



Vegetarische Specialiteiten

精美素點心

Vegetarian Specialities

57. LOH HON FOE PEE KUUN 羅漢腐皮卷 3,50

in sojabladeren gewikkelde, gebakken Chinese champignons, wortel, taugé, kool, bamboescheuten en Chinese zwammen

bean curd rolls filled with Chinese mushrooms, carrot, bean, sprouts, cabbage, bamboo shoots and Chinese funghi



58. LOH HAN TJAAI CHEUNG FANG 羅漢齋腸粉 3,50

gestoomde deegrolletjes van rijstbloem met vulling van Chinese champignons en Enokis (Japanse champignons)

steamed ricesheet rolls filled with Chinese mushrooms and Enokis (Japanese mushrooms)



59. HEUNG WHAT YEH TJAP KOO 香滑椰汁糕 3,30

van kokosmelk en verse melk bereide pudding carrés

coconut pudding



61. CHIEUW TJAUW TJING FANG KOH 潮州素粉果 3,30

gestoomde rijstbloem-knoedels gevuld met wortel, kool, bamboescheuten, Chinese champignons en Tianijn kool

steamed rice flour dumplings filled with carrot, cabbage, bamboo shoots, Chinese mushrooms and Tianijn cabbage



Hartige Hapjes Savouries

咸點 2

Hartige Hapjes Savouries

中點 5

Specialiteiten Specialities

特點 6

Zoete Hapjes Sweet Specialities

甜點 8

Noord Chinese Specialiteiten North Chinese Specialities

北點 9

Cheung Fang Gerechten Ricesheet Rolls

腸粉 10

Specialiteiten van de Week Specialities of the Week

星期美點 11

Vegetarische Specialiteiten Vegetarian Specialities

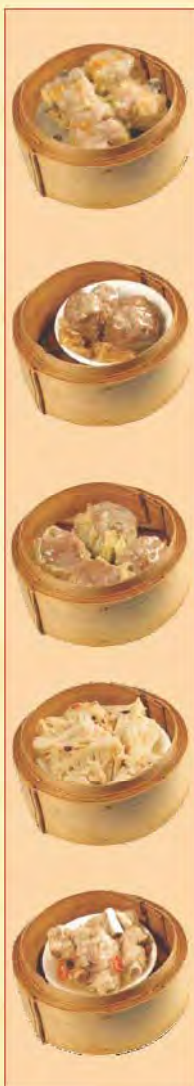
精美素點心 12



Hartige Hapjes

咸點
Savouries

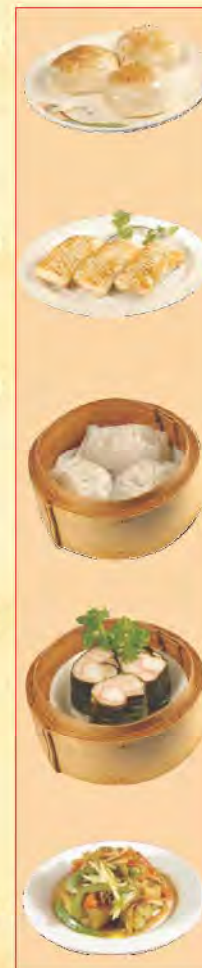
- | | |
|--|-------------------|
| <p>1. HAI WONG HA SIEU MAI
Gestoomde pasteitjes van varkensvlees en garnalen
<i>steamed dumplings of minced pork and shrimps</i></p> | <p>蟹黃蝦燒賣 3,50</p> |
| <p>2. SI CHOI NGAU YOEK MAI
gestoomde balletjes van fijngehakt rundvlees met seizoengroente
<i>Steamed balls of minced beef with Chinese vegetables</i></p> | <p>時菜牛肉賣 3,50</p> |
| <p>3. NGAU YOEK KON TSING MAI
gestoomde runderpasteitjes
<i>steamed dumplings of minced beef</i></p> | <p>牛肉干蒸賣 3,50</p> |
| <p>4. SITJAP NGAU PAK YIP
reepjes koeienmaag in pittige zwarte bonensaus
<i>ox stomach slivers in spicy black bean sauce</i></p> | <p>豉汁牛百葉 3,30</p> |
| <p>5. SITJAP TJING YOEK PAI
gestoomde varkenskrabbetjes in pittige zwarte bonensaus
<i>pork ribs steamed in spicy black bean sauce</i></p> | <p>豉汁蒸肉排 3,30</p> |



