



Shared dining

In de Aziatische cultuur worden gerechten in het midden van de tafel geserveerd en gedeeld door alle tafelgenoten.
 Zodra een gerecht gereed is, wordt het geserveerd zodat de smaak en kwaliteit van het eten optimaal is.
In the Asian culture dishes are served in the middle of the table and shared among dining guests. When a dish is prepared it is served immediately to preserve the fresh taste and quality

Menu China € 37,50 per persoon. (min. 2 pers.) ^A

Tsa Tau pun

Diverse krokante hapjes / A selection of crispy bites

Ossenhaas met gember en lente ui / Beef with ginger and spring onion

Kip met pikante Sichuan sesam saus / Chicken with spicy Sichuan sesame sauce

Siu Ab & Cha Siu

Geroosterde eend en met honing geroosterd varkensvlees / Roasted duck and honey roasted pork

Dessert

Dim Sum Menu € 42,50 per persoon. (min. 2 pers.) ^c

Dim sum

Siu long pao, Ha Kau & Saam Sie Kun

Wan tan in bouillon

Garnalen in Sichuan saus / Prawns in Sichuan sauce

Ossenhaas in zwarte peper saus / Beef in black pepper sauce

Siu Ab

Dessert

Beijing Duck Menu € 50,00 per persoon (min. 2 pers.) ^D

Pien Pee Ab

Beijing eend in flensjes / Beijing duck in small pancakes

Po Qua Lap Tong

Geurige bouillon met groenten en vlees / Fragrant bouillon with vegetables, prawns and meat

Garnalen met asperges in XO-saus / Prawn and asparagus in XO sauce

Ossenhaas in pikante Sichuan saus / Beef in spicy Sichuan sauce

Chau Ab Sie

Eend met peultjes en bleekselderij geserveerd in sla / Duck with green beans and celery rolled in lettuce

Dessert

Shared dining: we serve as is ready to preserve the fresh taste and quality of our dishes.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en vraag naar de allergenen-informatiekaart. *Do you have an allergy? Please let us know and ask for our allergens information.*

Shared dining

In de Aziatische cultuur worden gerechten in het midden van de tafel geserveerd en gedeeld door alle tafelgenoten.
Zodra een gerecht gereed is, wordt het geserveerd zodat de smaak en kwaliteit van het eten optimaal is.
In the Asian culture dishes are served in the middle of the table and shared among dining guests. When a dish is prepared it is served immediately to preserve the fresh taste and quality

Sea Palace Menu € 60,- per persoon (min. 2 pers.) ₣

Yeung Haai Kim & Chi Pau Sou Haa Kun
Gevulde krabschaar en garnalen gewikkeld in rijstpapier / Stuffed crab claw and prawns wrapped in rice paper

Si Chap Tsing Saang Hou / Taai Chi
*Gestoomde oester in tausie bonen saus en gestoomde St. Jakobsschelp met knoflook /
Steamed oyster in black bean sauce and steamed scallop with garlic*

Sea food bouillon

Vogelnest gevuld met zeevruchten mix / Bird's nest filled with mixed seafood
Garnalen in Kungpo saus / Prawns in Kungpo sauce
Gestoomde zeebaars / Steamed sea bass

Dessert

Menu Imperial € 87,50 per persoon (min. 2 pers.) ₳

Hoi Sin Saang Choi Pau
Garnalen en diepzee mossel gewikkeld in ijsbergsla / Shrimps and deep-sea mussel wrapped in lettuce

Shanghai Siu Lung Pau
Gestoomde dumpling met vlees en bouillon / Steamed dumpling filled with meat and bouillon

Yeung Chi Ma Haa
Gevulde tijgergarnaal met sesam topping / Stuffed tiger prawn with sesame topping

Au Chow Pau Yu
Abalone uit Australie op een bedje van Chinese groente / Abalone from Australia on a bed of Chinese vegetables

Suun Yong Tsing Lung Ha
Halve kreeft gestoomd met knoflook / Half a lobster steamed with garlic

