



MR. PAN

Asiatisches Buffet Restaurant



Mongolisches - Grill - Buffet

Liebe Gäste,

Auf Ihrem Tisch finden Sie einige Metall-Klammern, auf denen Sie Ihre Tischnummer und einen Buchstaben für jeden Gast an Ihrem Tisch sehen. Bitte nehmen Sie eine Klammer mit zum mongolischen Buffet und befestigen diese an Ihren Teller, damit unser Service die frisch zubereitete Speise an Ihren Sitzplatz bringen kann.

Bitte merken Sie sich Ihre Tischnummer und Ihren gewählten Gäste-Buchstaben!

Am Buffet können Sie sich dann Ihr mongolisches Gericht aus der Vielfalt, die dort für Sie bereitgestellten Fisch-, Fleisch- und Gemüse-Angebotes individuell zusammenstellen.

Die dort bereitstehenden Saucen-Schälchen können Sie nach Wunsch füllen und auf den Rand Ihres Tellers abstellen.

Sie können unserem Tepanyaki-Meister gerne beim Grillen zuschauen oder suchen sich in der Zwischenzeit eine für Sie passende Beilage (z.B. Reis oder Nudeln) aus unserem warmen Buffet aus. Nach vollendeter Zubereitung wird unser freundlicher Service Ihre Auswahl an frisch gegrillten Delikatessen sofort an Ihrem Tisch servieren.

Sollten Sie dazu noch Fragen haben helfen wir Ihnen jederzeit gern und wünschen

GUTEN APPETIT!



Mittagsbuffet

Montag bis Samstag (außer an Feiertagen)	von 11:30 bis 14:45 Uhr
pro Person	16.50€
Kinder unter 5 Jahren	9.00€
Kinder von 5 - 10 Jahren	12.00€

Großes Mongolisches-Grill-Bufferet

Montag bis Samstag	von 17:30 bis 22:00 Uhr
Sonn- & Feiertags	von 11:30 bis 22:00 Uhr
pro Person	26.00€
Kinder unter 5 Jahren	12.00€
Kinder von 5 - 12 Jahren	18.00€

Selbstverständlich servieren wir an allen Tagen auch á la carte!

Lieber Gast,

nehmen Sie sich lieber kleine Portionen und gehen dafür öfter ans Buffet. Somit vermeiden wir und auch Sie, dass zu viele Essensreste weggeworfen werden.

Bitte haben Sie auch Verständnis dafür, dass wir nach Anzahl der Personen berechnen, sobald Sie andere mitessen lassen.

Vielen Dank!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.



Getränke

Aperitif

300.	Martini Bianco	5 cl	4.00€
304.	Kännchen Sake	0,20 l	7.00€

Biere

201.	Veltins vom Fass ^G	0,40 l	4.50€
203.	Alsterwasser ^{G,2} , Diesel ^{G,1,2,4}	0,40 l	4.50€
204.	Veltins Alkoholfrei ^G	0,33 l	4.50€
205.	Alster Alkoholfrei ^G	0,50 l	5.00€
206.	Grevensteiner vom Fass ^G	0,50 l	5.00€
207.	Köstritzer Schwarzbier ^G Fl.	0,50 l	5.00€
208.	Meisel's Weisse Weizen vom Fass ^G	0,50 l	5.00€
209.	Meisel's Weisse Weizen Kristall ^G	0,50 l	5.00€
	Dunkel oder Alkoholfrei		
210.	Tsingtao Bier ^G	0,33 l	5.00€
211.	Malzbier ^G	0,33 l	4.50€
212.	Fassbrause Holunder	0,33 l	4.50€
213.	Fassbrause Cola Orange ⁹	0,33 l	5.00€



Softdrinks

0,30 l 0,40 l

220.	Coca-Cola ^{1,2,4}	4.00€	4.50€
222.	Coca-Cola zero ^{1,2,4,5}	4.00€	4.50€
224.	Fanta ^{1,2,3}	4.00€	4.50€
226.	Sprite ²	4.00€	4.50€
228.	Spezi ^{1,2,3,4}	4.00€	4.50€
230.	Eistee ^{1,2,4}	4.00€	4.50€
231.	Bitter Lemon ^{2,3,9}	4.50€	5.00€
232.	Ginger Ale ^{1,2}	4.50€	5.00€
233.	Tonic Water ^{2,9}	4.50€	5.00€
234.	Mineralwasser		4.00€
235.	St. Michaelis Mineralwasser	0,75 l	7.00€
236.	Red Bull ^{1,2,4,6}	0,25 l	5.00€

