieren diese leicht pikante Spezialität aus der „Reiskammer“ im Südwesten Chinas mit Paprika, Zwiebeln, Möhren, Gurken, Porree, getrockneten Chili-Schoten, Cashewnüssen und Szechuan-Pfeffer^{h,5} – wahlweise mit:

⊕ frittiertem Tofu^m und Seitan 13,90

⊕ gebratenem Hühnerbrustfilet..... 15,40

⊕ gebratenen Garnelen..... 18,90

⊕ Wählen Sie eine Beilage dazu:

Duftender Jasmin-Reis 2,00

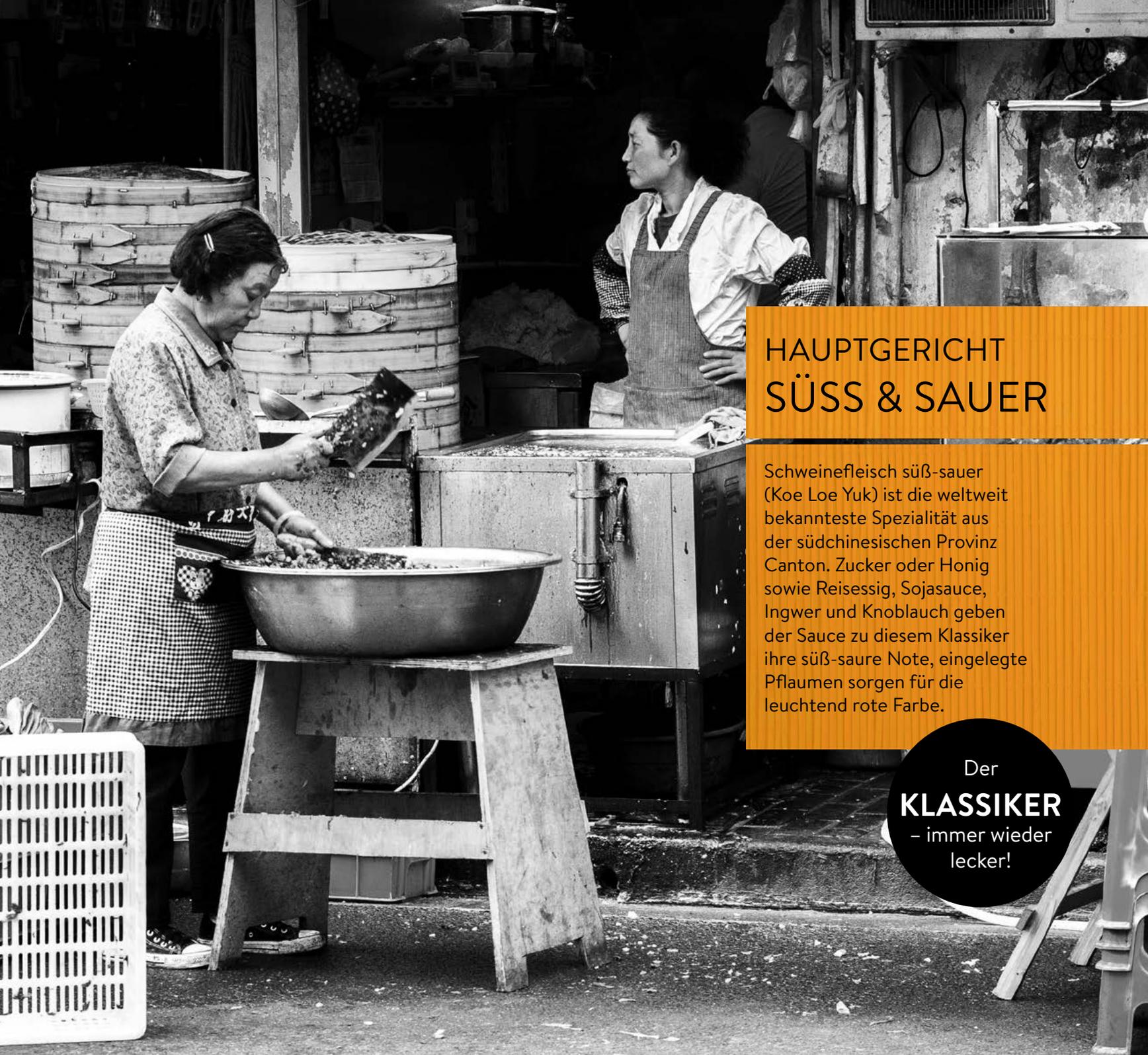
Bratreis mit saisonalem Gemüse 4,90

Bratnudeln mit saisonalem Gemüse .. 4,90

Pommes Frites..... 3,90

Süßkartoffeln Frites..... 4,40

Kartoffelchips..... 3,90



HAUPTGERICHT SÜSS & SAUER

Schweinefleisch süß-sauer (Koe Loe Yuk) ist die weltweit bekannteste Spezialität aus der südchinesischen Provinz Canton. Zucker oder Honig sowie Reissessig, Sojasauce, Ingwer und Knoblauch geben der Sauce zu diesem Klassiker ihre süß-saure Note, eingelegte Pflaumen sorgen für die leuchtend rote Farbe.

Der
KLASSIKER
– immer wieder
lecker!

SÜSS & SAUER

Die süß-saure Pflaumen-Sauce wird in der südchinesischen Provinz Guangdong (Canton) gern als Dip für Frühlingsrollen und frittierte Hühnchenbällchen oder zum Entenbraten serviert.

Wir verfeinern diesen Saucen-Klassiker nicht mit eingelegten Pflaumen sondern mit saftiger Ananas und grünem Apfel sowie knackigen Zwiebeln, Paprika, Möhren und Erbsen und servieren sie – wahlweise mit:

⊕ frittiertem Tofu ^m	13,90
⊕ paniertes und entbeint Hühnerkeule aus dem Ofen.....	15,40
⊕ paniertem Schweinefleisch	14,90
⊕ paniertem Rotbarschfilet ^b	14,90
⊕ gerösteter Entenbrust.....	17,90
⊕ gebratenen Garnelen ^c	18,90

⊕ Wählen Sie eine Beilage dazu:

Duftender Jasmin-Reis	2,00
Bratreis mit saisonalem Gemüse	4,90
Bratnudeln mit saisonalem Gemüse ..	4,90
Pommes Frites.....	3,90
Süßkartoffeln Frites.....	4,40
Kartoffelchips.....	3,90