Hak Chiew San Fu Ngau Lau
Wagyu rib-eye in zwarte peper saus / Wagyu beef with black pepper sauce

&

Yeung Chow Fan
Op traditioneel Kantonese wijze gebakken rijst / Traditional Cantonese fried rice

Chef's choice dessert
Huisgemaakte patisserie / home made pastry

Shared dining: we serve as is ready to preserve the fresh taste and quality of our dishes.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en vraag naar de allergenen-informatiekaart. *Do you have an allergy? Please let us know and ask for our allergens information.*



點心 Dim Sum

筍尖鮮蝦餃 - Ha Kau B18 Gestoomde garnalen pasteitjes / Steamed prawn dumplings	€ 8,50
燒賣 - Siu Mai B19 Gestoomd vlees pasteitjes / Steamed meat dumplings)	€ 8,50
沙茶太子尤 - Saa Cha Tai Chi Yau F01 Pikante inktvisjes / Spicy mini squids	€ 7,50
黑椒牛柳卷 - Hak Chieuw Ngau Lau Kun F02 Mini loempia met ossenhaas / Egg roll with beef	€ 7,00
三星帶子餃 - Tai Chi Kau F03 Gestoomd pasteitjes van st. Jacques coquille / Steamed dumplings with St. Jacobs scallop	€ 8,50
上海小籠包 - Shanghai Siu Lung Pau F04 Sappige varkensvlees pasteitjes / Juicy pork dumplings	€ 8,00
姜蔥炸水餃 - Tsa Seui Kau F06 Gefrituurde garnalen pasteitjes / Fried dumplings with prawn stuffing	€ 7,50
素餃子 - Sou Kau Chi F07 Vegetarische dumpling / Vegetarian dumpling	€ 6,50
雞肉餃 - Kai Yuk Kau F08 Gefrituurde pasteitjes met kip en shitake / Fried dumplings with chicken and shitake	€ 7,50

Soepen – soup

粟米雞湯 - Suuk Mai Kai Tong B03 Gebonden maïssoep met kip / Sweet corn soup with chicken	€ 6,00
素食湯 - So Sik Tong B07 Vegetarische soep / Vegetarian soup	€ 6,00
雲吞湯 - Wan Tan Tong B10 Bouillon met dumplings van varkensvlees / Bouillon with pork dumplings	€ 5,50
水餃湯 - Sui Kau Tong E12 Bouillon met garnalen dumplings / Bouillon with prawns dumplings	€ 7,50

Shared dining: we serve as is ready to preserve the fresh taste and quality of our dishes.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en vraag naar de allergenen-informatiekaart. *Do you have an allergy? Please let us know and ask for our allergens information.*



Koude kleine gerechten – cold small plates

凍冷盆 - Ping Poen B21	€ 15,00
Assortiment van koude voorgerechtes / Combination of several cold appetizers (for 2 pers.)	
四川涼粉 - Sichuan Leung Fan B33	€ 7,50
Koude noedels met pikante Sichuan azijndressing / Cold noodles with a spicy Sichuan vinegar (vegetarian)	
涼拌三絲 - Leung Poen Saam Sie C69	€ 8,00
Salade van 3 soorten groentes / Salad of 3 kinds of vegetables	
小米椒拌黑木耳 - Siu Mai Chiew Bun Hak Mok Ji C76	€ 8,00
Chinese zwarte paddenstoelen met pikante azijndressing / Chinese black mushroom with spicy vinegar	
椒麻鸡 - Chiew Maa Kai C78	€ 9,50
Kipsalade met knoflook, lente-ui en sesam / Chicken salad with garlic, spring onions and sesame	
蒜泥白肉 - Suun Nai Pak Yok C79	€ 10,00
Salade van varkensvlees met dressing van Sichuan pepers / Pork salad with dressing of Sichuan peppers	
夫妻肺片 - Fu Cai Fai Pin C80	€ 12,50
Salade van beef met Sichuan pepers dressing en pinda's / Beef salad with dressing of Sichuan peppers and peanuts	