Säfte/Nektare

0,30 l 0,40 l

240.	Orangensaft	4.50€	5.00€
241.	Apfelsaft	4.50€	5.00€
242.	Lycheesaft ^{2,3}	4.50€	5.00€
243.	Mangosaft ^{2,3}	4.50€	5.00€
244.	Maracuja Nektar ⁸	4.50€	5.00€
247.	Bananen Nektar ^{2,3}	4.50€	5.00€
248.	Kirsch Nektar	4.50€	5.00€
249.	Guavensaft ^{1,2,3,8}	4.50€	5.00€
250.	KiBa (Kirsch + Banane) ^{2,3}	4.50€	5.00€
252.	Saftschorle	4.50€	5.00€



Heißgetränke

260. Jasmin Tee, Grüner Tee	4.50€
261. Glas Tee (Schwarzer, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Ingwer)	2.50€
262. Tasse Kaffee ⁹	2.50€
263. Kännchen Kaffee ⁹	4.50€
264. Espresso ⁹	2.50€
265. Doppelter Espresso ⁹	4.00€
266. Cappuccino ⁹	3.00€
267. Milchkaffee ⁹	3.50€
268. Latte Macchiato ⁹	3.50€
269. Heisse Schokolade	4.00€

Longdrinks

270. Campari, Orange oder Soda	6.50€
271. Gin Tonic	6.50€
272. Wodka Lemon	6.50€
273. Wodka Red Bull (0,25 l) ⁹	7.50€
274. Barcadi Cola ⁹	6.50€
275. Whisky Cola ⁹	6.50€
276. Jack Daniel's Cola ⁹	7.50€
277. Havana Cola	6.50€



Offene Weißweine

400. **Scheurebe QbA lieblich** ^{SS} 0,20 l ... 5.50€

Deutschland-Pfalz, Weingut Leonhard

Frucht von Stachelbeere und feinem Holunder, im Geschmack fruchtig leicht süßlicher Wein... lecker!

401. **Riesling Gutswein halbtrocken** ^{SS} 0,20 l ... 5.50€

Deutschland-Mosel-Saar-Ruwer, Weingut Lorenz

Leicht und bodenständig kommt dieser halbtrockene Gutsriesling daher und geizt dabei nicht mit einem herrlich erfrischenden Duft nach Pfirsich.

402. **Silvaner QbA trocken** ^{SS} 0,20 l ... 5.50€

Deutschland-Franken, Winzer Sommerach

Mineralisch und fruchtig. In der Nase erinnert er an saftige, süße Birnen und knackige frische Äpfel. Ausgewogener und animierender Geschmack, mit einem Hauch von Wiesenkräutern und angenehmer Frische.

403. **La Ronca Pinot Grigio Venezia** ^{SS} 0,20 l ... 5.50€

DOC trocken

Italien-Venetien, Satori

Typischer italienischer Pinot Grigio mit viel Frucht und Spaß im Glas!

404. **Chardonnay Cellier des Vicomtes** ^{SS} 0,20 l ... 5.50€

VdP trocken

Frankreich-Languedoc, Vignerons Catalans

Vielfältiges Bukett mit Fruchtaromen, besonders der Birne. Füllig im Mund mit einem Geschmack nach Honig und Nuss.

