



WOK IN
Asia Kitchen



Speise- und Getränkekarte

Herzlich willkommen im Restaurant Wok In

Wir freuen uns, Sie in unseren eleganten Räumlichkeiten verwöhnen zu dürfen. Speisen Sie entspannt in angenehmer Atmosphäre und überzeugen Sie sich selbst von unserem ausgesprochen freundlichen Personal.

Sie können à la carte essen oder sich an unserem täglichen, reichhaltigen Wok In Buffet selbst bedienen und die frischen Zutaten ganz nach Belieben von unseren exzellenten Köchen vor Ihren Augen zubereiten lassen. Ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse ... und Sie können dabei so oft und so viel genießen, wie Sie mögen.

Feiern & Veranstaltungen im Restaurant Wok In

Unser **Clubraum** mit ca. 40 Plätzen steht Ihnen für Firmen-, Privat- oder Clubveranstaltungen gerne zur Verfügung.
Buchbare Ausstattung: z.B. Plasma-Bildschirm, Dolby-Surround-System, Computeranschlüsse, Beamer und Leinwand etc.
Alternativ wird der Clubraum als **Raucherbereich** genutzt.

Der **Foyer-Bereich** eignet sich für Events mit bis zu 100 Personen.
Ausstattung: Projektor mit Leinwand, Soundanlage mit Mikrofon (auch via Funk), Computeranschlüsse, Podest und Tanzfläche.

Mehr Informationen gerne auf Anfrage.

Die tolle Terrasse vom Restaurant Wok In

Über den Dächern von Wolfenbüttel ... Auf unserer schönen Terrasse in der 1. Etage finden bis zu 60 Personen Platz.
Ideal auch für Empfänge oder Veranstaltungen bei schönem Wetter. Der gesamte Dachbereich ist zudem beheizbar.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Wok In.



Impressionen





Ein kulinarisches Erlebnisbuffet der Extraklasse ...

Die Zubereitungsart geht zurück bis in die Zeit, als Dschingis Khan mit seinem Heer die mongolische Steppe verließ und große Teile Asiens eroberte.

Die Nahrung dieser Nomaden musste schnell und einfach zubereitet werden, Kraft und Ausdauer geben und natürlich schmecken. So scharte man sich am Wegesrand um einen, auf offenem Feuer, erhitzten Stein und garte blitzschnell alles was Fauna und Flora zu bieten hatte.

Gesund und geschmackvoll ...

Diese Zubereitung haben wir im Wok In aufgegriffen und Sie werden merken, wie nahrhaft und geschmackvoll diese Küche ist. Frisch, fettarm, schonend zubereitet und dadurch vitaminreich, erfüllt sie die wichtigsten Anforderungen, die heute an gesunde Ernährung gestellt werden.

Unsere täglichen Buffetzeiten:

Mittagsbuffet (mit China- und Wok-Buffet) von 12.00 - 14.30 Uhr	10,80
Großes Abendbuffet (mit der ganzen Vielfalt) von 18.00 - 22.00 Uhr	18,80
Sonntag und Feiertags von 12.00 - 14.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr	18,80
(Kinder ab 3 Jahren zahlen pro Lebensjahr 1,00. Kinder unter 3 Jahren kostenlos)	

Selbstverständlich servieren wir Ihnen an allen Tagen auch à la carte!

Und so geht's ...

Die Rohzutaten vom Buffet stellen Sie selbst nach Ihrer Wahl zusammen und geben dann Ihren Teller an unsere Köche am traditionellen Wok oder am chinesischen Teppanyaki Grill (nur abends). Dort wird Ihr Lieblingsgericht blitzschnell nach Ihrer Geschmacksrichtung und mit der Sauce Ihrer Wahl zubereitet.

Unser Tip ...

Kombinieren Sie nicht zu viele verschiedene Zutaten. Sie können sich immer wieder auf's Neue Ihre persönlichen Lieblingsgerichte vom Buffet zusammenstellen.

Noch mehr Auswahl ...

