



De Sichuan-keuken wordt de Chuan-stijl van het westen genoemd. In het geografische hart van China ligt de grote natuurlijke kom van Sichuan, omgeven door vele, onafzienbare, bergruggen, doorsneden door de aanzwellende stroom van de Yantze rivier.

Er wordt in deze keuken minder rekening gehouden met de eigen smaak van de ingrediënten. Meer aandacht wordt er besteed aan verfijnde kruiden en een krachtig aroma. Hiervoor wordt voornamelijk chilipeper en de prikkelende smaak van Sichuan-peper gebruikt. De gerechten verschillen vaak alleen door fijne nuances, zoals zuur-scherp, of prikkelend scherp.

冷盘 Koude voorgerechten

- 1 **Bang Bang Kai** (pikante Sichuan kipsalade) 🌶️ €12,50
- 2 **Suan Ni Bai Rou** 🌶️ €12,50
(dun gesneden en gepocheerde spek lapjes met knoflook)
- 3 **Fu Qi Fei Pian** 🌶️ €12,50
(pikante ossenschotel met uit de authentieke Sichuan keuken)
- 4 **Hong Sieuw Ab** (eendenflensjes) €12,50

头盘 Warme voorgerechten / dim sum

- 6 **Mini loempia** (2 stuks) €7,50
- 7 **Pansit goreng** (4 stuks) €7,50
- 8 **Ha Kau** (gestoomde garnalenpasteitjes) €7,50
- 9 **Sieuw Mai** (gestoomde vleespasteitjes) €7,50
- 10 **Wo Tip** (gebakken vleespasteitjes) €7,50
- 13 **Garnalen Salade** €12,50
(krokante garnalen salade)
- 14 **Jiao Liu Niu Rou Si** €12,50
(krokante ossenhaasstripjes met licht zoete saus)
- 15 **Qing zheng Dai Zi** €13,50
(gestoomde coquilles met gember en bosuien in licht sojasaus)



上海
Shanghai
WERELDSTAD VAN FIJNPROEVERS

De Shanghai-keuken
wordt ook wel
de Su-stijl
van het oosten
genoemd.

De streek wordt doorsneden
door talrijke
kanalen

en kleine riviertjes,
waartussen zich
eindeloze rijstvelden
en groenteakkers
bevinden.

Men noemt deze streek
niet voor niets
het vaderland van
vis en rijst.

Op culinair gebied
besteedt men hier
veel aandacht
aan een
verfijnde snijkunst
evenals aan een
eigen kleur
en smaak

van de ingrediënten.

Dit vindt men
heel belangrijk.

De gerechten
worden dus
kort gekookt
en weinig gekruid.

汤 Soepen

- | | | |
|----|---------------------------------------|-------|
| 16 | Kippensoep | €6,50 |
| 17 | Tomatensoep | €6,50 |
| 18 | Groentesoep (vegetarisch) | €7,50 |
| 19 | Wantansoep | €7,50 |
| 21 | Suan La Tong (pikante soep) | €7,50 |
| 22 | Ha Tang (pikante garnalensoep) | €9,50 |

鱼 Vis- en Garnalengerechten

- | | | |
|----|---|--------|
| 25 | Tau Sie Ha Kau
(Chinese garnalen met zwarte bonensaus) | €25,50 |
| 26 | Chuan Mei Ha Kau
(garnalen in pittige Chuan Mai saus) | €25,50 |
| 27 | Chiew Yin You Yu
(droog gebakken inktvis met peper en zout) | €25,50 |
| 28 | Yu Ping
(Atlantische tongfilet met zoetzure-,Sichuanpeper- of zwartebonen saus) | €25,50 |
| 29 | Chiew Yin Ha (ongepelde garnalen met peper en zout) | €25,50 |
| 30 | Chiew Yin Yu Pian
(droog gebakken Atlantische tongfilet met peper en zout) | €25,50 |
| 31 | Chiew Yin Ha Kau (garnalen met Chinese kruiden) | €25,50 |
| 32 | Ye Tjap Ha
(pikante garnalen met basilicum en kokosmelk) | €25,50 |



De Beijing-Keuken
wordt ook wel
de Lu-stijl
van het noorden
genoemd.
Uit de Noord-Chinese

kookkunst is
ten tijde van
de Ming-dynastie
(1368 – 1644)

ook de keizerlijke
hofkeuken
voortgekomen.
Beijing was behalve
de hoofdstad,
ook de zetel van
de regering.
Om aan de Keizerlijke
wensen tegemoet
te komen,
deden de koks
alles om de meest
bijzondere en
dure gerechten,
meestal met moeilijk
verkrijgbare
ingrediënten,
te verwezenlijken.

猪肉 Varkensvleesgerechten

- 34 **Babi Pangang met licht pikante saus** €23,50
- 35 **Babi Pangang spek** €23,50
- 36 **Yu Shiang Rou Sie** (Roergebakken varkensvlees in peper en bosui) €23,50
- 37 **Chuan Mei Yuk** 
(varkenshaas met pittige knoflook-, gember- en azijnsaus) €23,50
- 38 **Jiang cong Yuk** (varkenshaas met gember en bosuitjes) €23,50
- 39 **Ma-La Yuk** (varkenshaas met zeer pikante Ma-La Saus)  €23,50

