

SOEPEN / SOUPS

- A1 Ngaap Sie Thong** € 11,00
Licht gebonden soep met eendfilet
Creamy soup with duckslices
- A2 Ngau Yuk Thong** € 11,50
Licht gebonden soep met fijngesneden ossenhaas
Creamy soup with pieces of beef
- A3 Shui Kau Thong** € 11,50
Heldere soep met garnalenpasteitjes
Shrimpdumpling soup
- A4 Wan Tang Thong** € 10,50
Heldere soep varkensvleespasteitjes
Porkdumpling soup
- A5 Sun Lat Thong** ☺ € 11,50
Licht gebonden zuur pikante soep met kip en garnalen
Creamy hot and sour with chicken and shrimps
- A6 Sok Mai Kai Thong** € 10,50
Lichtgebondensoep met maïs en kip
Creamy sweetcornsoup with chicken
- A7 Hai Sok Mai Thong** € 11,50
Lichtgebonden soep met maïs en krab
Creamy sweetcornsoup with crab
- A8 Tjap Tjoi Kai Thong** € 10,50
Heldere groentensoep met kip
Vegetablesoup with pieces of chicken
- A9 Tjap Tjoi Thong** ✓ € 9,50
Heldere groentensoep
Vegetablesoup
- A9A Tofu Thong** ✓ € 9,50
Lichtgebonden soep met groenten, eiwit en tofu
Creamy soup with vegetables, egg white and beancurd



DIM SUM (VOORGERECHTEN)

- A10 Ma La Sien Jaw** ☺ € 10,00
Gestoomde inktvis met pikante saus
Steamed squid in chilli sauce
- A11 Yeung Cheng Chiew** € 10,50
Paprika gevuld met garnalen pasta
Bell pepper stuffed with prawn paste
- A12 Siu Long Bao** € 11,00
Gestoomde varkensvleespasteitjes
Steamed pork dumplings
- A13 Thing Shan Ho 2st./2pc.** € 12,00
Gestoomde oesters met zwarte bonen-saus
Steamed oysters in black bean sauce
- A14 Shun Yong Tjin Tai Chi**
..... p.stuk/piece € 13,00
Gestoomde St. Jacobsschelp met knoflook
Steamed common scallop with garlic
- A15 Shun Yong Tjin Shin Thie.**
..... p.stuk/piece **dagprijs**
Gestoomde scheermes met knoflook
Steamed razor clam with garlic **day price**
- A16 Shung Kuun (3 stuks)** € 11,00
Mini loempia's met garnalen
Mini springrolls with shrimps
- A16A Kai Kuun (3 stuks)** € 10,00
Mini loempia's met kip
Mini springrolls with chicken
- A16B Ngaap Kuun (3 stuks)** € 11,00
Mini loempia's met eend
Mini springrolls with duck
- A17 Sin Chok Kuun (3 stuks)** € 10,50
Bonenvel met varkensvlees
Soyabeanwrap filled with pork
- A18 Cha Shui Kau (4 stuks)** € 11,00
Gefrituurde garnalen pasteitjes
Deep fried shrimpdumplings
- A19 Cha Ngau Yuk Kau (4 stuks)** ... € 11,00
Gefrituurde rundvlees pasteitjes
Deepfried beefdumplings
- A20 Fong Mee Ha (3 stuks)** € 10,50
Gefrituurde garnalen
Deep fried shrimps

