

# PEKING ENTE

# 金字塔餐厅

Die Pyramide Ginkgo Restaurant

# 烤鸭



老北京特产

VIDEOANLEITUNG:



## ZU HAUSE ORIGINAL PEIKINGENTEN GENIESSEN

Die Ente für 8-10 min Umluft bei ca 180C backen. Die Pfannkuchen voneinander abziehen und Ente in beliebig großen Stücken (mit Haut oder ohne) drauf legen. Danach Gurken und Frühlingszwiebeln dazu legen, und das Ganze mit Soße übergießen. Jetzt wird das im Pfannkuchen eingerollt und mit den Fingern gegessen. **Guten Appetit!**

Inhaltet: Ente, Weizen, Hoisin Soße, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Salz, Zucker, Pfeffer, Zimt, Sternanis, Nelken, Sesam Soße, Ingwer, Knoblauch

## SET PEKINGENTE

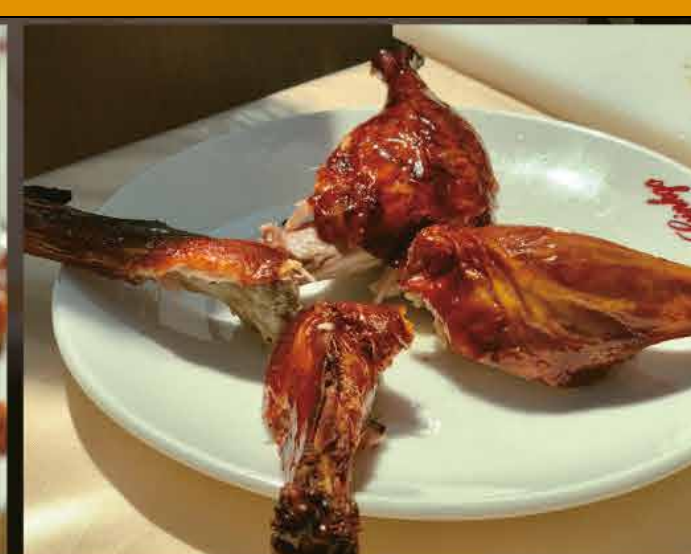
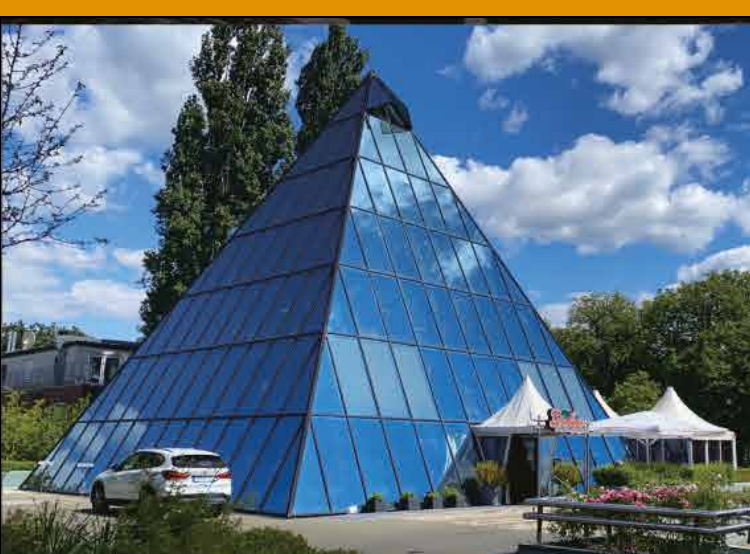
inklusive einzelner Ente, Frühlingspfannkuchen (20 Stück), Soße & Gemüsebeilage ..... **38,- € (reicht für 2 Personen)**

**PEKINGENTE EINZELN** ..... **28,- €**

**GESCHNITTEN** ..... **+2,- €**  
(Preis inklusive Lieferung vor Haustür)

## KENNENLERN-ANGEBOT:

**20% Rabatt bei Selbstabholung**



Die Glass Pyramide Restaurant Ginkgo  
Misburger Str. 81 | 30625 Hannover | [www.ginkgo-hannover.de](http://www.ginkgo-hannover.de)  
Handy 0172 1666 916 Telefon 0511/9843 8333

**Bitte buchen Sie mindestens 2 Tage im Voraus**  
**MONTAGS RUHETAG**