Specialiteiten van de Week

星期美點
Specialities of the Week

- | | |
|--|-------------------------|
| <p>53. SEUNG HOI CHOI YOEK PAOW
krokant gebakken Chinese broodjes gevuld met varkensvlees, Paksoi, Chinese champignons en garnalen
<i>crispy fried Chinese buns filled with pork, Paksoi, Chinese mushrooms and prawns</i></p> | <p>上海菜肉包 3,50</p> |
| <p>54. CHA SIEUW COOKIES
cookies met geroosterde varkensvlees
<i>cookies with roasted pork</i></p> | <p>甘香叉燒酥 4,50</p> |
| <p>55. SUUT CHOI FOH NGAP KAUW
gestoomde rijstbloem-knoedels gevuld met reepjes geroosterde Peking eend, garnalen, bamboescheuten en doperwtjes
<i>steamed rice flour dumplings filled with slivers of roasted duck, prawns, bamboo shoots and green peas</i></p> | <p>雪菜火鴨餃 3,50</p> |
| <p>56. TSIE CHOI KAM KOE HOI SIEN TJAT
zeewierrol met vulling van garnalenpaté Chinese champignons, krab en Enokis (Japanse champignons)
<i>seaweed rolls with filling of prawn pâté Chinese mushrooms, crab and Enokis (Japanese mushrooms)</i></p> | <p>5,00
紫菜金菇海鮮扎</p> |
| <p>D87. SINGAPORE LOH PAK KOO
reepjes rijstbloem Singapore stijl
<i>pan-fried flour & turnip Singapore style</i></p> | <p>星洲蘿蔔糕 5,00</p> |





Cheung Fang Gerechten

腸粉

Ricesheet rolls

47. SIEN HA CHEUNG FANG 鮮蝦滑腸粉 6,50

gestoomde deegrolletjes van rijstbloem,
gevuld met garnalen

steamed ricesheet rolls filled with prawns



48. CHA SIEUW CHEUNG FANG 蜜汁叉燒腸粉 4,50

gestoomde deegrolletjes van rijstbloem,
gevuld met stukjes geroosterde varkenshaas

steamed ricesheet rolls filled with roast pork



49. NGAU YOEK CHEUNG FANG 爽滑牛肉腸粉 4,50

gestoomde deegrolletjes van rijstbloem,
gevuld met fijngehakt rundvlees

steamed ricesheet rolls filled with minced beef



50. KAI SIE FANG KUUN 菲王雞絲粉卷 4,50

gestoomde deegrolletjes van rijstbloem,
gevuld met reepjes kipfilet en lente-uitjes

*steamed ricesheet rolls filled with chicken
and Chinese chives*



51. SIEN TAI CHI CHEUNG FANG 鮮帶子腸粉 8,50

gestoomde deegrolletjes van rijstbloem,
gevuld met sint-Jacobsschelp

steamed ricesheet rolls filled with scallops



52. FOH NGAP SIE CHEUNG FANG 火鴨絲腸粉 4,50

gestoomde deegrolletjes van rijstbloem,
gevuld met reepjes geroosterde eendenfillet

steamed ricesheet rolls filled with roast duck



6. SITJAP FUNG TJAUW PAI KWAT 豉汁風爪排骨 3,30

gestoomde kippenpootjes
gecombineerd met varkenskrabbetjes
In pittige zwarte bonensaus