- A20A Ha Doh Sie** € 11,00
Garnalen tosti
Shrimp toast
- A21 Ha Kau** (4 stuks) € 12,00
Gestoomde garnalen pasteitjes
Steamed shrimp dumplings
- A21A Cha Ha Kau** (3 stuks) € 12,00
Gefrituurde garnalenpasteitjes met XO saus
Deep fried prawn dumplings with XO sauce
- A22 Sieuw Mai** (4 stuks) € 11,00
Gestoomde varkensvlees Sieuw Mai
Steamed pork Sieuw Mai
- A22A Siu Paai Kwat** € 11,00
Geroosterd spareribs
Roasted spareribs
- A22B Kai Mai** (4 stuks) € 11,00
Gestoomde kip Sieuw Mai
Steamed chicken Sieuw Mai
- A23 Ngau Yuk Sieuw Mai** (4 stuks) € 11,00
Gestoomde rundvlees Sieuw Mai
Steamed beef Sieuw Mai
- A24 Cha Ha Phin** € 8,50
Kroepoek
Prawn crackers
- A25 Chai Cheung Kung** ♡ (6 stuks) € 8,50
Vegetarische mini loempia's
Vegetarian mini spring rolls
- A25A Fu Pee Kuun** ♡ € 9,00
Vegetarisch bonenvel
Vegetarian soyabean wrap
- A25B Chai Kauw** ♡ (4 stuks) € 9,00
Gestoomde groenten ravioli
Steamed vegetables ravioli
- A26 Yuut Naam Kuun** (3 stuks) € 10,00
Gefrituurde rijstvelloempia met kip en groenten
Deep fried rice paper roll with chicken and vegetables
- A27 Who Thip** (3 stuks) € 10,00
Gefrituurde kipravioli
Deep fried chicken ravioli
- A27A Tatsuta** (4 stuks) € 10,00
Gefrituurde kippendy
Deep fried chicken thighs
- A27B Yakitori** (3 stuks) € 11,00
Kipspiesjes
Chicken skewers
- A28 Cha Mak Yu Jung** € 12,00
Gefrituurde inktvisballetjes
Deepfried cuttlefish balls
- A28B Yeung Haai Kim** p. stuk € 13,00
Gefrituurde krabbenschaar gevuld met garnalenpasta
Deep fried crab claw filled with prawn paste
- A29A Hoi Chit Pei Dan** € 17,50
Kwallen met 1000 jaar ei
Jellyfish with 1000 year egg
- A29 Dim Sum Mix** € 27,50
- Ha Kau 2pc - Ngaap Kuun 2pc
- Sieuw Mai 2pc - Ngau Yuk Kau 2pc
- Kai Kuun 2pc
- A29B Fa Chie Pien** € 19,50
Gekookte inktvis met zeevruchtensaus
Boiled squid in seafood sauce
- A29C Ma Lak Ngau Chien** ♪ ... € 18,00
Runderkuitspier in pikante sambalolie saus
Beef in spicy chili-oil sauce (cold)
- A29D Ma lak ngaap siet** € 18,00
Eendentong in pikante saus
Duck tongue in spicy sauce

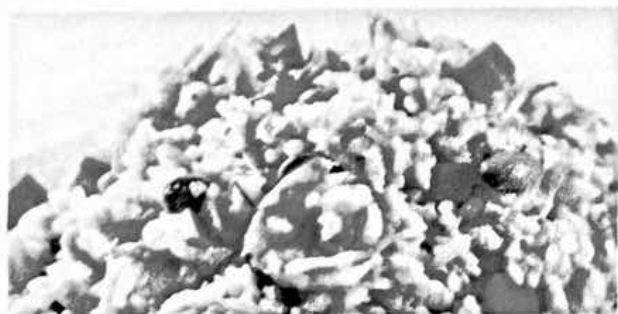
SPECIAL NOODLE SOUPS

RAMEN & UDON

- A38 a Wantan** € 23,00
pork dumplings
- b Chasiu** € 23,00
Roasted pork
- c Soya kip** € 23,00
Soya chicken
- d Shui Kao** € 24,00
Shrimp dumplings
- e Eend** € 25,00
Duck
- f Ossenhaas** € 25,00
Beef
- g Sichuan kip** ♪ € 23,00
Sichuan chicken
- h Sichuan ossenhaas** ♪ € 25,00
Sichuan beef
- i Chai tong** ♡ € 19,00
Vegetarian

NASI - BAMI - MIHOEN RICE - NOODLE - VERMICELLI

- A30 Kai Yuk** € 25,00
Kip
Chicken
- A30A Cha Siu** € 25,00
Geroosterd varkensvlees
Roasted pork
- A31 Ngau Yuk** € 28,00
Ossenhaas
Beef
- A31A Ngaap Sie** € 27,00
Eendfilet
Duck slices
- A32 Daai Ha** € 28,50
Garnalen
Prawns
- A33 Yeung Chow** € 26,00
geroosterd varkensvlees en garnalen
roasted pork and prawn
- A34 So Ya Faan** € 26,00
2 soorten, geroosterd varkensvlees en soya kip
2 kinds of roasted pork and soya chicken
- A35 Chai Chow** € 19,00
Groenten en ei
Vegetables and egg
- A36 Mihoen Singapore** € 26,00
Mihoen met kerrie, garnalen en geroosterd varkensvlees
Vermicelli with curry, shrimp and roasted pork
- A37 Kong Chaw Ngau Ho** € 28,00
Hofan met ossenhaas
Flat rice noodles with beef
- A37A Loh Mai Fan** € 25,00
Kleefrijst met gedroogde garnaltjes, worst
Sticky rice with dried shrimp, sausage and peanuts



