

### **The Chef's Highly Recommended**

De traditionele Peking eend, geserveerd in 3 gangen.  
De krokante huid opgerold in flensjes, een eenden bouillonsoep en  
vleesgerechten waarbij de eend op 3 wijze wordt bereid  
(vanaf 2 personen)

The traditional Peking Duck, served in a 3-course menu.  
The crispy skin served in Chinese pancakes, duck soup and 3 kind of dishes  
(min. 2 persons)  
**€40,50 p.p.**

### **The Sichuan Delights**

Uit dagverse aanvoer van producten van diverse markten stelt onze chef-kok  
dagelijks het bekende vijf-gangen "Sichuan Delight diner" samen.  
(per tafel bestellen)

Five course menu from variety of daily fresh products chosen by our chef.  
(order per table)  
**€ 48,50 p.p.**

### **The Royal Menu**

"Dim Sum" een keur van Chinese delicatessen,  
Op de wok gebakken zeebaarsfilet met verse gember en lente-ui,  
Dunne reepjes ossenhaas geserveerd in een "vogelnestje",  
"Gong Bao kip" bereid in een pittig gekruide saus.  
(min. 2 personen)

Dim sum a Chinese delicacy,  
Pan fried seabass filet with ginger and spring onion,  
Thin strips fillet of beef served in a "bird nest",  
Gong Bao Chicken prepared with a spicy, lightly seasoned sour sauce.  
(min. 2 persons)  
**€ 34,50 p.p.**

### **The Imperial Menu**

Gevarieerd voorgerecht van delicatessen uit de provincie Sichuan,  
Pittig gekruide soep uit het district Sin-Do,  
Gegrilleerde grote garnalen met een rode peper saus,  
Tongfilet en groene groenten, zachtjes met elkaar gebakken,  
Krokant gebakken eend geserveerd met "Hoi-Sin" saus,  
Ossenhaas op traditionele Sichuan-wijze bereid.  
(vanaf 4 personen)

Variety of delicate starter dishes from Sichuan,  
Spicy seasoned soup from the Sin-Do district,  
Grilled prawns with red pepper sauce,  
Fillet of sole and green vegetables,  
Softly baked, crispy duck served with Hoi-Sin sauce,  
Sichuan style prepared beef.  
(starting from 4 persons)  
**€39,50 p.p.**

# Voorgerechten

## Starters

- 1 Royal Gifts** € 13, 50  
Een combinatie van gestoomde en gebakken Chinese hors-d'oeuvre  
A selection of steamed and fried Chinese hors d'oeuvre (6pcs)
- 2 "Dim Sum" Delights** € 11, 50  
Diverse gestoomde en gebakken dumplings geserveerd in een bamboe stoommandje  
A mix of steamed dumplings and deep fried small bites, traditional prepared in a bamboo steam basket (6psc)
- 3 Lamb Chops Sichuan Style** € 13, 00  
Twee lamskotelletjes gegrild met een delicate combinatie van zilte kruiden  
Two lamb chops, grilled with a delicate combination of seasoning. A very aromatic dish
- 4 Oriental Pearl** € 12, 50  
Verse oesters, kort gesauteerd in de wok, bereid volgens het favoriete recept van onze chef  
Fresh oysters, prepared in our chef's favourite way
- 5 Ying Yang Scallops** € 14, 50  
Twee sint jakobsschelpen speciaal bereid door de chef  
Two scallops prepared by the chef's special recipe
- 6 Gee-Gee Giant Gamba's** € 13, 50  
Twee grote gamba's in de wok gebakken met originele Chinese kruiden  
Two King Prawns fried with original Chinese seasonings

# Soepen

## Soups

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>7</b>  | <b>Sin-Do Soup, Sichuan Style</b><br>De enige originele, pikante gevogelte soep die tegelijk een frizure en toch pittige smaak heeft<br>The only genuine and original hot poultry soup, a sour and spicy experience | <b>€ 8,50</b>  |
| <b>8</b>  | <b>The Traditional "Wan-Ton" Soup</b><br>Heldere bouillon gevuld met Chinese ravioli's<br>Clear consomme with Chinese raviolies   | <b>€ 8,50</b>  |
| <b>9</b>  | <b>Ocean Treasures</b><br>Een keur van verse zeevis in een delicate licht gekruide bouillon<br>A selection of mouth-watering fish in a delicate light and spicy bouillon  | <b>€ 9,50</b>  |
| <b>10</b> | <b>Jaw's Delight</b><br>Chinese haaienvinnensoep met krabvlees bereid volgens de tradities van de Sichuan-keuken<br>Chinese shark fin soup with crabmeat prepared tradition of the Sichuan kitchen                  | <b>€ 16,50</b> |