*stewed chicken claws and pork ribs
in spicy black bean sauce*



7. SITJAP TSING FUNG TJAUW 豉汁蒸風爪 3,30

Gestoomde kippenpootjes in pittige
zwarte bonensaus

stewed chicken claws in black bean sauce



8. HO YAUW TJIEN YEUNG CHENG TJIEUW 5,80

蠔油煎釀青椒

gevulde paprika in oestersaus

stuffed green peppers in oyster sauce



9. HO YAUW NGAP CHEUNG 蠔油鴨掌 3,30

gestoomde eendenpootjes in oestersaus

duck webs stewed in oyster sauce



10. TJIEN YEUNG SAAM BO 煎釀三寶 5,80

drie soorten groenten gevuld met vispaté

assorted vegetables stuffed with fish pâté



11. LAP MEE LOH MAI KUUN 臘味糯米卷 3,20

kleefrijstrol gevuld met vlees

glutinous rice stuffed with dried meat





12. **HO YAUW CHA SIEUW PAOW** 蠔油叉燒包 3,80

gestoomde Chinese broodjes
met "Cha Sieuw" vulling

Steamed Chinese buns filled with roast pork



13. **YIEUW CHU KAI LAP PAOW** 瑤柱雞粒包 3,80

gestoomde Chinese broodjes gevuld met kip
en gedroogde sint-Jacobsschelpen

*Steamed Chinese buns filled with chicken
and dried scallops*



14. **LAP MEE LOH PAK KOO** 臘味蘿蔔糕 3,50

gebakken carré van rijstbloem en rammenas

fried square of rice flour and turnip with dried meat



15. **KA HEUNG HAAM SOI KOK** 家鄉鹹水角 3,50

pastei met vlees en Chinese champignons

deep fried patties with Chinese mushrooms and meat



16. **SAAM SI TJA CHON KUUN** 三絲炸春卷 3,50

Chinese loempia's met groente en vleesvulling

spring rolls with meat and vegetables



Noord chinese Specialiteiten

北點

North Chinese Specialities

45. **WOH THIP TJEN KAUW** 鍋貼煎餃 4,00

gebakken deegballetjes met vlees en groenten

fried dumplings of meat and vegetables



46. **SIEUW LOENG PAOW** 小籠包 4,00

gestoomde Chinese broodjes met vulling van
fijne gehakt vlees en groenten

*steamed buns stuffed with minced meat
and vegetables*





Zoete Hapjes

甜點

Sweet Specialities

- 38. THAAN WONG LIEN YONG PAOW** 蛋黃蓮蓉包 3,50
gestoomde Chinese broodjes met zoete pastavulling van lotuszaadjes
steamed buns filled with sweetened lotus nuts pasta
- 39. KAI YAUW MA LAI KOO** 雞油馬拉糕 3,50
zachte luchtige cake, warm geserveerd
Chinese sponge cake
- 40. HEUNG WAAT MA THAI KOO** 香滑馬蹄糕 3,50
frisse pudding met stukjes waterkastanje
fried water chesnut pudding
- 41. SANG HEUNG LOH MAITSI** 生香糯米糍 3,50
gestoomde deegbolletjes met zoete vulling, besprenkeld met kokos
steamed glutinous rice cakes with sweetened filling, coated with grated coconut
- 42. LIEN HEUNG TJIEN THEU TJAI** 蓮蓉煎堆仔 3,50
gebakken deegbolletjes met zoete pastavulling van lotuszaadjes, besprenkeld met sesamzaadjes
deep fried dumplings filled with sweetened pasta of lotus nuts, sprinkled with sesame seeds
- 43. LAI WONG PAOW** 奶皇包 3,50
gestoomde Chinese broodjes met zachte romige vulling
steamed Chinese buns with creamy egg filling
- 44. LOEI SA THONG YUUN** 擂沙湯丸 3,50
gestoomde deegballetjes met een zoete vulling van fijn gemalen sesamzaadjes
steamed glutinous rice cakes filled with sweetened sesame seeds pasta