加盟热线: 010-63001111

手工水饺

HAUPTGERICHT CURRY

Mit der Gewürzspezialität aus der indischen Küche wird in vielen China-Restaurants hierzulande gern das allseits bekannte und beliebte „Curry-Huhn“ zubereitet, das übrigens deutlich milder schmeckt als die Klassiker aus Südostasien.

**WÜRZIG &
CREMIG**

CURRY

Wussten Sie, dass das Wort „Curry“ seinen Ursprung in Südindien hat und vom tamilischen Wort „kari“ abstammt, das „Fleisch“ oder „Beilage zum Reis“ bedeutet?

Wir servieren unsere leicht scharfe Curry-Variante mit Zucchini, Blumenkohl, Möhren, Champignons und Zwiebeln. Sowohl für Vegetarier und Veganer als auch für Fans von Fleisch oder Fisch⁵ – wahlweise mit:

- ⊕ frittiertem Tofu und gekochter Süßkartoffel^m..... 13,90
- ⊕ gebratenem Hühnerbrustfilet.....14,40
- ⊕ paniertem Rotbarschfilet^b..... 15,90
- ⊕ gegrillten Rinderhufst steak-Streifen 16,90
- ⊕ gerösteter Entenbrust..... 17,90
- ⊕ gebratenen Garnelen^c 18,90

⊕ Wählen Sie eine Beilage dazu:

- Duftender Jasmin-Reis2,00
- Bratreis mit saisonalem Gemüse 4,90
- Bratnudeln mit saisonalem Gemüse . 4,90
- Pommes Frites.....3,90
- Süßkartoffeln Frites..... 4,40
- Kartoffelchips.....3,90



HAUPTGERICHT KNOBLAUCH

In der chinesischen Küche ist Knoblauch eine ebenso unverzichtbare Zutat wie Reis und Nudeln. Für die scharfen Szechuan-Gerichte und besonders in der ostchinesischen Provinz Shandong am Gelben Meer werden die Zehen der Lauchknolle neben Ingwer und Sojasauce von jeher zum Würzen verwendet.

Extra
**SCHARF &
WÜRZIG**

KNOBLAUCH

Knoblauch, Ingwer und Frühlingszwiebeln sind nicht nur wichtige Zutaten in der chinesischen Esskultur, diese würzigen Drei haben auch in der traditionellen chinesischen Medizin einen hohen Stellenwert und werden oft zur Vorbeugung und Behandlung von Krankheiten eingesetzt.