405. **Weißweinschorle** ^{SS} 0,20 l ... 5.00€



Flaschen Weißweine

410. **Hamballe Muskateller QbA lieblich** ^{SS} ----- 0,75 l ... 24.50€
Deutschland-Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe
Duftiger frischer Weißwein mit an Wildrosen erinnerndem Bukett. Im Aroma ausgesprochen fruchtig mit deutlichem Muskatton. Im Geschmack kräftig und nachhaltig mit eleganter Süße.
411. **Grauer Burgunder QbA feinherb** ^{SS} ----- 0,75 l ... 24.50€
Deutschland-Rheinhessen, Weingut Jean Buscher
Mehr kann ein feinherber Wein nicht erreichen: Üppige Fruchtigkeit, die weder den Gaumen austrocknet noch ins Süßliche abgleitet: Die perfekte Balance!
412. **Weißer Burgunder QbA trocken** ^{SS} ----- 0,75 l ... 23.50€
Deutschland-Baden/Badische Bergstraße, Weingut Adam Müller
Der Weißburgunder trocken hat eine sehr opulente Nase nach Zitrusfrüchten und kommt mit einer weichen weinigen Säure daher. Er hat eine besondere Aromendichte und schmeckt nach reifen Südfrüchten.
413. **Les Bois Chalard Chardonnay** ^{SS} ----- 0,75 l ... 22.50€
VdP trocken
Frankreich-Loire, Sauvion Et Fils
Ein Chardonnay so wie er sein soll: exotische Früchte, Eleganz und so himmlisch leicht.



Offene Rotweine und Roseweine

420. **Spätburgunder lieblich** ^{SS} 0,20 l 5.50€
Deutschland-Rheinessen, Weinkellerei Kessler-Zink
Flonheim
Ein Spätburgunder, der der Nase schmeichelt. Wunderbare Frucht.
421. **Hamballe Schwarzriesling QbA** ^{SS} 0,20 l 5.50€
Deutschland-Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe
Vollmundiger Rotwein mit feiner Würze und fruchtigem Aroma. Sein Duft erinnert an Kirsche und Pfirsich. Im Geschmack mundet er weich, nachhaltig und harmonisch.
422. **Merlot Cellier des Vicomtes** ^{SS} 0,20 l 5.50€
VdP trocken
Frankreich-Languedoc, Vignerons Catalans
Richtig schön beeriger Merlot, unkompliziert, weich und so saftig!
424. **Portugieser Weißherbst QbA** ^{SS} 0,20 l 5.50€
halbtrocken
Deutschland-Pfalz, Weingut Leonhard
Frisch-fruchtiger, gehaltvoller Charakter, ideales Getränk für die Sommerzeit. Lachsfarbener Rosé mit einer feinen Süße.
425. **Chinesischer Pflaumenwein** ^{SS} 0,20 l 5.50€



Flaschen Rotweine und Rosewein

430. **Dornfelder QbA^{SS}** 0,75 l 22.50€
Lieblich, dunkle Farbe, ausgeprägtes Sauerkirscharoma,
mit einer eleganten Restsüsse
431. **Arrogant Frog Cabernet Sauvignon^{SS}** 0,75 l 24.50€
Merlot IGP trocken
Frankreich-Languedoc, Paul Mas
Ribet Red besticht bereits in der Farbe, tief granatrot steht
er im Glas. Elegant und komplex am Gaumen schmeckt
man dunkle Beeren, erdige Noten, Mokka und etwas
Konfitüre begleitet von würziger Vanille. Die Cuvée wirkt
balanciert, die Tannine sind gut eingebunden und der
Abgang ist lang und hinterlässt einen pflaumigen Eindruck.
432. **Why Not? DOC trocken^{SS}** 0,75 l 24.50€
Italien-Apulien, Contri Spumante
In der Nase Noten von reifen Früchten und Kirschen
mit einem Hauch von Tabak. Aromen von schwarzen
Früchten, ein wenig Tabak und Schokolade und einem
Hauch von Pflaume. Gute Balance am Gaumen mit
dezenten Tanninen und Kirschen im Abgang.
434. **Spätburgunder Rosé QbA mild^{SS}** 0,75 l 23.50€
Deutschland-Rheinhessen Weingut Jean Buscher
Im Glas begeistern die tollen Fruchtaromen, gefolgt von
einem interessanten Frucht-Säurespiel am Gaumen. Ist der
erste Schluck getrunken, schreit der Gaumen nach mehr!