# Hoofdgerechten

## Main Dish

## Vis, Schaal-en Schelpdieren

### Seafood

- |   |   | Dagprijs |
|---|---|----------|
| <b>11 King Lobster</b>                        | Verse kreeft uit ons homarium, bereid met verse gember en lente-uitjes in oestersaus<br>Fresh lobster from our homarium, prepared in oyster sauce with fresh ginger and spring onion  |          |
| <b>12 Sichuan Seafood Pot</b>                 | Een combinatie van vis, schaal- en schelpdieren geserveerd in een kleipot<br>A selection of different kinds of fresh seafood served in a hot clay pot   | € 24, 50 |
| <b>13 Coquilles Sint Jacques on the Shell</b> | Sint Jacobsschelpen, kort gebakken in de wok, gearneerd met Chinese paddenstoelen en geserveerd met een geurige saus<br>Scallops shortly fried in the wok, garnished with Chinese mushrooms and served with an aromatic sauce | € 22, 50 |
| <b>14 Golden Phoenix- "Nest"</b>              | Een combinatie van ossenhaas, kip, garnalen, visfilet en groenten, bereid met een milde saus in een nestje<br>Combination of beef, chicken, prawn, fillet of fish and vegetables, served with mild sauce in a nest            | € 23, 50 |
| <b>15 Salt and Pepper Fish</b>                | Krokante gebakken zeebaarsfilet gewokt met Chinese specerijen en chilipepers<br>Crispy seabass filet served in Chinese spices and chili peppers   | € 24, 50 |
| <b>16 Snow White Sole</b>                     | Gesauteerde tongfilets vergezeld van peultjes, lente uitjes en een elegante lichte saus<br>Fresh fillet of sole, sautéed with fresh snow peas, spring onions and savoury mild sauce   | € 23, 50 |

- |           |   |                 |
|-----------|---|-----------------|
| <b>17</b> | <b>Monk fish</b><br>Vers gebakken zeeduivelfilet in een Chinese honing en pepersaus<br>Stir-fried monkfish filets in a Chinese honey pepper garlic sauce  | <b>€ 38, 50</b> |
| <b>18</b> | <b>Crispy King Prawns</b><br>Gemarineerde gamba's, gefrituurd met een snuifje rode peper en een pittige chili-saus (saus apart geserveerd)<br>Fried giant prawns with a chili pepper sauce (sauce separate)                                       | <b>€ 23, 50</b> |
| <b>19</b> | <b>Sichuan Ming-Ha</b><br>Gesauteerde grote garnalen met fijngehakte piment en paprika, op smaak gebracht met een pikante exotische saus<br>Sautéed giant prawns with finely chopped pimento and bell pepper, flavoured with piquant exotic sauce | <b>€ 22, 50</b> |
| <b>20</b> | <b>Jiang Bao-Ha</b><br>Grote garnalen bereid met een subtiele samenstelling van Sichuan kruiden en sojasaus, een verfijnde harmonie van smaken<br>Prawns prepared with subtle mixed Sichuan spices and soy sauce, a luscious harmony of flavours  | <b>€ 22, 50</b> |
| <b>21</b> | <b>Jumper of the "Lotus Pond"</b><br>Gebakken kikkerbiljetjes met een pittige knoflooksaus en een rijke garnering<br>Frogs-legs fried in a spicy garlic sauce, liberally garnished  | <b>€ 18, 50</b> |
| <b>22</b> | <b>A Harmony of Turbot</b><br>Gestoomde tarbot filet in en zachte sojasaus met lente-ui en gember<br>Steamed turbot file with soya-sauce, spring union and ginger   | <b>Dagprijs</b> |
| <b>23</b> | <b>Sea Dream</b><br>Gefrituurde inktvis op gewokt in licht pittige Chinese specerijen<br>Fried squid stir fried with light spicy Chinese spices   | <b>€ 19, 50</b> |