Ergänzend zum Wok- und Teppanyaki-Buffet können Sie sich auch am großen China-Buffet mit verschiedenen warmen Vor- und Hauptspeisen bedienen.

Das große Wok In - Buffet

Essen, so viel Sie mögen ...

Das Wok In Buffet – eine riesige Auswahl inklusive:

- mongolisches Fisch-, Fleisch- und Gemüsebuffet (Zubereitung à la minute)
- 10 verschiedene Saucenvariationen ⁴
- Warmes, chinesisches Buffet mit Vor- und Hauptspeisen ⁴
- Salatbuffet · Dessertbuffet ^{1,2,11}

Die Wok In - Buffetzutaten – frisch, vielfältig und lecker ...

Vorspeisen:

- Sushi ⁴
- Salat
- Suppe ⁴
- verschiedenes asiatisches Finger-Food ⁴

Hauptspeisen:

- Fleisch
- Fisch
- Meeresfrüchte
- Gemüse
- verschiedene Saucen ⁴

Desserts: ^{1,2,11}

- Saison-Früchte
- gebackene Bananen
- verschiedene Eissorten
- Kokos-Pudding

Die Saucen: ⁴

- **Chili-Knoblauch (scharf):** gebratene Chilis mit frischem Knoblauch und Sojasauce
- **Thai-Curry (pikant):** cremige Kokosmilch mit Currypaste
- **Wok In Sauce (pikant):** deftige, asiatische BBQ-Sauce
- **Fisch-Sauce:** intensiver Fischgeschmack
- **Teriyaki-Sauce:** süßliche japanische Marinade
- **Ingwer-Sauce:** frischer Ingwer mit etwas Koriander und Sojasauce
- **Süß-saure Sauce:** der Klassiker unter den asiatischen Saucen
- **Mongolei-Sauce:** pikante Rahmsauce mit grünem Curry
- **Erdnuss-Sauce:** cremige Sauce aus gerösteten Erdnüssen und exotischen Zutaten
- **Knoblauch-Sauce:** leicht pikante Sauce mit frischem Knoblauch und Sojasauce

Mittagstisch

Mittagstisch ⁴

Montag bis Samstag (außer an Feiertagen)
von 12 – 14.30 Uhr

Alle Mittagstischgerichte mit Suppe, Mini-Frühlingsrolle
oder Salat vom Buffet.



- | | | |
|------|--|------|
| 101. | Gebratener Reis oder Nudeln mit Hühnerfleisch | 6,80 |
| 102. | Gebratener Reis oder Nudeln mit gebackenem Entenfleisch | 7,80 |
| 103. | Gebackenes Hühnerfilet oder Schweinefleisch
mit süß-saurer Sauce | 7,80 |
| 104. | Gebratenes Hühnerfilet oder Schweinefleisch mit Gemüse | 7,50 |
| 105. | Gebackene Ente mit süß-saurer oder dunkel-scharfer Sauce | 8,80 |
| 106. | Fastenspeise mit Glasnudeln, Tofu
und verschiedenem Gemüse | 6,80 |
| 107. | Rindfleisch nach Szechuan Art (scharf) | 7,80 |
| 108. | Gebratener Reis oder Nudeln mit verschiedenem Gemüse | 5,90 |



Sushi & Maki

Sushi ¹

Sushi-Set klein: 6 Stück Nigiri und 3 Maki	8,90
Sushi-Set mittel: 8 Stück Nigiri und 6 Maki	11,90
Sushi-Set groß: 10 Stück Nigiri und 6 Maki	12,90

Maki ¹

Maki-Set klein: 6 Stück	5,90
Maki-Set mittel: 12 Stück	8,80
Maki-Set groß: 18 Stück	13,90

Sushi Party Set ¹

Sushi Platte für 5 bis 6 Personen mit verschiedenen Nigiri und Maki	59,90
--	-------



