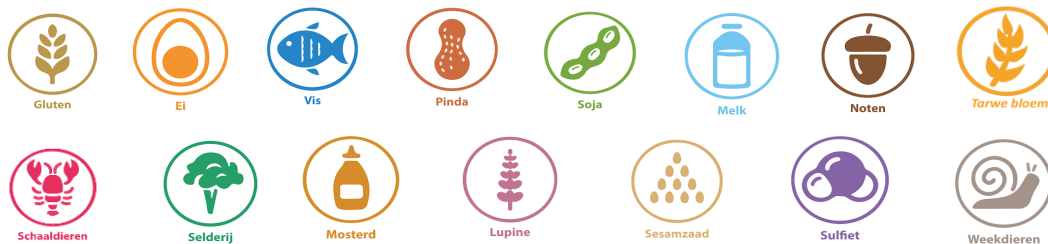



Allergenen

Nummer



- 1 Kippensoep
- 2 Bamboesoep
- 3 Champignonsoep
- 4 Chinese paddestoelensoep
- 5 Aspergesoep
- 6 Wan Tan soep
- 7 Tomaten soep
- 8 Maissoep met kip
- 9 Maissoep met krab
- 10 Pikante soep
- 11 Haaivinnensoep
- 12 Kreeftensoep
- 13 Mini loempia
- 14 Curry trigon
- 15 Loempia met kip
- 16 Loempia met krab
- 17 Loempia met saté
- 18 Kippensaté (3 stuks)
- 19 Varkenssaté (3 stuks)
- 20 Scampisaté
- 21 Varkensribben in pikante saus
- 22 Varkensribben met peper en zout
- 23 Gebakken Dim Sum (mix)
- 24 Gebakken Wan Tan
- 25 Gebakken Fan Kwa (gevulde flensjes)
- 26 Gebakken inktvis
- 27 Gebakken inktvis met peper en zout
- 28 Kikvorsbilletjes met ajuin en look
- 29 Garnalen met ajuin en look
- 30a Krabbenpoten met zoetzure saus
- 31 Gesneden kip met diverse groenten
- 32 Gesneden kip met champignons

- 33 Gesneden kip met Chinese paddenstoelen 
- 34 Gesneden kip met asperges 
- 35 Gesneden kip met ajuin en look 
- 36 Gesneden kip in zwarte soyabonensaus 
- 37 Gesneden kip in Kong-Bao saus 
- 38 Gesneden kip in pikante saus 
- 39 Gesneden kip in currysaus 
- 40 Gesneden kip in tomatensaus 
- 41 Gesneden kip met ananas 
- 42 Halve kip met ananas
- 43 Halve kip in currysaus 
- 44 Halve kip in pikante saus 
- 45 Halve kip in citroensaus
- 47 Halve kip met sinaasappel 
- 48 Gebakken kip op z'n Cantonees 
- 49 Gepaneerde kippenblokjes met zoetzure saus 
- 50 Gesneden varkensvlees met diverse groenten 
- 51 Gesneden varkensvlees in zwarte sojabonensaus 
- 52 Gesneden varkensvlees in Kong-Baosaus 
- 53 Gesneden varkensvlees in currysaus 
- 54 Gesneden varkensvlees in tomatensaus 
- 55 Gesneden varkensvlees met ananas 
- 56 Gesneden varkensvlees in pikante saus 
- 57 Gesneden varkensvlees in zoetzure saus
- 58 Runderlapjes met diverse groenten 
- 59 Runderlapjes in zwarte soyabonensaus 
- 60 Runderlapjes in Kong-Bao saus 
- 61 Runderlapjes in currysaus 
- 62 Runderlapjes in tomatensaus 
- 63 Runderlapjes met ananas
- 64 Runderlapjes in pikante saus 
- 65 Peking eend met diverse groenten 
- 66 Peking eend met met ananas
- 67 Peking eend in pikante saus 
- 68 Peking eend met citroen
- 69 Peking eend met sinaasappel 
- 70 Eendenfilet op z'n Hong Kong 
- 71 Eendenfilet op 3 wijzen (voor 2 personen) 
- 72 Kikkerbiljetjes met diverse groenten 
- 73 Kikkerbiljetjes met pikante saus 