# Vleesgerechten

## Meat Dishes

- |           |   |                 |
|-----------|---|-----------------|
| <b>24</b> | <b>Black Pepper Lamb</b><br>Gemarineerde Nieuw Zeelands lamsfilets met een karakteristieke pittige pepersaus<br>Marinated New Zealand-lamb filets with characteristic spicy pepper-sauce  | <b>€ 22, 50</b> |
| <b>25</b> | <b>Beef Broccoli</b><br>Gesneden ossenhaas, in de wok gebakken met verse broccoli geserveerd in oestersaus<br>Thinly sliced beef tenderloin, stir-fried with fresh broccoli in oyster-sauce   | <b>€ 21, 50</b> |
| <b>26</b> | <b>Sizzling Beef</b><br>Gesneden haasbiefstuk met gedroogde Sichuan kruiden in een pikante saus<br>Sliced beef fillet with Sichuan dry herbs, served with a spicy sauce   | <b>€ 21, 50</b> |
| <b>27</b> | <b>Sichuan "Tjop Kam"</b><br>Een combinatie van ossenhaas, lamvlees en kip met verse groenten van het seizoen in een pikante saus<br>A combination of beef tenderloin, lamb and chicken with fresh seasonal vegetables in a spicy sauce | <b>€ 21, 50</b> |
| <b>28</b> | <b>Hang-So Ya</b><br>Knapperig gebakken eend geserveerd met een "Hoi-Sin" saus<br>Deep-fried crispy duck, served with Hoi-Sin sauce   | <b>€ 22, 00</b> |
| <b>29</b> | <b>Honey Crispy Duck</b><br>Krokant gebakken eendenfilet in een zoetzure honing saus<br>Fried crispy duck in a sweet and sour honey sauce   | <b>€ 22, 00</b> |
| <b>30</b> | <b>Sichuan Mala Chicken</b><br>Dun gesneden kipfilet in een pittige saus, bereid op Sichuan wijze<br>Stir-fried chicken filets in a traditional spicy Sichuan herb sauce  | <b>€ 19, 50</b> |
| <b>31</b> | <b>Gong Bao Chicken</b><br>Gesneden kipfilet gewokt met groenten in een zoet pikante saus en cashew noten<br>Chicken fillet in a spicy sour sauce with cashew nuts  | <b>€ 19, 50</b> |

- 32 Chicken Pineapple** € 19, 50  
Krokant gebakken kipfilet in een pittige zoetzure saus met verse ananas  
Chicken fillet sautéed in a hot sweet-sour sauce, combination with fresh sliced pineapple and red pepper
- 33 Ma Poh Tofu** €18, 50  
Pittige Sichuan tofu met rundergehakt (vegetarisch mogelijk)  
Spicy Sichuan green beans tofu with minced beef (vegetarian possible)

## Groentegerechten / Bijgerechten

### Vegetables / Side Dishes

- 34 Sichuan dry fried green beans** €17, 50  
Droog gebakken pittige haricot verts  
Dry fried spicy green beans
- 35 Chinese seizoens groenten met knoflook** € 14,50  
Een mix van Chinese groenten gesauteerd met knoflook  
A mix of Chinese vegetables sautéed in garlic
- 36 Gebakken Rijst** € 4,00  
Gebakken rijst voorzien van garnituren  
Fried rice richly garnished
- 37 Gebakken Mie** € 4,00  
Gebakken dunne Chinese mie, voorzien van garnituren  
Fried Chinese thin noodles with garnish
- 38 Gestoomde Rijst** € 2,50  
Steamed Rice



**Our Chef's special recommend high standard dinner menu's**

**The Emperor Menu's**

**Menu 1**

Hors-d'oeuvre  
Sin-do Soup  
Our house specialty Peking Duck  
Seafood Favourite  
Sichuan Delight  
Dessert surprise  
(min. 2 persons)  
€59,50 p.p.

**Menu 2**

Hors-d'oeuvre  
Sin-do Soup  
Our house speciality Peking Duck  
Fresh lobster  
Sichuan Delight  
Dessert surprise  
(min. 2 persons)  
€69,50 p.p.

**Menu 3**

Hors-d'oeuvre  
Sharkfinsoup with Crabmeat  
Our house specialty Peking Duck  
Fresh Lobster  
Daily fresh from the market  
Sichuan Delight  
Dessert Surprise  
(min. 2 persons)  
€82,50 p.p.

Min. 2 persons (Crispy duck)  
4 persons (Specialty Peking Duck)