À la Carte

À la Carte

Vorspeisen ⁴

- | | | |
|------|---|------|
| 210. | Mini Frühlingsrolle (6 Stk.)
mit süß-saurer Sauce | 3,50 |
| 211. | Gebackene Surimi mit Dip
<small>(Krebsfleischimitat aus Fischmuskelleiweiß geformt)</small> | 3,80 |
| 212. | Gebackene Wan-Tan
mit süß-saurer Sauce | 3,50 |
| 213. | Krabbenchips | 3,20 |
| 214. | Peking-Suppe | 3,50 |
| 215. | Wan-Tan-Suppe | 3,80 |
| 216. | Gemüsesuppe | 3,20 |
| 217. | Hühnerfleischsuppe mit Bambus und Pilzen | 3,80 |
| 218. | Gebackene Calamari oder Torpedo Shrimps mit Sauce | 6,80 |
| 219. | Salat vom Buffet (1 Teller) | 5,80 |



Hauptspeisen (je mit Reis und Salat vom Buffet) ⁴

- | | | |
|------|---|-------|
| 220. | Gebratener Reis oder Nudeln mit Hühnerfleisch | 10,80 |
| 221. | Gebratener Reis oder Nudeln mit gebackenem Entenfleisch | 12,80 |
| 222. | Gebratenes Lammfleisch mit Gemüse (scharf, mit Knoblauch) | 14,80 |
| 223. | Nudelsuppe mit Gemüse und gebackenem Entenfleisch | 12,80 |
| 224. | Gebackenes Hühnerfilet mit süß-saurer oder dunkel-scharfer Sauce | 12,80 |
| 225. | Gebratenes Hühnerfilet mit Gemüse | 11,80 |
| 226. | Gebratenes Hühnerfilet mit Broccoli, Bambus und Morcheln | 12,80 |

À la Carte

Hauptspeisen (je mit Reis und Salat vom Buffet) ⁴

- | | | |
|------|--|-------|
| 227. | Gebratenes Hühnerfilet
in Currysauce mit Kokosmilch (scharf) | 12,80 |
| 228. | Gebackene Ente mit süß-saurer
oder dunkel-scharfer Sauce | 14,80 |
| 229. | Gebackene Ente
mit Pilzen und Bambus-Sauce | 15,50 |
| 230. | Gebackenes Schweinefleisch
mit süß-saurer Sauce | 11,80 |
| 231. | Schweinefleisch
mit Bambus, Morcheln und Pilzen | 11,80 |
| 232. | Rindfleisch mit Zwiebeln | 13,80 |
| 233. | Rindfleisch nach Szechuan Art (scharf) | 13,80 |
| 234. | Gebratener Tintenfisch nach Szechuan Art (scharf) | 14,80 |
| 235. | Gebackenes Pangasiusfilet mit Gemüsesauce | 13,80 |
| 236. | „Wok“ Fastenspeise mit Tofu und Glasnudeln | 10,80 |
| 237. | Gebratener Reis oder Nudeln mit Gemüse | 9,80 |
| 238. | Gebratene Garnelen mit Wok-Gemüse | 16,80 |
| 239. | „Wok in“ Acht Kostbarkeiten (pikant) | 13,80 |
| 240. | Gebackenes Gemüse mit Sauce | 10,80 |



Dessert ^{1,2,11}

- | | | |
|------|--|------|
| 241. | Gebackene Banane mit Vanille Eis und Honig | 4,50 |
| 242. | Obststeller mit Vanille Eis (Saisonfrüchte) | 5,80 |
| 243. | Nachtsch vom Buffet (freie Auswahl) | 6,80 |

Getränke

Biere

Einbecker Pils vom Fass	0,40 l	3,90
Einbecker Pils vom Fass	0,20 l	2,40
Einbecker dunkel vom Fass	0,40 l	3,90
Einbecker dunkel vom Fass	0,20 l	2,50
Einbecker alkoholfrei / Zitrone oder Grapefruit	Fl. 0,33 l	3,80
Erdinger Weizenbier (Hefe, Kristall, dunkel, Alkoholfrei)	Fl. 0,50 l	4,30
Tsin Tao (Chinesisches Bier)	Fl. 0,33 l	3,80
Alsterwasser ^{2,3}	0,40 l	3,90
Alsterwasser ^{2,3}	0,20 l	2,40