Warme kleine gerechten – warm small plates

春卷- Chun Kun B12	€ 6,50
3 mini loempia's / mini spring rolls	
雞沙嗲- Kai Saté B14	€ 8,00
Spiesjes van gegrilde kippendij / Skewers of grilled chicken thigh	
鼓汁蒸生蠔- Si Chap Tsing Saang Hou B25	Dagprijs
Oesters in tausiesaus, min. 2 stuks / Oysters in tause sauce, min. 2 pieces	
百花釀蟹鉗 (两只) - Yeung Haai Kim B26	€ 15,00
2 gevulde krabscharen / 2 stuffed crab claw's	
椒鹽鮮尤- Chiew Yim Yau Yu B27	€ 14,00
Gebakken inktvis met zout en peper / Fried squid with salt and pepper	
蒜茸粉絲蒸帶子- Tsing Taai Chi B29	Dagprijs
Gestoomde St. Jacques coquille met knoflook / Steamed St. Jacobs scallop with garlic (min. 2 stuks/pieces)	
釀芝麻蝦 - Yeung Chi Ma Ha A13	€ 13,00
Gevulde grote garnalen met sesam (2 stuks) / Stuffed prawns with sesame (2 pieces)	

Shared dining: we serve as is ready to preserve the fresh taste and quality of our dishes.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en vraag naar de allergenen-informatiekaart. *Do you have an allergy? Please let us know and ask for our allergens information.*

牛肉類 - Rundvleesgerechten - Beef Dishes

什菇牛柳絲 A16 Ossenhaas reepjes met gemengde champignons Sliced beef with mixed mushrooms	€ 26,50
水煮牛肉 A17 Ossenhaas met Sichuan peper in een pikante olie (extra pikant) Sliced beef in with Sichuan peppers in spicy oil (extra spicy)	€ 27,50
姜蔥牛肉煲 A31 Stoofpot van ossenhaas met gember en lente uitjes Beef casserole with ginger and spring onion	€ 24,50
子羅炒牛肉 A42 Ossenhaas met plakjes gember, ananas, rode pepers en paprika Fried sliced fillet of beef with ginger, pineapple, chilli and red peppers	€ 24,50
夏威夷果炒牛肉 A47 Ossenhaas met groene asperges & macadamia noten in pikante saus Fillet of beef with macadamia nuts and asparagus in spicy sauce	€ 27,50
黑椒神戶牛柳 C33 Wagyu ribe-eye met een rijke zwarte pepersaus Wagyu rib-eye with black pepper sauce	€ 55,00
麻婆豆腐 - Ma Po Tofu C50 Tofu met rundvlees in pikante saus van gedroogde Sichuan pepers Bean curd with beef and chilli sauce off dried Sichuan peppers	€ 18,50
豬肉類 – Varkensvlees gerechten - Pork Dishes	
魚香炒肉絲 A37 Varkensfilet à la Yu Heung (speciaal gekruide saus) Fillet of pork in Yu Heung style (specially seasoned sauce)	€ 19,50
火腩 - For Nam B46 Krokant geroosterd buikspek Pork sowbelly with crispy skin	€ 17,00
蜜汁叉燒 - Cha Siu C61 Geroosterd varkensvlees met honing Roasted fillet of pork with honey	€ 17,00
蜜汁燒肉排 C62 Met honing geroosterd varkensribbetjes Sliced spare-ribs roasted with honey	€ 17,00
XO 醬火腩 C63 Buikspek met pikante X.O. saus Pork belly with spicy X.O. sauce	€ 21,50

Shared dining: we serve as is ready to preserve the fresh taste and quality of our dishes.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en vraag naar de allergenen-informatiekaart. *Do you have an allergy? Please let us know and ask for our allergens information.*