鸡肉 Gevogelte

- 44 **Chuan Mei Kai** (kipfilet met pittige knoflookgember-azijnsaus)  €23,50
- 45 **La Zi Ji Ding** 
(aromatische kipblokjes met zeer veel gedroogde rode pepers) €23,50
- 46 **Kali Kai** (kipfilet in pikante kerrisau)  €23,50
- 47 **Gon Bao Kai** 
(kipfilet met zeer pikante Gon-Bao Saus, pinda's en Sichuan peper) €23,50
- 48 **Sim Po Kai** (roergebakken kipfilet in zoetzure saus met verse ananas) €23,50
- 49 **Chiew Yim Kai** 
(drooggebraden kipblokjes, gekruid met peper en zout) €23,50
- 50 **Yew Kok Kai** (kipfilet met cashewnoten en groenten) €23,50
- 52 **Siew Ab** (geroosterde Pekingeend met pikante of pruimensaus) €26,50
- 53 **Heung So Ab** €26,50
(krokante - en in vijf kruiden gemarineerde Pekingeend met zoetzure of pikante Hwoei Wo saus)



牛肉 Ossenhaas- / lamsvleesgerechten

Ti Pan is een aloude oosterse bereidingsvorm, die bepaalde gerechten werkelijk "spettervers" op uw tafel serveert. Dit wordt bereikt door gebruik te maken van gietijzeren bladschotels, die zo van het vuur komen. Vlak voordat het gerecht geserveerd wordt, wordt er een saus aan toegevoegd.

- | | | |
|----|---|--------|
| 54 | Shui Zhu Niu Rou (traditionele Sichuan stijl) 🌶️🌶️
(ossenhaas in zeer pittige peper bouillonsaus) | €26,50 |
| 55 | Tau Sie Ngau
(ossenhaas met zwarte bonensaus en paprika) | €25,50 |
| 56 | Tong Koe Ngau (ossenhaas met Chinese champignons) | €25,50 |
| 57 | Chuan Mai Ngau (ossenhaas met pittige Chuan Mai saus) 🌶️ | €25,50 |
| 58 | Si Chai Ngau (ossenhaas met seizoengroente) | €25,50 |
| 59 | Ye Tjap Kali Ngau (ossenhaas met rode kerrie en kokosroom) 🌶️ | €25,50 |

铁板 Tippan gerechten / Ma la xiang guo 🌶️🌶️

- | | | |
|-----|--|--------|
| 61a | Ma la xiang guo 2 mix
(Roerbak-mix van ossenhaas en varkensvlees in droog gebakken, pittige Sichuan kruiden) | €27,50 |
| 61b | Ma la xiang guo 3 mix
(Roerbak-mix van ossenhaas, varkensvlees en garnalen in droog gebakken, pittige Sichuan kruiden) | €28,50 |
| 62 | Tippan ossenhaas
(ossenhaas met verse champignons in mild pittige saus) | €27,50 |
| 64 | Tippan Tau Sie Kai (kipfilet in zwarte bonensaus) | €25,50 |
| 65 | Tippan Yuk (varkenshaas met mild pittige saus en verse groenten) | €25,50 |
| 66 | Tippan Ha (Garnalen met mild pittige saus en verse groente) | €25,50 |
| 67 | Tippan Long Li (Atlantische tongfilet met verse groenten) | €25,50 |
| 68 | Tippan Sam Sien
(pikant vleesgerecht met ossenhaas, kipfilet en varkenshaas) | €27,50 |
| 69 | Tippan Lams Frenchracks
(Lams frenchracks met pittige Yu-Xiang saus) | €33,50 |



素菜 Groente & Vegetarische gerechten



wordt ook wel
de Yue-stijl van het zuiden
genoemd.
Tussen de twee
grootste eilanden
van China,
Taiwan en Hainan,
wordt China's kust
in de zuidelijke flank
omzoomd.
Deze afwisselende kust
heeft de rijke weelde
die de basis vormt
voor de meest
bekende kookkunst
van China.
Deze gehele kust
schenkt de meester-kok
de natuurlijke overvloed
aan ingrediënten,
zodat er slechts
weinig smaakmakers
toegevoegd
moet worden.
De natuurlijke volheid
en zoete smaak
van het voedsel,
dat zo uit
water of woestijn komt,
is het kenmerk
van de wereld befaamde
echte
kantonese keuken.

- 70 **Vegetarische Foe Yong Hai** €19,50
- 71 **Lon Hon Chai** €21,50
(groenteschotel met diverse groenten en tofu)
- 72 **Zai Yew Kuo Kai Ding** €23,50
(vegetarisch soja-blok in de structuur van een kip met groente en cashewnoten)
- 73 **Zai Yang Rou Kali Po** 🌶️ €23,50
(vegetarisch soja-blok in de structuur van een lam met rode kerrie en kokosroom)
- 74 **Yu-Xiang Qie Zhi Bao** 🌶️ €21,50
(aubergine in pikante Yu-Xiang saus met of zonder gehakt)
- 75 **Qiang Chao Bai Cai** 🌶️ €21,50
(roergebakken spitkool met sichuan-peper)
- 76 **Sichuan Ma Po To Fu** 🌶️🌶️ €23,50
(Pikante to-fu blokjes van oma Ma is een pittige roerbak-mix met tau si en Sichuan pepers)

传统 Chinese- Indische gerechten

- 77 **Mihoen of Chinese bami met Chinese garnalen** €22,50
- 78 **Mihoen of Chinese bami met kipfilet** €20,50
- 79 **Tjap Tjoy met garnalen** €22,50
- 80 **Tjap Tjoy Sam Sin** (met kipfilet, varkenshaas en ossenhaas) €22,50
- 81 **Foe Yong Hai met kipfilet** €20,50
- 83 **Kindermenu** €17,50
2 stokjes saté of 1/4 kip of frikadel of kroket met frites,
nasi, bami of rijst naar keuze en appelmoes. kinderrijsje toe
- 84 **Extra couvert** (extra bord en bestek) €12,50