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3,9} Coca Cola light ^{1,3,9,12} Coca Cola zero ^{1,3,9,12}	0,40 l	3,80
Coca Cola ^{1,3,9} Coca Cola light ^{1,3,9,12} Coca Cola zero ^{1,3,9,12}	0,20 l	2,40
Fanta ^{1,3} Sprite ^{2,3}	0,40 l	3,80
Fanta ^{1,3} Sprite ^{2,3}	0,20 l	2,40
Apfelschorle <small>Fruchtsaftgetränk</small>	0,40 l	4,20
Apfelschorle <small>Fruchtsaftgetränk</small>	0,20 l	2,50
Lycheesaft oder Mangosaft	0,25 l	3,20
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,40 l	3,80
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,20 l	2,40
Red Bull ¹⁴	Dose 0,20 l	4,80
Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	Fl. 0,25 l	2,40
Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	Fl. 0,75 l	5,50

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon ¹⁰ Tonic ¹⁰ Ginger Ale ¹	Fl. 0,20 l	2,80
Vitamalz ²	Fl. 0,33 l	3,10

Granini Säfte und Nektar

Orangen-, Apfel-, Maracuja-, Ananas- oder Kirschsft	0,20 l	2,80
Kiba (Kirsch-Banane) ^{Nektar}	0,20 l	2,80
Kiba (Kirsch-Banane) ^{Nektar}	0,40 l	4,20
Johannisbeersaft	0,20 l	2,80
Bananen-Nektar	0,20 l	2,80
Saft-Schorle	0,40 l	4,20

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹	2,50
Tasse Espresso ⁹	2,20
Tasse Cappuccino ⁹	3,20
Milchkaffee oder Latte Macchiato ⁹	3,80
Schwarzer Tee, Pfefferminztee, Früchtetee oder Kamillentee	2,80
Kännchen chinesischer Kamillentee	3,50
Kännchen chinesischer Grüner Tee oder Jasmintee	3,50
Kännchen japanischer Genmai Tee	3,80
Karaffe Reiswein „Sake“	4,90



Weine

Offene Weißweine

Chardonnay, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz, QbA, trocken

Leichter Körper, feinrassige Säureprägung.

0,20 l 4,90

Riesling, Remstalkellerei, Württemberg, QbA, halbtrocken

Ausbalancierter Geschmack zwischen Süße und Säure.

0,20 l 4,70

Kerner, Westhofener Bergkloster, Rheinhessen, Kabinett, lieblich

Fruchtig und aromatisch.

0,20 l 4,50

Offener Roséwein

Portugieser Weissherbst, Westhofener Bergkloster, Rheinhessen, QbA, halbtrocken

Feiner Schmelz, feinfruchtig und frisch.

0,20 l 4,50

Offene Rotweine

Dornfelder, Weinkontor Westhofen, Rheinhessen, QbA, trocken

Kräftige Aromen, würzig und duftig.

0,20 l 4,50

Merlot, Rigattieri, Grave Friuli, DOC, trocken

Bukett von Waldbeeren und Pflaume, weich im Abgang.

0,20 l 4,90

Spätburgunder, Winzergenossenschaft Ihringen, Baden/Kaiserstuhl, QbA, halbtrocken

Aromen von Brombeeren und gezuckerten Erdbeeren.