SPECIALITEITEN SPECIALTIES

- B1 Chiew Jiem Pat Fa Kuun** € 36,00
Inktvis gevuld met garnalenpasta in zout en peper
Squid filled with shrimps in salt & pepper
- B2 Hak Chiew Ngaw Tjai Kwat** € 34,00
Kalfskotelet in zwarte pepersaus
Beefkotelet in black pepper sauce
- B3 XO Kaw Choi Fa Fei Aw** € 34,50
Chinese bieslook met entrecote in XO saus
Chinese Chives with fatty beef in XO sauce
- B4 Suunsam Laapyok** € 34,00
Chinese bieslook gebakken met gedroogde buikspek
Chinese chives with dried pork belly
- B5 Kong Bo Kai Ting** € 30,00
Kip, groenten en cashewnoten in pikante saus
Chicken, vegetables and cashewnuts in spicy sauce
- B6 Mak Tjien Yu Law** € 29,50
Pangasiusfilet in Chinese soya en honing
Pangasiusfilet in Chinese soya and honey
- B7 Zhao Paai Siew Chao** € 33,50
Garnalen met varkensnek en groenten in XO saus
Shrimp with pork and vegetables in XO sauce
- B8 Keung Chong Ngaw Yuk** € 33,00
Ossenhaas met gember en bosuien
Beef with ginger and spring onions
- B9 Bei Fong Tong Kai Kaw** € 30,00
Kip in Hongkongsaus
Chicken in Hongkong sauce
- B10 Chiew Jiem Kai Kaw** € 30,00
Kip in zout en peper
Chicken in salt & pepper



- B11 Haa Kwoh Saam Siem € 37,00**
Diverse zeevruchten en asperges met macadamia-noten
Various kind of sea food with aspergus and Macadamia-nuts
- B12 Cheung Hao Yeung Pa € 47,00**
Lamsracks in Chinese soya en honing
Lamb racks in Chinese soya en honey
- B13 XO Loo Sun Ha Peng € 36,00**
Asperges met garnalenkoekjes in XO saus
Aspergus with prawncookies in XO sauce
- B14 XO Loo Sun Fei Aw € 34,50**
Asperge met entrecote in XO saus
Aspergus and fatty beef in XO sauce
- B16 Chiew Jiem Ha Kaw € 36,00**
Garnalen in zout en peper
Prawn in salt and pepper
- B17 Ngo Kon Ngau Lau Lap € 40,00**
Ossenhaas met ganslever en groenten
Beef with goose liver and vegetables
- B18 Chiew Jiem Tien Kai € 35,00**
Kikkerbillen in zout peper
Frogs'legs in salt & pepper
- B19 Ma Lak Tien Kai € 35,00**
Kikkerbillen in pikante saus
Frogs'legs spicy sauce
- B20 Chien Yung Khe Zhi € 34,50**
Aubergine gevuld met garnalenpasta in zwarte bonensaus
Eggplant filled with shrimp paste in black bean sauce
- B21 Mui Choi Kaw Yuk € 31,00**
Gestoomde gemarineerde buikspek
Stewed marinated pork belly
- B22 Yeung Laam Po € 34,00**
Gestoomde lamsvlees
Stewed lamb
- B23 Mei Choi Ngau Lau € 35,50**
Ossenhaas met Chinese zuurkool in zwarte bonensaus
Beef with Chinese sour cabbage in black bean sauce
- B24 Mei Choi Ngaap Sie € 30,50**
Eendfilet met Chinese zuurkool in zwarte bonensaus
Duck fillet with Chinese sour cabbage in black bean sauce
- B27 Ma Lak Ngau Chien € 29,50**
Runderkuitspier in pikante sambaloliesaus (koud)
Beef in spicy chili-oil sauce (cold)
- B28 Kon Po Ngau € 36,50**
Ossenhaas en groenten met cashewnoten in pikante saus
Beef and vegetables with cashew nuts in spicy sauce
- B29 Pat Fa Yeung Daai Cheung . € 37,50**
Varkensdarm gevuld met garnalen
Pork intestine filled with shrimp
- B30 Hoi Chiet Ngaap Sie € 32,50**
Eendsalade met kwallen (koud)
Duck salad with jellyfish (cold)
- B31 Ngau Paat Yip € 30,00**
Rundermaag met Chinese zuurkool in zwarte bonensaus
Beef stomach with Chinese sour cabbage in black bean sauce



