



**WIJZIGINGEN MENU ONDER
VOORBEHOUD**

MENU IS SUBJECT TO CHANGE

Menu Signature € 37,50 per persoon

(min. 2 pers.)

Combinatie van gefrituurde hapjes
Combination of fried starters

Ossenhaas met gember en lente-ui
Beef with ginger and spring onions

&

Kip in pikante Sichuan sesamsaus
Chicken in spicy Sichuan sesame sauce

&

Geroosterde eend & Cha Siu
Roasted duck & Cha Siu pork

Dessert

Supplementen op menu

Supplements on menu

Hele Kreeft Gember lente ui

Whole lobster with ginger & spring union

€ 52,50

Hele gestoomde zeebaars

Whole steamed sea bass

€ 35,00

--	--

*Wij serveren volgens het shared dining principe / Our dishes are served shared dining style
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*

<u>Dim Sum & Bites</u>	
<p><u>GESTOOMD/STEAM</u></p> <p>筍尖鮮蝦餃 - Ha Kau Gestoomde garnalenpasteitjes <i>Steamed prawn dumplings</i> € 8,00</p> <p>沙茶太子尤 - Saa Cha Tai Chi Yau Pikante mini inktvisjes <i>Spicy mini squids</i> € 6,50</p> <p>燒賣 - Siu Mai Gestoomde vlees dumplings <i>Steamed meat dumplings</i> € 7,50</p> <p>上海小籠包 - Shanghai Siu Lung bao Varkensvlees dumpling met bouillon <i>Juicy pork dumplings</i> € 8,00</p> <p>三星帶子餃 - Tai Chi Kau Gestoomd pasteitjes van coquille st. Jacques <i>Steamed dumplings with St. Jacobs scallop</i> € 8,50</p> <p>素餃子 - Soo Kau Chi Vegetarische dumplings <i>Vegetarian dumplings</i> € 6,50</p> <p>雪菜火鴨水晶包 - Seui Ching Pau Dumplings gevuld met eendenfilet en zoute groente <i>Dumplings filled with duck filet and salty vegetables</i> € 8,00</p> <p>干蒸牛內 - Kong Tsing Ngau Yuk Beef dumplings <i>Rundvlees dumplings</i> € 7,50</p>	<p>百花釀青椒 - Yeung Cheng Chiew Paprika met visvulling <i>Green bell pepper stuffed with fish paste</i> € 7,50</p> <p><u>KROKANT/CRISPY</u></p> <p>黑椒牛柳卷 - Hak Chiew Ngau Lau Kun Mini loempia met ossenhaas <i>Egg roll with beef</i> € 7,50</p> <p>姜葱炸水餃 - Tsa Sui Kau Gefrituurde garnalenpasteitjes <i>Fried dumplings with prawn stuffing</i> € 8,00</p> <p>雞肉餃 - Kai Yuk Kau Gefrituurde pasteitjes met kip en shitake <i>Fried dumplings with chicken and shitake</i> € 7,00</p> <p>三絲炸春卷 - Saam Sie Chun Kun Loempia's gevuld met varkensvlees en shitake <i>Spring rolls with pork and shiitake mushrooms</i> € 7,50</p> <p>鮮蝦腐皮卷 - Foe Pee Kun Soja skin rolls met garnalenvulling <i>Soja skin rolls with shrimps</i> € 8,00</p> <p>蚝油鮮竹卷 - Ho Yau Sin Tjok Kun Sojavel rolls met varkensvlees <i>Soja skin rolls with pork</i></p> <p>招牌煎粉果 - Fan Kuo Gefrituurde pasteitje gevuld met varken en garnalen <i>Fried pastry with pork and shrimp</i></p> <p>香茜墨魚餅 - Heung Sai Mat Yu Peng Gebakken inktviskoekjes <i>Fried squid cakes</i></p>



海上皇宮

SEA PALACE

RESTAURANT

KROKANT/CRISPY

美團煎素餃子 - Tsien Kau Zhi

Gebakken dumplings met groente en tofu
Pan fried dumpling with vegetable and tofu
€6,50

菜肉鍋貼餃 Wo Tiep

Gebakken dumpling met varkensvlees vulling
Pan fried dumpling with pork meat
€ 7,00

蠔王叉燒酥 - Tsa Siu Soo

Pastei uit oven met geroosterd varkensvlees en groenten
Oven baked puff filled with roasted pork and vegetables
€ 7,00

香煎韭菜餃 - Kau Choi Kou

Gebakken dumpling gevuld met varken en Chinese bieslook
Fried dumpling filled with pork and Chinese leek