Wir servieren unseren verschärften Mix aus Knoblauch und Ingwer mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und bunten Möhren⁵ – wahlweise mit:

- ⊕ frittiertem Tofu^m und Seitan 13,90
- ⊕ gebratenem Hühnerbrustfilet 14,40
- ⊕ gegrilltem Lachsfilet^b 16,90
- ⊕ gegrillten Rinderhufst steak-Streifen 16,90
- ⊕ gerösteter Entenbrust 17,90
- ⊕ gebratenen Garnelen^c 18,90

⊕ Wählen Sie eine Beilage dazu:

- Duftender Jasmin-Reis 2,00
- Bratreis mit saisonalem Gemüse 4,90
- Bratnudeln mit saisonalem Gemüse .. 4,90
- Pommes Frites 3,90
- Süßkartoffeln Frites 4,40
- Kartoffelchips 3,90



HAUPTGERICHT BRATREIS & BRATNUDELN

Kein Wunder, dass gebratener Reis und gebratene Nudeln in China so weit verbreitet sind und gern als Hauptspeise oder als Beilage serviert werden: Immerhin wurden die ersten Wildreisarten bereits vor rund 8.200 Jahren im Gebiet des Perlfloss-Deltas in der südchinesischen Provinz Guangdong domestiziert, und Nudeln aus Rispen- und Kolbenhirse wurden schon vor über 4.000 Jahren in einem Dorf am Gelben Fluss im Nordwesten Chinas hergestellt!

KNUSPRIG
und
KÖSTLICH

Bratreis und Bratnudeln sind in ganz China sowie in vielen anderen asiatischen und fernöstlichen Ländern ein äußerst beliebtes Gericht. Dieses so genannte „Comfort Food“ wird sowohl in kleinen Garküchen an der Straßenecke, in mobilen Food Trucks auf Festen und überall in kleinen und feinen Restaurants serviert. Genießen Sie unsere Bratreis- und Bratnudel-Spezialitäten ganz wie Sie mögen – vegetarisch/vegan, mit Fleisch oder mit Meeresfrüchten!



BRATREIS

mit Möhren, Zwiebeln, Porree und Ei^{a,5} wahlweise mit:

- ⊕ Tofu^m und saisonalem Gemüse 13,90
- ⊕ gebratenem Hühnerfleisch 15,40
- ⊕ gebratenem Char Siu 15,90
- ⊕ gebratenem Rindfleisch 16,90
- ⊕ gebratenen Garnelen^c 18,90

BRATNUDELN

mit Weißkohl, Möhren, Porree, Zwiebeln und Ei^{a,5} wahlweise mit:

- ⊕ Tofu^m und saisonalem Gemüse 13,90
- ⊕ gebratenem Hühnerfleisch 15,40
- ⊕ gebratenem Char Siu 15,90
- ⊕ gebratenem Rindfleisch 16,90
- ⊕ gebratenen Garnelen^c 18,90

Alle Preise in Euro.



SPEZIALITÄTEN

Jedes Land der Erde hat seine ganz eigenen und unverwechselbaren Nationalgerichte, und das große und weite China hat natürlich besonders viele. Wir haben die leckersten davon zeitgemäß interpretiert und bereiten sie sowohl mit typisch chinesischen als auch mit unseren regionalen Produkten zu.

Tradition
MODERN
interpretiert

SPEZIALITÄTEN

Aus den 23 Provinzen in China haben wir für Sie die köstlichsten Traditionsgerichte ausgewählt – unsere 5 Kostbarkeiten für jeden Geschmack und jede Gelegenheit!