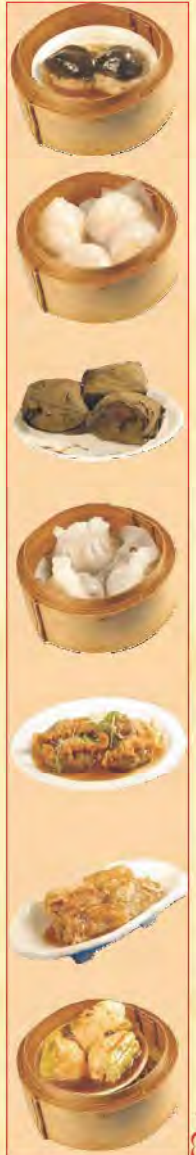


Hartige Hapjes

中點

Savouries

- 17. PAK KHOE YUENG SIEUW MAI** 北菇釀燒賣 4,00
Gestoomde Chinese champignons gevuld met fijngehakt vlees en garnalen
Steamed Chinese mushrooms stuffed with minced meat and prawns
- 18. THAAM SOI SIEN HA KAUW** 淡水鮮蝦餃 4,00
gestoomde balletjes van rijstmeel, gevuld met garnalen en bamboescheuten
Steamed rice flour dumplings stuffed with prawns and bamboo shoots
- 19. TJAN TJU LOH MAI KAI** 珍珠糯米雞 5,00
in lotusblad gewikkelde en gestoomde kleefrijst, gevuld met vlees, Chinese champignons en eendeneigeel
steamed glutinous rice with meat, Chinese mushrooms and salted duck egg yolk
- 20. CHIEUW TJAUW TJING FAN KOH** 潮州蒸粉果 4,00
Gestoomde deegballetjes gevuld met garnalen, vlees, stukjes pinda en gedroogde rammenas
steamed dumplings stuffed with prawns, meat, peanuts and salted turnip
- 21. KEUNG CHONG NGAU YOEK KHAP** 薑蔥牛肉夾 3,80
gebakken "Wan Tan" met fijngehakt rundvleesvulling
deep fried "Wuntuns" stuffed with minced beef
- 22. HO YAUW SIEN CHOK KUUN** 蠔油鮮竹卷 3,80
in sojabladeren gewikkeld gebakken vlees en bamboescheuten
crisp bean curd rolls with meat and bamboo shoots
- 23. SIT JAP YEUNG LEUNG KWA** 豉汁釀涼瓜 5,80
gevulde bitterkomkommer in pittige zwarte bonensaus
stuffed bitter squash in spicy black bean sauce





Specialiteiten

特點

Specialities

24. HEUNG WOE HOI SIEN TJAT 香芋海鮮扎 3,80

gebakken en in sojabladeren gewikkeld pakketje met garnalen, taro, bamboescheuten en Chinese champignons

Bean curd rolls with shrimps, taro, bamboo shoots and Chinese mushrooms

25. LAI PHO WOE KOK 荔普芋角 4,20

pastei van taropuree gevuld met Chinese champignons en vlees

deep fried patties of taro paste stuffed with Chinese mushrooms and meat

26. CHIEN CHANG KOO 千層糕 3,80

gestoomde laagjes brood met zoete meloenvulling, kokos en eendeneigeel

layer bread with filling of melon, coconut and duck egg yolk

27. PAK FA CHOI LOENG KUUN 百花彩龍卷 5,80

knapperige loempia's met garnalenpaté en reepjes wortel

Spring rolls filled with prawns

28. PAT BO LOH MAI KAI 八寶糯米雞 6,00

kleefrijst met vlees en Chinese champignons, gewikkeld in lotusblad

steamed glutinous rice with meat and Chinese mushrooms, wrapped in lotus leaves

29. TJIE MA HA 芝麻蝦 7,00

Chinese garnalen op toast, Besprenkeld met sesamzaadjes

toast with Chinese prawns coated with sesame seeds



30. SIK HEUNG NGAN TJAM FAN 色香銀針粉 6,90

rijstmeelsticks met garnalen, vlees en groenten
rice flour sticks with prawns, meat and vegetables