0,20 l 4,90

Weine

Flaschenweine Weiß

Pinot Grigio, Bertoldi, Venetien, IGT, trocken Am Gaumen feine Frucht und frische, saftige Säure.	Fl. 0,75 l	20,80
Riesling, Hallgartner Weinkeller, Rheingau, QbA, halbtrocken Kräftiger Geschmack, gehaltvoller Charakter.	Fl. 0,75 l	22,80
Sauvignon Blanc, Ruppertsberger Weinkeller, Pfalz, QbA, trocken Aromen von Cassis und Stachelbeere.	Fl. 0,75 l	21,80

Flaschenweine Rot

Chianti, IL Tesoro, Toskana, DOCG Kräftige, rubinrote Farbe, Duft nach Kirsche, saftige Säure.	Fl. 0,75 l	22,50
Spätburgunder, Winzergenossenschaft Ihringen, Baden/Kaiserstuhl, Kabinett, trocken Leuchtendes Rubin. Feinfruchtige Nase von Brombeeren und Himbeeren. Erfrischende Säure, feine Gerbstoffe.	Fl. 0,75 l	23,50
Bardolino Classico, Sartori, Venetien, DOC Fruchtbetonter Duft nach Kirsche und Pflaume, feine Säure mit samtigen Gerbstoffen.	Fl. 0,75 l	22,90

Sekt, Liköre

Sekt und Prosecco

Sekt Hausmarke	Fl. 0,20 l	5,80
Sekt Hausmarke	Fl. 0,75 l	17,80
Prosecco Frizzante La Ronca, IGT Veneto	Fl. 0,75 l	16,80
Der Klassiker, der einzig wahre Frizzante aus der Provinz Treviso; jung, frisch und sofort trinkbar.	Fl. 0,20 l	5,20
Lycheesekt	Fl. 0,75 l	18,80

Chinesische Spirituosen

Reis Schnaps	2 cl	62% vol.	3,20
Bambus Schnaps	2 cl	45% vol.	3,20
Rosen Schnaps	2 cl	50% vol.	3,20
Wu Chia Pi Schnaps (Kräuter)	2 cl	48% vol.	3,60
Mao-Tai Schnaps	2 cl	55% vol.	4,20

Aperitif/Likör

Lycheewein	5 cl	13% vol.	3,80
Pflaumenwein	5 cl	10% vol.	3,80
Jägermeister	2 cl	35% vol.	2,40
Ramazzotti ¹	5 cl	30% vol.	3,80
Averna	5 cl	32% vol.	3,80
Martini	5 cl	15% vol.	3,80
Campari ¹	5 cl	25% vol.	3,80
Grand Marnier	2 cl	40% vol.	2,80
Cointreau	2 cl	40% vol.	2,80
Bailey's ¹	5 cl	17% vol.	3,20

& Spirituosen

Spirituosen

Aalborg Jubi	2 cl	42% vol.	2,40
Malteser	2 cl	40% vol.	2,40
Korn	2 cl	32% vol.	2,20
Underberg	2 cl	44% vol.	2,40
Fernet Branca	2 cl	40% vol.	2,40
Wodka	2 cl	40% vol.	2,20
Gin	2 cl	37,5% vol.	2,40
Sambuca	2 cl	40% vol.	2,40
Grappa	2 cl	40% vol.	2,40
Bacardi	2 cl	37,5% vol.	2,20
Havana Club	2 cl	40% vol.	2,80

Cognac/Weinbrand

Remy Martin	2 cl	40% vol.	3,80
Hennessy	2 cl	40% vol.	3,80
Asbach Uralt	2 cl	38% vol.	2,80



Whisky

Johnny Walker ¹	2 cl	40% vol.	2,80
Chivas Regal	2 cl	40% vol.	3,80
Jack Daniel's	2 cl	40% vol.	3,80

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. mit Süßungsmittel 12. enthält eine Phenylalaninquelle 13. gewachst 14. mit Taurin

alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MWSt.

WOK IN 
Asia Kitchen

Bahnhof 1 · 38300 Wolfenbüttel
Telefon (0 533 1) 88 26 52 6 · Fax: 90 28 13 1
www.wokin-wf.de · kontakt@wokin-wf.de

Öffnungszeiten:

Mo - Sa: 12.00 - 15.00 Uhr und 17.30 - 23.00 Uhr

So & Feiertage: 12.00 - 23.00 Uhr

Kein Ruhetag!

Design: © www.typusmedia.de

WOK IN 
Asia Kitchen