- VEGAN** Buddhistische Fastenspeise^{m,5} 13,90
 Eine vegane Spezialität aus der südchinesischen Provinz Guangdong (Canton) mit Champignons, Shiitake-Pilzen, bunten Möhren, Paprika, Seitan, Tofu und Glasnudeln
- Rindfleisch mit Zwiebeln und Pfeffer⁵ 16,90
 Eine intensiv aromatische Spezialität aus der südchinesischen Provinz Sichuan (Szechuan) mit Zwiebeln, Zitronengras, Porree und Szechuan-Pfeffer
- Riesengarnelen mit Chili und Pfeffer^{c,5} 19,90
 Eine leicht scharfe Spezialität aus der südchinesischen Provinz Hunan mit Porree, Zwiebeln, getrockneten Chilischoten und Pfeffer
 Auch vegetarisch mit frittiertem Tofu^m 14,90
- Zweimal gebratene Char Siu⁵
 Eine herzhafteste Spezialität aus der südchinesischen Provinz Guangdong (Canton) mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkohl, Paprika, Champignons, Porree und Möhren 15,90
- Char Siu & Siu Yuk⁵ 16,40
 Eine deftige Grill-Spezialität aus der südchinesischen Provinz Guangdong (Canton) mit mariniertem Schweinefleisch und chinesischem Krustenbraten, Pak Choi (chinesischer Blätterkohl), Honig-Senf-Dip^f und Hoisin-Sauce
- ⊕ Wählen Sie eine Beilage dazu! Auf den folgen Seiten finden Sie unser Beilagen-Angebot.



BEILAGEN

Sie geben einem Gericht erst seinen individuellen Charakter und letzten Schliff. Und manchmal ist die Garnitur zum Hauptdarsteller auf dem Teller sogar so lecker, dass sie als eigenständiges Gericht serviert wird – wie etwa unser Bratreis und unsere Bratnudeln!

Auch als
SNACK
für den kleinen
Hunger

BEILAGEN

Unsere Beilagen-Auswahl – für jeden Geschmack und für jedes Gericht:

Duftender Jasmin-Reis.....	2,00
Bratreis mit saisonalem Gemüse	4,90
Bratnudeln mit saisonalem Gemüse.....	4,90
Pommes Frites.....	3,90
Süßkartoffeln Frites.....	4,40
Kartoffelchips.....	3,90

Extra Dips je 1,00

PowerKetchup

LieblingsMayonnaise^a

Chili-Mayonnaise-Dip^a

süße Chili-Sauce

Honig-Senf-Dip^j

Hoisin-Dip

Alle Preise in Euro.





KINDERTELLER

Auch für unsere kleinen Gäste mit großem Appetit haben wir genau das Richtige.

SCHMECKT
einfach
ALLEN

KINDERTELLER

Unsere Kinder-Lieblingsgerichte aus dem fernen Osten
und dem nahen Norden:

Gebackene Hähnchenbrust mit Pommes Frites und PowerKetchup	8,40
Bratreis mit Hähnchenfleisch und saisonalem Gemüse	8,90
Bratnudeln mit Rindfleisch und saisonalem Gemüse	9,30
Bratcurrywurst mit Pommes Frites und LieblingsMayonnaise ^a	7,90

Alle Preise in Euro.





DESSERTS

In Südchina werden Desserts oft in einem traditionellen Teehaus serviert, im Westen des Landes hingegen stehen sie, wie bei uns, in jedem Restaurant auf der Speisekarte. Sie sind meist fruchtig, manchmal herzhaft und immer lecker – wie unsere Na(s)chtisch-Auswahl für Sie!

**EXOTISCH
FRUCHTIG
LECKER**

DESSERTS

Unsere verführerischen Desserts für die süßen Momente im Leben:

Eiscreme (1 Kugel).....1,80

Wir beziehen unsere Eissorten von der hannoverschen
Eismanufaktur „Birne & Beere“.

Fragen Sie bitte nach, welche Sorten wir aktuell anbieten

Portion Sahne.....0,50

Mochi (2 Stück).....5,90

Süße japanische Reiskuchen mit Eiscreme-Füllung
wahlweise in den Geschmacksrichtungen Mango-
Passionsfrucht, Grüner Tee, Schokolade oder Kokosnuss

Panierte Banane mit Honig.....5,90

Cremige Kokos-Panna Cotta mit Mango-Püree^d.....6,40

Alle Preise in Euro.

a = Eier | b = Fisch | c = Krebstiere | d = Lactose | e = Sellerie | f = Sesamsamen
g = Schwefeldioxid und Sulphite | h = Erdnüsse | i = Glutenhaltiges Getreide | j = Lupine
k = Schalenfrüchte | l = Senf | m = Soja

1 = Farbstoff | 2 = Konservierungsstoff | 3 = Nitritpökelsalz Nitrat | 4 = Antioxidationsmittel
5 = Geschmackverstärker | 6 = Geschwefelt | 7 = geschwärzt | 8 = Gewachst
9 = Mit Süßungsmitteln | 10 = mit Phosphat | 11 = gentechnisch verändert | 12 = enthält Sulfit