- 74 Kikkerbiljetjes met ajuin en look 
- 75 Gebakken inktvis met zoetzure saus   
- 76 Inktvis in Kong-Bao saus     
- 77 Inktvis in zwarte soyabonensaus   
- 78 Inktvis met peper en zout   
- 79 Inktvis in currysaus    
- 80 Tongfilet op z'n Cantonees   
- 81 Tongfilet in Kong-Bao saus     
- 82 Tongfilet met ajuin en look  
- 83 Tongfilet met peper en zout   
- 84 Tongfilet in currysaus    
- 85 Chinese garnalen met diverse groenten  
- 86 Chinese garnalen met asperges   
- 87 Chinese garnalen met Chinese paddestoelen   
- 88 Chinese garnalen in Kong-Bao saus     
- 89 Chinese garnalen in zwarte soyabonensaus   
- 90 Chinese garnalen met peper en zout   
- 91 Chinese garnalen op z'n China   
- 92 Chinese garnalen op z'n Peking's   
- 93 Chinese garnalen in currysaus    
- 94 Chinese garnalen met zoetzure saus   
- 95 Sojascheuten met kip   
- 96 Sojascheuten met varkensvlees   
- 97 Sojascheuten met runderlapjes   
- 98 Sojascheuten met Chinese garnalen    
- 99 Sojascheuten op z'n Hong Kong's   
- 100 Sojascheuten natuur   
- 101 Nasi Goreng met kip  
- 102 Nasi Goreng met varkensvlees  
- 103 Nasi Goreng met runderlapjes  
- 104 Nasi Goreng met roze garnalen   
- 105 Nasi Goreng met Chinese garnalen   
- 106 Nasi Goreng met krab   
- 107 Nasi Goreng speciaal   
- 108 Bami Goreng met kip     
- 109 Bami Goreng met varkensvlees     
- 110 Bami Goreng met runderlapjes     
- 111 Bami Goreng met roze garnalen      
- 112 Bami Goreng met Chinese garnalen       
- 113 Bami Goreng speciaal       

- 114 Babi Panang  
- 115 Huisschotel (vlees en groenten gemengd)  
- 116 Geroosterd varkensvlees op Cantonese wijze  
- 117 Gebakken varkensribbetjes met peper en zout  
- 118 Ba-Pao eend (voor 2 personen)   
- 119 Mixed Hoi-Sing (gemengde zeevruchten)    
- 120 St.-Jacobsschelpen met broccoli   
- 121 Krabscharen   
- 122 Varkensribbetjes in zoetzure saus
- 123 Varkensribbetjes in pikante saus  
- 124 Krab met asperges   
- 125 Kip op 3 wijzen (voor 2 personen)    
- 126 Chinese garnalen in boter en look  
- 127 Kipsteak in boter en look 
- 128 Gebakken kip met peper en zout  

Supplementen

- Currysaus  
- Zoetzure saus
- Pikante saus  
- Witte rijst
- Gebakken rijst 
- Bami    
- Vegetarisch  
- Kroepoek   

Nummer



Hong Kong Rijsttafel A

Voor 2 personen

1. Kroepoek
2. Haaivinnensoep
3. Gebakken Fan Kwa (gevulde flensjes)
4. Gepaneerde kippenblokjes met zoetzure saus
5. Runderlapjes met diverse groenten
6. Speciale rijst

Peking Rijsttafel B

Voor 2 personen

1. Kroepoek
2. Haaivinnensoep
3. Gebakken Sim Sum (mix)
4. Babi-pangang (geroosterd varkensvlees in licht pikante saus)
5. Chinese garnalen met diverse groenten
6. Speciale rijst

Zeevruchten Rijsttafel C

Voor 2 personen

1. Kroepoek
2. Kreeftensoep
3. Kikvorsbilletjes met ajuin en look
4. Krabbenpoten
5. Chinese garnalen in Kong-Bao saus
6. Speciale rijst
















Canton Rijsttafel D

Voor 4 personen

1. Kroepoek   
2. Kreeftensoep   
3. Krabbenpoten   
4. Gepaneerde kippenblokjes met zoetzure saus  
5. Babi-pangang (geroosterd varkensvlees in licht pikante saus)  
6. Peking eend met diverse groenten  
7. Chinese garnalen met sojascheuten    
8. Speciale rijst 

Shanghai Rijsttafel E

Voor 4 personen

1. Kroepoek   
2. Kreeftensoep   
3. Kikvorsbilletjes met ajuin en look 
4. Peking eend met ananas
5. Babi-pangang (geroosterd varkensvlees in licht pikante saus)  
6. Runderlapjes in currysaus   
7. Chinese garnalen met diverse groenten  
8. Speciale rijst 

Menu A

Voor 1 persoon

1. Kippensoep   of
tomatensoep     
2. Loempia  
3. Nasi goreng met kip 
of bami met kip   
of soja met kip   

Menu B

Voor 1 persoon

1. Bamboesoep 
of chamignonsoep 
2. Loempia met saté    
3. Gepaneerde kippenblokjes met zoetzure saus  
of Babi-Pangang  
- of gesneden varkensvlees met diverse groenten  
4. Rijst 







Menu C

Voor 2 personen

1. Kreeftensoep   
2. Krabbenpoten  
3. Babi-pangang  
4. Huisschotel (vlees en groenten gemengd)  
5. Speciale rijst 

Dagschotels

Woensdag t.e.m. vrijdag van 11u30 tot 14u00
(niet op zaterdag, zon- en feestdagen)

-   Kippensoep of loempia   
- Nasi met kip  
of
- Bami met kip     
- of
- Kip met diverse groenten  
of
- Kippenblokjes met zoetzure saus  
of
- Kip met currysaus  
of
- Babi-pangang  
of
- Sojascheuten met varkensvlees   