鴨類 - Eendgerechten - Duck Dishes

片皮鴨 A1

Peking eend met pannenkoekjes

Peking duck with small pancakes

€ 67,50
€ 35,00 (1/2)

脆皮掛爐鴨(半只) C67

Traditioneel half geroosterde eend met soja saus

Half roasted duck with soya sauce (with bone)

€ 22,50

XO 醬炒鴨絲 C25

Eendenfilet met peultjes in XO saus

Duck fillet with snow peas in XO-sauce

€ 24,50

雞類 - Kipgerechten - Chicken Dishes

咕嚕雞 B44

Gefrituurde balletjes van kippendij filet in zoetzure saus

Deep fried chicken balls (thigh meat) in sweet & sour sauce

€ 18,50

咖喱雞 B56

Kip in pikante kerrie saus met aardappel en ui

Chicken stir fried in spicy curry sauce with potatoes & onions

€ 19,50

三杯雞 C20

“Drie cups kip” – kippendij filet gestoofd met Sui Hing, soja saus en sesamolie

“Three cups chicken” – chicken thigh fillet with Sui Hing, soya saus and sesame oil

€ 22,50

鹹魚雞粒茄子煲 C21

Stoofpot met aubergine, kippendij filet & gezouten vis

Casserole with egg plant, chicken thigh fillet & salted fish

€ 27,50

宮寶雞丁 C22

Blokjes van kippendij filet à la Kung Po met pinda's

Cubes of chicken thigh fillet in Kung Po style with peanuts

€ 21,50

蝦類 - Garnalengerechten - Prawn Dishes

四川蝦仁 A9

Garnalen in een sesam Sichuansaus (pikant)

Prawns in sesame Sichuan sauce (spicy)

€ 37,50

宮寶蝦仁 A10

Garnalen à la Kung Po met pinda's

Prawns in Kung Po style with peanuts

€ 37,50

Shared dining: we serve as is ready to preserve the fresh taste and quality of our dishes.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en vraag naar de allergenen-informatiekaart. *Do you have an allergy? Please let us know and ask for our allergens information.*



蝦類 – Garnalengerechten (vervolg) - Prawn Dishes (continu)

蒜茸蒸大蝦 A11 Gestoomde garnalen met gehakte knoflook Steamed prawns with chopped garlic	€ 35,00
XO 醬炒雙脆 A45 Garnalen en Coquilles St.Jacques met groenten in pikante XO saus Prawns and St. Jacob's scallops in spicy XO sauce	€ 38,00
百花蝦餅炒豆條 B48 Garnalenkoek met haricotverts Shrimp cake with haricot verts (green beans)	€ 37,00

海鮮類 - Sea food gerechten – Sea food Dishes

薑蔥蒸鱸魚 (時價) A44 Zeebaars gestoomd met gember & lente-ui in sojasaus Sea bass steamed with ginger & spring onion with soya sauce	Dagprijs Daily price
清蒸閉目魚 (時價) A54 Tarbot gestoomd met soja saus Turbot steamed with soya sauce	Dagprijs Daily price
薑蔥焗龍蝦 (時價) A56 Kreeft met gember en lente-uitjes Lobster with ginger and spring onions	Dagprijs Daily price
蒜茸蒸龍蝦 (時價) A57 Gestoomde kreeft met knoflook Steamed lobster with garlic	Dagprijs Daily price
海鮮豆腐煲 - Hoi Sin Tofu Po C51 Stoofpot van zeevruchten en tofu Casserole with seafood and bean curd	€27,50
北菇鮮鮑片 (時價) C13 Abalone met Chinese champignons, groenten in saus van de chef Abalone with Chinese mushrooms, vegetables & sauce from the chef	Dagprijs Daily price
咕嚕魚 C56 Gepaneerde zeeduivel filet in zoet-zure saus Monk fish fillet in sweet & sour sauce	€ 27,50

Shared dining: we serve as is ready to preserve the fresh taste and quality of our dishes.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en vraag naar de allergenen-informatiekaart. *Do you have an allergy? Please let us know and ask for our allergens information.*