春卷- Chun Kun

3 mini vegetarische loempia's
3 mini vegetarian spring rolls
€ 6,50

BUNS

生煎牛肉包 - San Chien Ngau Yuk Pau

Gebakken buns met vulling van beef
Baked buns with beef
7

蠔油叉燒包 - Tsa Siu Pau

Gevuld met tsa siu (geroosterd varkensvlees)
Steamed bun stuffed with tsa siu (honey barbecued pork)

臘味糯米卷 - Lap Mei Lo Mai Kun

Buns kleefrijst met gerookt vlees
Buns sticky rice with smoked meat
7

生煎素菜包 - San Chien Tsai Pao

Gebakken broodje met groente
Baked bun with vegetables
7

CHEUNG FAN

天婦羅蝦腸粉 - Tempura Ebi Cheung Fan

Flensje gevuld met tempura garnaal
Steamed crepe stuffed with tempura prawn
8,5

叉燒腸粉 - Tsa Siu Cheung Fan

Flensje gevuld met cha siu (honing geroosterd varkensvlees)
Steamed crepe stuffed with cha siu (honey barbecued pork)
7,75

鮮蝦腸粉 - Sin Ha Cheung Fan

Flensje gevuld met garnalen
Steamed crepe stuffed with prawns
8,5

雪菜鴨絲腸粉 - Ngap Sie Cheung Fan

Flensje gevuld met eend en zoute groenten
Steamed crepe stuffed with duck and salted vegetables
8

什菇腸粉 - Tjap Koe Cheung Fan

Flensje met gemixte paddestoelen (vegan)
Steamed crepes with mixed mushrooms (vegan)
7,50

KOUD/COLD

夫妻肺片 - Fu Cai Fai Pin

Beef met dressing van Sichuanpepers en pinda's
Beef with dressing of Sichuan peppers and peanuts
€ 13

小米椒拌黑木耳 - Hak Mok Ji

Zwarte paddenstoelen in pikante azijndressing
Chinese black mushrooms in spicy vinegar
€ 9,00



KOUD/COLD

口水雞 - Hau Sui Kai

Kip in pikante Sichuansaus
Chicken in hot Sichuan sauce
€ 10,00

DIVERSEN/MISC.

鼓汁蒸生蠔 - Si Chap Tsing Saang Ho ^{B25}

Oesters in tausiesaus, min. 2 stuks
Oysters in tausie sauce, min. 2 pieces
€ Dagprijs/Daily Price

椒鹽鮮尤 - Chiew Yim Yau Yu ^{B27}

Gebakken inktvis met zout en peper
Fried squid with salt and pepper
€ 14,00

蒜茸粉絲蒸帶子 - Tsing Taai Chi ^{B29}

Gestoomde St. Jacques coquille met knoflook
Steamed St. Jacobs scallop with garlic
€ Dagprijs/Daily price

釀芝麻蝦 - Yeung Chi Ma Ha

2 gevulde garnalen met sesamkorst
2 stuffed prawns with sesame crust

鴨寶 Peking duck bun

Buns met pekingeend en hoisin saus
Buns with duck and Hoisin sauce
9

雞沙嗲 - Kai Yakitori ^{B14}

4 spiesjes van gegrilde kippendij
4 skewers of grilled chicken thigh
€ 8,50

Soepen - Soups

粟米雞湯 - Suuk Mai Kai Tong ^{B03}

Gebonden maïssoep met kip
Sweet corn soup with chicken
€ 6,50

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
€ 7,00

水餃湯 - Sui Kau Tong ^{E12}

Bouillon met garnalen dumplings
Bouillon with prawns dumplings
€ 8,00



Hoofdgerechten - Maincourses

牛肉類 - Rundvlees - Beef Dishes

什菇牛柳絲 *A16**

Ossenhaasreepjes met gemengde champignons

Sliced beef with mixed mushrooms

€ 25,00

水煮牛肉 *A17*

Ossenhaas met Sichuan peper in een pikante olie

Sliced beef in with Sichuan peppers in spicy oil (extra spicy)

€ 25,00

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

€ 25,00

鴨類 - Eendgerechten - Duck Dishes

片皮鴨 *A1*

Peking eend met pannenkoekjes

Peking duck with small pancakes

€ 72,50

€ 37,50 (1/2)

脆皮掛爐鴨(半只) *C67*

Traditioneel half geroosterde eend met sojasaus

Half roasted duck with soya sauce (with bone)