PrickelIndes

449.	Sekt trocken/halbtrocken	0,10 l	3.50€
450.	Rotkäppchen, halbtrocken	0,75 l	20.50€
451.	Rotkäppchen, trocken	0,75 l	20.50€
455.	La Ronca Prosecco Frizzante DOC Treviso ¹ (Italien - Veneto, Caste Petrai) Der Klassiker, Frizzante stammend von den Hügeln aus der Provinz Treviso; jung, frisch und sofort trinkbar.	0,75 l	23.50€
457.	Aperol Spritz ¹	Fl. 0,20 l	7.00€
458.	S&R Hugo ¹	Fl. 0,20 l	7.00€

Spirituosen

		2 cl	4 cl
470.	Ramazotti	30%	4.50€
471.	Fernet Branca	38%	3.00€ 4.50€
472.	Jägermeister	35%	3.00€ 4.50€
473.	Underberg	44%	4.00€
474.	Linie Aquavit	41.5%	3.00€ 5.00€
475.	Maltesakreuz Aquavit	40%	3.00€ 4.50€
476.	Baileys auf Eis	17%	4.50€
477.	Doppelkorn	32%	2.50€ 4.00€
478.	Wodka	40%	3.00€ 4.50€
479.	Sambuca	40%	3.00€ 4.50€
480.	Havana Club	40%	3.00€ 4.50€
481.	Tequila Weiß oder Gold	38%	3.00€ 4.50€



4 cl

460. Grappa	50%	4.50€
461. Obstler	50%	4.50€
462. Williamsbirne	50%	5.00€
463. Jim Beam	40%	4.50€
464. Glenfiddich	43%	6.00€
465. Jack Daniel's	43%	5.00€
466. Chivas Regal	40%	6.00€
467. Remy Martin V.S.O.P.	40%	7.00€

Schnaps aus China

2 cl 4 cl

482. Kao Liang (chin. Reisschnaps)	62%	3.00€	5.00€
483. Mei Kuei Lu (Rosenschnaps)	54%	3.00€	5.00€
484. Chu Yeh Chin (Bambusschnaps)	46%	3.00€	5.00€
485. Wu Chia Pi (Kräuterschnaps)	54%	3.00€	5.00€
486. Mao Tai (Chin. Hirse-Weizenschnaps)	53%	3.50€	6.50€



Speisekarte

Suppen

- | | | |
|----|--------------------------------------------|-------|
| 1. | Peking Suppe ^{E,SJ} | 4.50€ |
| 2. | Wan-Tan Suppe ^G | 5.50€ |
| 3. | Hühnersuppe mit Gemüse ^{SJ} | 5.00€ |

Vorspeisen & Salat

- | | | |
|-----|------------------------------------------------------------------|-------|
| 10. | Frühlingsrolle ^{G,SJ,M} | 4.50€ |
| 11. | 6 kleine Frühlingsrollen mit süß-saurer Sauce ^G | 5.00€ |
| 13. | Krupuk (Krabben-Chips) ^{K,2} | 4.50€ |
| 14. | Gemischter Salat | 5.00€ |

China - Kombigerichte

- | | | |
|------|----------------------------------------------------------------------|--------|
| K 1. | Geröstete Ente mit versch. Gemüse ^{G,SJ} | 18.00€ |
| | Hühnerbrust gebacken mit süß-saurer Sauce ^G | |
| K 2. | Geröstete Ente mit süß-saurer Sauce ^G | 18.00€ |
| | Rindfleisch scharf gewürzt ^{SL} | |
| K 3. | Knuspriges Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{G,SJ} | 17.00€ |
| | Gebackener Fisch mit Paprika, Bambus und Champignons ^{SJ,F} | |



Hühnerfleisch

20.	Hühnerbrust mit frischem Brokkoli	14.00€
21.	Gebackene Hühnerbrust mit süß-saurer Sauce ^G	14.00€
22.	Hühnerbrust mit Curry und Gemüse ^{SJ}	13.50€
23.	Knuspriges Hühnerfleisch mit versch. Gemüse ^{G,SJ}	14.00€
24.	Hühnerleber mit Gemüse ^{SJ}	13.50€

Schweinefleisch

30.	Schweinefleisch scharf gewürzt ^{SL}	14.00€
31.	Schweinefleisch Chop-Suey mit versch. Gemüse ^{SJ,SL}	14.00€
32.	Schweinefleisch mit Gemüse und Knoblauch (scharf) ^{SJ,SL}	14.00€

Rindfleisch

40.	Rindfleisch mit frischen Champignons	16.00€
41.	Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Bambus und Möhren (scharf) ^{SJ,SL}	16.00€
42.	Rindfleisch Chop-Suey mit versch. Gemüse ^{SJ,SL}	16.00€