31. QIAN SI JUAN 千絲百花帶子卷 6,00

gepaneerde en gefrituurde st. Jacob met garnalen paté
thousand lines dumpling with scallop and prawnpaste

32. KEUNG CHONG SOI KAUW 薑蔥水餃 4,50

gebakken 'Wan Tan' met garnalen
deep fried 'Wuntuns' with prawns

33. HEUNG TJIEN KAOW TJOI KHAU 香煎韭菜餃 4,50

gebakken deegballetjes met fijngehakt vlees en Chinese lente-ui
fried dumplings stuffed with pork and chives

34. SANG TSOI PAK FA KHAU 生財百花球 6,00

gestoomde balletjes van garnalenpaté op een bedje van ijsbergsla
steamed balls of prawn pâté with lettuce

35. SI TJAP TSING FA TJIE 豉汁蒸花枝 3,50

stukjes inktvis, gestoomd in zwarte bonensaus
steamed squid in black bean sauce

36. CHIEUW SIK MAK YU BENG 潮式墨魚餅 6,90

gebakken koek met inktvispaté
Fried cake of squid pâté

37. DAI CHI MING HA KAUW 帶子明蝦餃 5,00

gestoomde balletjes van rijstbloem gevuld met garnalen en een plakje sint-Jacobsschelp
Steamed rice flour dumplings stuffed with king prawn and scallop topping





Specialiteiten

特點

Specialities

24. HEUNG WOE HOI SIEN TJAT 香芋海鮮扎 3,80

gebakken en in sojabladeren gewikkeld pakketje met garnalen, taro, bamboescheuten en Chinese champignons

Bean curd rolls with shrimps, taro, bamboo shoots and Chinese mushrooms



25. LAI PHO WOE KOK 荔普芋角 4,20

pastei van taropuree gevuld met Chinese champignons en vlees

deep fried patties of taro paste stuffed with Chinese mushrooms and meat



26. CHIEN CHANG KOO 千層糕 3,80

gestoomde laagjes brood met zoete meloenvulling, kokos en eendeneigeel

layer bread with filling of melon, coconut and duck egg yolk



27. PAK FA CHOI LOENG KUUN 百花彩龍卷 5,80

knapperige loempia's met garnalenpaté en reepjes wortel

Spring rolls filled with prawns



28. PAT BO LOH MAI KAI 八寶糯米雞 6,00

kleefrijst met vlees en Chinese champignons, gewikkeld in lotusblad

steamed glutinous rice with meat and Chinese mushrooms, wrapped in lotus leaves



29. TJIE MA HA 芝麻蝦 7,00

Chinese garnalen op toast, Besprenkeld met sesamzaadjes
toast with Chinese prawns coated with sesame seeds



30. SIK HEUNG NGAN TJAM FAN 色香銀針粉 6,90

rijstmeelsticks met garnalen, vlees en groenten
rice flour sticks with prawns, meat and vegetables



31. QIAN SI JUAN 千絲百花帶子卷 6,00

gepaneerde en gefrituurde st. Jacob met garnalen paté
thousand lines dumpling with scallop and prawnpaste



32. KEUNG CHONG SOI KAUW 薑蔥水餃 4,50

gebakken 'Wan Tan' met garnalen
deep fried 'Wuntuns' with prawns



33. HEUNG TJIEN KAOW TJOI KHOU 香煎韭菜餃 4,50

gebakken deegballetjes met fijngehakt vlees en Chinese lente-ui

fried dumplings stuffed with pork and chives



34. SANG TSOI PAK FA KHOU 生財百花球 6,00

gestoomde balletjes van garnalenpaté op een bedje van ijsbergsla

steamed balls of prawn pâté with lettuce



35. SI TJAP TSING FA TJIE 豉汁蒸花枝 3,50

stukjes inktvis, gestoomd in zwarte bonensaus
steamed squid in black bean sauce



36. CHIEUW SIK MAK YU BENG 潮式墨魚餅 6,90

gebakken koek met inktvispaté
Fried cake of squid pâté



37. DAI CHI MING HA KAUW 帶子明蝦餃 5,00

gestoomde balletjes van rijstbloem gevuld met garnalen en een plakje sint-Jacobsschelp