VARKEN EN KIP PORK AND CHICKEN

- A41 For Nam** € 28,50
Geroosterd buikspek
Crispy pork belly
- A42 Cha Siew** € 28,50
Geroosterd varkensvlees
Roasted pork
- A42A Siu Paai Kwat** € 28,50
Geroosterd spareribs
Roasted spareribs
- A43 Sie Yau Kai** € 27,00
Gemarineerde kip in soja-saus
Marinated half chicken in soya sauce
- A44 Siu Mee Seung Phing** € 31,00
Geroosterd buikspek en eend
Roasted crispy pork and duck
- A45 Siu Mee Zham Phing** € 33,00
Geroosterd varkensvlees, soja kip en geroosterde eend
Roasted pork, soya chicken and roasted duck
- A46 Koe Loe Yuk** € 28,00
Gepaneerde varkensvlees met zoetzure saus
Sweet & sour pork
- A47 Sie Tjoi Yuk** € 28,00
Varkensvlees met seizoensgroenten
Pork with seasonal vegetables
- A49 Ka Lee Kai** € 28,00
Kip met kerriesaus
Chicken in curry sauce
- A50 Sie Tjoi Kai** € 28,00
Kip met seizoensgroenten
Chicken with seasonal vegetables
- A51 Koe Loe Kai** € 28,00
Gepaneerde kip met zoetzure saus
Sweet & sour chicken
- A52 Tau Sie Kai** € 28,00
Kip met zwarte bonensaus
Chicken in black bean sauce
- A53 Foe Yong Hai met kip** € 25,50
Omelet met kip in zoetzure saus
Omelet with chicken in sweet & sour sauce
- A54 Heung Chaan Kai** € 29,50
Gepaneerde kip met sinaasappelsaus
Fried chicken in orange sauce

- A55 Ling Tjap Kai** € 29,50
Gepaneerde kip met citroensaus
Fried chicken in lemon sauce
- A55A Keung Chong Kai** € 29,50
Kip met gember, bosuien en XO saus
Chicken with ginger, spring onions and XO sauce

EEND

DUCK

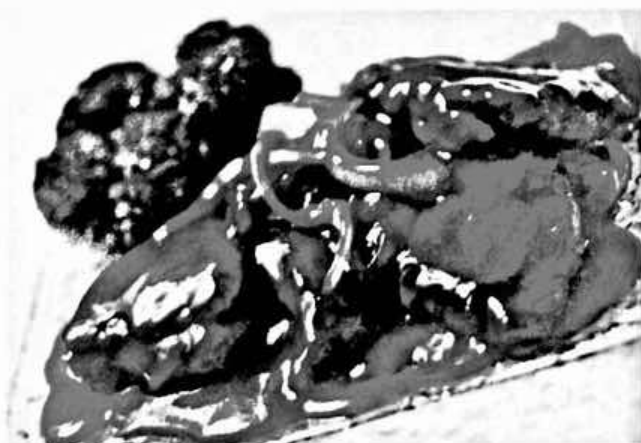
- A56 Pien Pee Ap (half)** € 37,00
- A57 Pien Pee Ap (heel)** € 74,00
Geroosterd Peking eend met flensjes, lente-ui en komkommer
Roasted Peking duck with crepes, spring onions and cucumber
- A58 Siew Ap** € 30,00
Geroosterd halve Peking eend
Roasted half Peking duck
- A59 Ling Tjap Ap** € 31,00
Geroosterd Peking eend met citroen saus
Roasted Peking duck in lemon sauce
- A60 Ma Lak Ap Sie** € 29,50
Eendenfilet met pikante saus
Duck in spicy sauce
- A61 Sie Tjoi Ap Pien** € 29,00
Eendenfilet met seizoensgroenten
Duck with seasonal vegetables
- A62 Hong Sieuw Ju Khap** € 29,50
Geroosterd hele duif
Roasted pigeon
- A63 Heung Chaan Ap** € 31,00
Geroosterd eend met sinaasappelsaus
Roasted duck with orange sauce



RUNDVLEES

BEEF

- A64 Cheung Hau Ngau Lau € 36,50**
Ossenhaas met Chinese soja-saus en ketjap-manis
Beef in Chinese soya sauce and ketjap-manis
- A65 Chong Sek Ngau Lau € 36,50**
Ossenhaas in zoetzure saus
Beef in sweet-and-sour sauce
- A66 Tau Sie Ngau Yuk € 33,00**
Ossenhaas met zwarte bonensaus
Beef in black bean sauce
- A67 Tong Koe Ngau Yuk € 33,00**
Ossenhaas met Chinese champignons
Beef with Chinese mushrooms
- A68 Sie Tjoi Ngau Yuk € 33,00**
Ossenhaas met seizoens-groenten
Beef with seasonal vegetables
- A69 Ka Lee Ngau Yuk € 33,00**
Ossenhaas met kerriesaus
Beef with curry sauce
- A69A Chiew Yim Ngau Lau € 34,50**
Ossenhaas in zout en peper
Beef in zout en peper
- A70 Bei Fong Tong Ngau Lau € 34,50**
Ossenhaas in Hong Kong saus
Beef in Hongkong sauce
- A70A Haa Kwoh Ngau Lau Lap ... € 37,00**
Ossenhaas, groenten en macadamia-noten
Beef, vegetables and macadamia-nuts



