

CHEF'S MENU

Graag wil onze Chefkok, Yuen Tat Cheung, u verrassen door een speciaal menu voor u samen te stellen. Rekening houdend met uw persoonlijk voorkeur en wensen zal hij u graag naar gelang de beschikbaarheid van de ingrediënten, kennis laten maken met zijn Kantonese specialiteiten. Kanton is een provincie in zuid China, die eerder bekend is van de miljoenensteden Guangzhou, Shenzhen en Hong Kong.



(vanaf 2 personen – incl. Chow Fan, Chow Mien of Mai Fan, excl. dessert)

| | |
|---------------|--------------------|
| 2-gangen menu | € 30,- per persoon |
| 3-gangen menu | € 35,- per persoon |
| 4-gangen menu | € 45,- per persoon |
| 5-gangen menu | € 55,- per persoon |

🕒 PEKING EEND MENU

(vanaf 2 personen – incl. Chow Fan, Chow Mien of Mai Fan, excl. dessert)

| | |
|----------|--------------------|
| 6-gangen | € 60,- per persoon |
|----------|--------------------|

Een authentiek menu op basis van de inmiddels wereldberoemde Peking eend. Van in de speciale ovale oven bereid eend, wordt het menu samengesteld uit voorgerecht, soep, drie tussengerechten en hoofdgerecht. Tijdens deze culinaire beleving wordt een bijbehorende potje Chinese thee geschonken.

VOORGERECHT

| | |
|---|---------|
| KWA TONG – Chinese groenten soep met vlees | € 6,50 |
| WANTON TONG – gevulde kip flensjes in bouillon | € 6,50 |
| SUN LAK TONG – pittig-zure Szechuan soep | € 6,50 |
| CHUN KEUN – Kantonese lenterolletjes | € 6,50 |
| SAN CHOW BOW – gevulde ijsbergsla met fijne groenten en eendenvlees | € 9,50 |
| YUEN PAH – lamsrackjes, pittig en pikant (2 stuks) | € 9,50 |
| TAI CHI – verse gestoomde of gebakken coquilles (4 stuks) | € 12,50 |
| DIM SUM – combinatie van gestoomde en gefrituurde Chinese hapjes | € 12,50 |
| AP PEE – Peking eend flensjes (3 stuks) | € 12,50 |
| NGAU YUK SIE – ossenhaasreepjes krokant, pittig en zoet | € 12,50 |
| TAI HA – drie grote gamba's met tomatensaus | € 12,50 |

VEGETARISCHE GERECHTEN

| | |
|--|---------|
| BOEDDHA'S DREAM – combinatie van groenten, tofu en glasnoodles | € 15,00 |
| TAUFOE POO – tofu en groenten geserveerd in een stoofpotje | € 15,00 |
| SIE TJOY – roergebakken seizoensgroenten | € 15,00 |
| CHEF'S SIE TJOY – groentengerecht van de chef-kok | € 15,00 |

DIVERSE

| | |
|--|---------|
| KAI CHOW MIEN – Chinese eier-bami met kip | € 15,00 |
| MIHOEN SINGAPORE – met vlees, garnalen en kerrie | € 15,00 |
| YUEN CHOW FAN – gebakken rijst met Cha Sieuw, garnalen en groenten | € 15,00 |

***alle hoofdgerechten worden geserveerd met witte rijst**

*** Chow Fan/Chow Mien/Mai Fan i.p.v. witte rijst € 3,- supplement p.p.**



“SEAFOOD” GERECHTEN

- ① LONG HA – dagverse kreeft (600 gram) bereid met gember, lente ui en knoflook *dagprijs*
- ① TARBOT – hele tarbot (1000 gram-2000 gram) gestoomd met soja saus *dagprijs*

| | |
|--|---------|
| SIE TJOY YU – tongfilet met Chinese groenten | € 21,50 |
| CHIU YIM YU – gesauteerde tongfilet met vijf hemelse kruiden | € 23,50 |
| SAN KWAT – tongfilet met krab in een pikante, romige garnalensaus | € 23,50 |
| YU HEUNG HA – grote garnalen met kruidige Yu Heung saus | € 23,50 |
| YIN YANG HA – gamba's met twee constaterende sauzen (6 stuks) | € 25,00 |
| SUN YONG HA – grote garnalen (nr. 1) op Ti-Pan met knoflook saus (5 stuks) | € 25,00 |
| CHAO SAM SIN – combinatie van tong, garnalen, krab en fijne groenten | € 25,00 |

GEVOGELTE GERECHTEN

| | |
|---|---------|
| TAUSIE KAI – kipfilet met zwarte bonen saus | € 17,50 |
| BO LO KAI – gevulde ananas met kipfilet in zoetzure saus | € 17,50 |
| YU HEUNG KAI – kipfilet in saus van gember, knoflook, sambal en lenteuitjes | € 17,50 |
| SIE TJOY KAI – kipfilet met Chinese groenten (optioneel: cashewnoten) | € 17,50 |
| TAI AP PEE – Peking eend flensjes met groenten en hoisin saus (6 stuks) | € 21,50 |
| SIEUW AP – de beroemde Peking eend met apart hoisin/pruimen saus | € 21,50 |
| DONG KOE AP – krokante Peking eend met shi-take paddestoelen | € 23,50 |
| YULO AP – gemarineerde eend met pittige vis saus | € 23,50 |
| BO LO AP – gevulde ananas met eendenvlees in zoetzure saus | € 23,50 |

VLEES GERECHTEN

| | |
|---|---------|
| CHA SIEUW – Kantonese babi panggang met honing of pittig saus | € 17,50 |
| CHONG SIK YUK – varkenshaas met zoetzure saus | € 17,50 |
| GONG BO YUK – varkenshaas met vurige saus van Szechuan peper | € 17,50 |
| TAUSIE NGAU – ossenhaas met zwarte bonen saus | € 21,50 |
| HAK CHIEW NGAU – ossenhaas met zwarte peper saus | € 21,50 |
| SIE TJOY NGAU – ossenhaas met seizoensgroenten | € 21,50 |
| KEUNG CHONG NGAU – ossenhaas met gember saus en lenteuitjes | € 21,50 |
| YU LOO YUEN PAH – lamsracks met pittige vis saus | € 21,50 |
| YUEN PAH – lamsracks, pittig en pikant (5 stuks) | € 21,50 |

KINDERMENU

| | |
|---|---------|
| KANTONESE – samenstelling naar keuze van vlees/gevogelte gerecht met nasi/bami, incl. een kinderijsje | € 15,00 |
| ORIENTAAL – nasi/bami met mini lumpia, kip en groenten, incl. een kinderijsje | € 9,50 |
| MOLEN – patat met frikandel en appelmoes, incl. een kinderijsje | € 9,50 |

① *één werkdag van tevoren bestellen*

***alle hoofdgerechten worden geserveerd met witte rijst**

*** Chow Fan/Chow Mien/Mai Fan i.p.v. witte rijst € 3,- supplement p.p.**

∞ CATERING BIJ ONS IS OOK MOGELIJK ∞