Steamed rice flour dumplings stuffed with king prawn and scallop topping





Zoete Hapjes

甜點

Sweet Specialities

- 38. THAAN WONG LIEN YONG PAOW** 蛋黃蓮蓉包 3,50
gestoomde Chinese broodjes met zoete pastavulling van lotuszaadjes
steamed buns filled with sweetened lotus nuts pasta
- 39. KAI YAUW MA LAI KOO** 雞油馬拉糕 3,50
zachte luchtige cake, warm geserveerd
Chinese sponge cake
- 40. HEUNG WAAT MA THAI KOO** 香滑馬蹄糕 3,50
frisse pudding met stukjes waterkastanje
fried water chesnut pudding
- 41. SANG HEUNG LOH MAI TSI** 生香糯米糍 3,50
gestoomde deegbolletjes met zoete vulling, besprenkeld met kokos
steamed glutinous rice cakes with sweetened filling, coated with grated coconut
- 42. LIEN HEUNG TJIEN THEU TJAI** 蓮蓉煎堆仔 3,50
gebakken deegbolletjes met zoete pastavulling van lotuszaadjes, besprenkeld met sesamzaadjes
deep fried dumplings filled with sweetened pasta of lotus nuts, sprinkled with sesame seeds
- 43. LAI WONG PAOW** 奶皇包 3,50
gestoomde Chinese broodjes met zachte romige vulling
steamed Chinese buns with creamy egg filling
- 44. LOEI SA THONG YUUN** 擂沙湯丸 3,50
gestoomde deegballetjes met een zoete vulling van fijn gemalen sesamzaadjes
steamed glutinous rice cakes filled with sweetened sesame seeds pasta



Hartige Hapjes

中點

Savouries

- 17. PAK KHOE YUENG SIEU MAI** 北菇釀燒賣 4,00
Gestoomde Chinese champignons gevuld met fijngehakt vlees en garnalen
Steamed Chinese mushrooms stuffed with minced meat and prawns
- 18. THAAM SOI SIEN HA KAUW** 淡水鮮蝦餃 4,00
gestoomde balletjes van rijstmeel, gevuld met garnalen en bamboescheuten
Steamed rice flour dumplings stuffed with prawns and bamboo shoots
- 19. TJAN TJU LOH MAI KAI** 珍珠糯米雞 5,00
in lotusblad gewikkelde en gestoomde kleefrijst, gevuld met vlees, Chinese champignons en eendeneigeel
steamed glutinous rice with meat, Chinese mushrooms and salted duck egg yolk
- 20. CHIEUW TJAUW TJING FAN KOH** 潮州蒸粉果 4,00
Gestoomde deegballetjes gevuld met garnalen, vlees, stukjes pinda en gedroogde rammenas
steamed dumplings stuffed with prawns, meat, peanuts and salted turnip
- 21. KEUNG CHONG NGAU YOEK KHAP** 薑蔥牛肉夾 3,80
gebakken "Wan Tan" met fijngehakt rundvleesvulling
deep fried "Wuntuns" stuffed with minced beef
- 22. HO YAUW SIEN CHOK KUUN** 蠔油鮮竹卷 3,80
in sojabladeren gewikkeld gebakken vlees en bamboescheuten
crisp bean curd rolls with meat and bamboo shoots
- 23. SIT JAP YEUNG LEUNG KWA** 豉汁釀涼瓜 5,80
gevulde bitterkomkommer in pittige zwarte bonensaus
stuffed bitter squash in spicy black bean sauce