Entenfleisch

50.	Geröstete Ente mit versch. Gemüse ^{G,SJ}	17,00€
51.	Geröstete Ente mit süß-saurer Sauce ^G	17.00€
52.	Geröstete Ente mit 8 Kostbarkeiten ^{G,K,SJ}	18.00€



Garnelen & Fisch

60.	Garnelen nach Art des Hauses (scharf) ^{K,SJ}	19.50€
61.	Garnelen Chop-Suey mit versch. Gemüse ^{K,SJ}	19.50€
62.	Fischfilet in Stücken gebacken mit versch. Gemüse ^{G,F}	13.50€
63.	Fischfilet in Stücken gebacken mit süß-saurer Soße ^{G,F}	13.50€

Vegetarisch

70.	Buddhistische Fastenspeise (versch. Gemüse) ^{SJ}	12.00€
71.	Gebratene Nudeln mit versch. Gemüse ^{G,SJ}	11.00€

Reis & Nudeln

80.	Gebratener Reis mit Hühnerbrust und süß-sauer Soße	16.00€
81.	Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{E,SJ}	12.50€
82.	Gebratene Nudeln mit Garnelen	17.00€
83.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{G,SJ}	12.50€
84.	Gebratene Nudeln mit knuspriger Ente und süß-sauer Soße ^G	17.00€
85.	Gebratene Nudeln mit Hühnerbrust und süß-sauer Soße ^G	16.00€

Für die kleinen Gäste

90.	Panierte Hühnerbrust mit Pommes Frites und süß-saurer Sauce ^G	10.00€
91.	Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch ^{G,SJ}	9.00€
92.	Chicken Nuggets mit Pommes Frites und süß-sauer Soße	10.00€



Beilagen

100. Statt Reis, gebratener Eierreis ^{E,SJ}	3.50€
101. Statt Reis, gebratene Nudeln ^{G,SJ}	3.50€
102. Pommes Frites	3.50€
103. Extra Sauce (Süß-Sauer, Scharf oder Erdnuss ^{EN})	2.50€

Dessert

110. Gebackene Banane mit Honig ^G	4.00€
111. Gebackene Banane mit Honig und Vanilleeis ^{G,M,1,8}	5.50€
112. Gebackene Ananas mit Honig ^G	4.00€
113. Gebackene Ananas mit Honig und Vanilleeis ^{G,M,1,8}	5.50€
114. Chinesische Lychees ⁷	5.00€

Liebe Gäste,

fast alle unsere Gerichte enthalten Glutamat und Sojasauce. Falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben, informieren Sie uns bitte. Unser Servicepersonal berät Sie gerne. Da wir unsere Gerichte stets frisch für Sie zubereiten, ist es möglich die nicht erträglichen Zutaten wegzulassen.



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 gewachst
- 13 gentechnisch verändert

Allergene

- G Glutenthaltiges Getreide
- K Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- EN Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SJ Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SF Schalenfrüchte
- SL Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SE Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- S Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SS Schwefeldioxid und Sulfite
- LP Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- WT Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Herzlich Willkommen im **Mr. Pan**

Wir freuen uns, Sie in unserem stilvollen und authentischen China Restaurant empfangen zu dürfen. Essen und trinken Sie in angenehmer Atmosphäre.

Sie können selber entscheiden, ob Sie á la carte essen, oder sich an unserem reichhaltigen Buffet selbst bedienen möchten. Als Highlight können Sie sich auch etwas vom mongolischen Grill Buffet aussuchen und es von unserem Koch direkt zubereiten lassen.

Ein kulinarisches Erlebnis der Extra Klasse, welches sie so oft und so viel genießen können wie Sie möchten!

Die Außenterrasse vom Mr. Pan

Auf unserer Terrasse finden bis zu 120 Personen einen schönen Platz im Freien. Für die Kinder gibt es draußen auch einen kleinen Kinderspielplatz.

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag

Von 11:30 bis 15:00 Uhr

und 17:30 bis 23:00 Uhr

Sonn- & Feiertags

von 11:30 bis 23:00 Uhr

Mr. Pan

Am Fuchsberg 24

39112 Magdeburg

Tel.: 0391 - 99 09 12 12

Fax: 0391 - 99 09 11 00

www.mrpan-md.com