€ 23,50



雞類 - Kipgerechten - Chicken Dishes

咕嚕雞

Gefrituurde kippendij filet in zoetzure saus
Deep fried chicken thigh filet in sweet & sour sauce
€ 20,50

宮寶雞丁

Blokjes van kippendij filet à la Kung Po met pinda's
Cubes of chicken thigh filet in Kung Po style with peanuts
€ 22,50

鹹魚雞粒茄子煲

Stoofpot met aubergine, kippendij filet & gezouten vis
Casserole with egg plant, chicken thigh fillet & salted fish
€ 23,00

豬肉類 – Varkensgerechten - Pork Dishes

魚香炒肉絲 *A37**

Varkensfilet à la Yu Heung
Fillet of pork in Yu Heung style
€ 19,50

火腩 - For Nam *B46*

Krokant geroosterd buikspek
Pork sowbelly with crispy skin
€ 19,50

蜜汁叉燒 - Cha Siu *C61*

Met honing geroosterd varkensvlees
Honey Roasted fillet of pork
€ 19,50



海鮮類 - Sea food gerechten - Sea food

四川蝦仁 ^{A49}

Garnalen in een sesam Sichuansaus (pikant)
Prawns in sesame Sichuan sauce (spicy)
€ 29,50

薑蔥蒸鱸魚 (時價) ^{A44*}

Zeebaars gestoomd met gember & lente-ui
Sea bass steamed with ginger & spring onion
€ 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

咕嚕魚 ^{C56}

Gepaneerde zeeduivel filet in zoet-zure saus
Monk fish fillet in sweet & sour sauce
€ 27,00

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
€ 29,00

清蒸閉目魚 (時價) ^{A54*}

Tarbot gestoomd met sojasaus
Turbot steamed with soya sauce
€ Dagprijs/Daily price

蒜茸蒸龍蝦 (時價) ^{A57*}

Gestoomde kreeft met knoflook
Steamed lobster with garlic
€ Dagprijs/Daily price

北菇鮮鮑片 (時價) ^{C13}

Abalone met Shitake & groenten
Abalone with Shitake & vegetables
€ Dagprijs/Daily price



素菜類-Vegetarisch- Vegetarian dishes

豆干炒法國豆 C53

Gedroogde tofu met haricots verts

Dried bean curd with green beans

€ 17,-

什菇炒豆 C47*

Gemengde paddenstoelen met boontjes

Mixed mushrooms with beans

€ 17,00

香辣素菜 - Heung Hau Tsai

Gemengde groente met cashew noten en
Sichuan saus

*Vegetables and cashew nuts with Sichuan style
sauce*

17

炒時菜 C46*

Chinese groente

(pak choi / choi sam / kai choi)

Chinese vegetable

(pak choi / choi sam / kai choi)

€ 17,00

麻婆豆腐 - Ma Po Tofu C50

Tofu in pikante saus van gedroogde

Sichuanpepers

*Bean curd with chilli sauce of dried Sichuan
peppers*

€ 17,00

炒飯面 - Gebakken Rijst / Mie gerechten - Fried rice / noodle dishes

揚州炒飯-Yeung Chow Chau Fan B35*

**Gebakken rijst met vlees, garnalen en
erwten**

Fried rice with meat, shrimps and green peas

€ 17,50

星洲炒米 B37

Mihoen Singapore met cha siu & garnalen

Spicy rice noodles with cha siu & shrimps

€ 18,00

干炒牛河 - Kong Chau Ngau Ho

Platte rijst noodles met beef

Thick rice noodles with beef

18,50

泡菜炒飯 Pau Choi Chau Fan

Kimchi gebakken rijst met garnalen

Kimchi fried rice with prawns

19,50



Kindermenu / Kids menu

中國童餐 - Kids menu China ^{B84}
Kipblokjes en sugarsnaps met rijst
Chicken and sugar snaps with rice

Kinderijsje / ice-cream
€ 10,50

Van elk kindermenu gaat €1,- naar stichting steun
Emma kinderziekenhuis

歐洲童餐 - Kids menu Europe ^{B54}
Visstukjes in zoetzure saus met patat
Fish in sweet and sour sauce served with fries

Kinderijsje / ice-cream
€ 11,50

小菜 - Bijgerechten / Side dishes

炒飯 - Chau fan
Gebakken rijst
Fried rice
€ 3,00

Ha Peng
Kroepoek
Prawn crackers
€ 4,-

炒麵 - Chau min
Gebakken mie
Fried noodles
€ 4,50