素菜類 - Vegetarische gerechten – Vegetarian dishes

蒜茸炒中芥蘭 - Sun Yong Kai Laan C45 Chinese broccoli met knoflook Chinese broccoli with garlic	€ 20,00
炒時菜 C46 Chinese groente (pak choi / choi sam / kai choi) Chinese vegetables (pak choy / choy sum / gai choy)	€ 16,50
什菇炒豆條 C47 Chinese gemengde paddenstoelen met boontjes Chinese mixed mushrooms with beans	€ 19,50
紅燒豆腐 - Hong Siu Tofu C49 Tofu met choi sam in sojasaus Bean curd & choy sum in soya Sauce	€ 15,50

火鍋 – Chinese Fondue – Chinese Hotpot

火鍋 1 Chinese Fondue 1 / Chinese hot pot 1 (minimum 2 Persons) Rundvlees, Varkensvlees, Kipfilet, Oesters, Inktvis, Visballetjes, Garnalen, Wan tan, Groenten & Glasnoedels / Beef, Chicken, Pork, Oysters, Squid, Fish balls, Prawns, Wan tan, Vegetables, Glass noodles	€ 35,00 p.p.
火鍋 2 Chinese Fondue 2 / Chinese hot pot 2 (minimum 2 persons) Kreeft, Coquilles St.Jacques, Visfilet, Oesters, Exotische mosselen, Garnalen, Inktvis, Sui Kaw, Rundvlees, Groenten & glasnoedels / Lobster, Scallops, Fish fillet, Exotic Mussels, Oysters, Prawns, Squid, Sui Kaw, Beef, Vegetables & glass noodles	€ 45,00 p.p.

Kids menu Steun het Emma Kinderziekenhuis. Van elk kindermenu gaat € 1 naar **stichting steun emma** kinderziekenhuis AMC

中國童餐 - Kids menu China B84 Kipblokjes en sugarsnaps met rijst / Chicken and sugar snaps with rice *** Kinderijsje / ice-cream	€ 10,50
歐洲童餐 - Kids menu Europa B54 Visstukjes met zoetzure saus (apart) en patat / Fish with sweet and sour sauce on the side and fries *** Kinderijsje / ice-cream	€ 11,50



Shared dining: we serve as is ready to preserve the fresh taste and quality of our dishes.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en vraag naar de allergenen-informatiekaart. *Do you have an allergy? Please let us know and ask for our allergens information.*



炒飯面 - Nasi / Bami gerechten - Fried rice / noodle dishes

揚州炒飯 B35

Yeung Chow Chau Fan - gebakken rijst met vlees, garnalen en erwten

€ 17,00

Yeung Chow Chau Fan - fried rice with meat, shrimps and green peas

牛肉炒飯/麵 B36

Gebakken rijst of mie met ossenhaas

€ 19,50

Fried rice or noodles with beef

星洲炒米 B37

Mihoen Singapore - pittige mihoen

€ 17,50

Spicy glass noodles

雞柳炒飯/麵 B38

Gebakken rijst of mie met kipfilet

€ 16,50

Fried rice or noodles with chicken

大蝦炒飯/麵 B39

Gebakken rijst of mie met garnalen

€ 22,50

Fried rice or noodles with Prawns

小菜 - Bijgerechten - Side dishes

炒飯 - Chau fan

Gebakken rijst / Fried rice

€ 3,00

炒麵 - Chau min

Gebakken mie / Fried noodles

€ 4,50

擔擔麵 - Dan dan min

Pikante noedels uit de Sichuan streek/ spicy noodles from the Sichuan province

€ 6,00

蝦餅 - Ha Peng B11

Garnalen chips / Prawn crackers

€ 4,00

Shared dining: we serve as is ready to preserve the fresh taste and quality of our dishes.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten en vraag naar de allergenen-informatiekaart. *Do you have an allergy? Please let us know and ask for our allergens information.*