STOOFPOT

STEWES

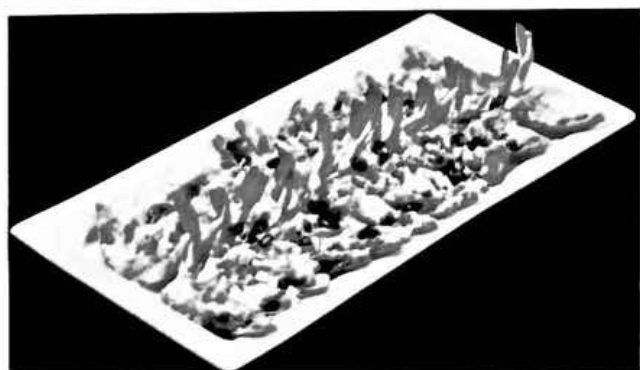
- A71 Ma Pho Tao Fu € 27,50**
Tofu met fijn gesneden ossenhaas in pikante saus
Bean curd with beef pieces in spicy sauce
- A72 Szechuan Tjap Yuk Po € 31,00**
Kip, ossenhaas en varkensvlees in pikante saus
Chicken, beef and pork in spicy sauce
- A73 Tjiew Yim Sin Yau € 29,00**
Roergebakken inktvis met zout en pepers
Stir fried cuttlefish with salt & pepper
- A73A Sie Tjap Sin Yau € 29,00**
Inktvis met zwarte bonensaus
Squid in black bean sauce
- A74 Ka Lee Hoi Sin Po € 35,50**
Zeevruchten in kerriesaus
seafood in curry sauce
- A75 Ho Yau Hoi Sin Po € 35,50**
Zeevruchten in oestersaus
Seafood in oyster sauce
- A76 Fung Sing Sieuw Tjauw ... € 29,00**
zeevruchten met varkensvlees en groenten
seafood with pork en Chinese vegetables



ZEEVRUCHTEN

SEAFOOD

- A77 Koe Loe Ha** € 36,00
Gepaneerde garnalen met zoetzure saus
Sweet & sour prawns
- A78 Ka Lee Ha** € 36,00
Garnalen met kerriesaus
Prawns in curry sauce
- A79 Tau Sie Ha** € 36,00
Garnalen met zwarte bonensaus
Prawns in black bean sauce
- A80 Mak Tjien Ha** € 36,00
Garnalen met Chinese soja-saus en honing
Prawns in Chinese soya sauce and honey
- A80A Kong Bo Ha** € 36,00
Garnalen, groenten en cashewnoten in pikante saus
Prawns, vegetables and cashewnuts in spicy sauce
- A81 Shun Yong Tjing Tai Ha** € 48,00
Grote gamba's gestoomd met knoflook en vermicelli
Big Prawns steamed with garlic and vermicelli
- A81A Sie Choi Ha** € 33,50
Garnalen met seizoensgroenten
Prawns with seasonal vegetables
- A82 Bei Fong Tong Ha** € 36,00
Garnalen in Hongkong saus
Prawn in Hongkong sauce
- A82A Bei Fong Tong Tai Ha** € 48,00
Grote gamba's in Hongkong saus
Big Prawns in Hongkong sauce
- A83 Mak Tjap Sieuw Sin** € 45,00
Geroosterde paling met Chinese soja-saus en honing
Roasted eel in Chinese soya sauce and honey
- A84 Bei Fong Tong Sien Kaw** € 45,00
Paling in Hongkong saus
Eel in Hongkong sauce
- A84A Chiew Jiem Loo Yu** € 45,00
Zeebaars met zout en peper
Seabass with salt and pepper
- A84B Bei Fong Tong Loo Yu** € 45,00
Zeebaars in Hongkong saus
Seabass in Hongkong sauce
- A84C Kaw Choi Fa Loo Yu** € 48,00
Zeebaars met Chinese bieslook
Seabass with Chinese chives
- A84D Tiem Suun Loo Yu** € 45,00
Zeebaars in zoetzure saus
Seabass in sweet and sour sauce
- A87 Loo Yu** dagprijs
Gestoomde zeebaars
Steamed seabass
- A88 Bei Fong Tong Long Ha** dagprijs
Kreeft met hong kong saus
Lobster with hong kong sauce
- A88A Keung Chong Long Ha** dagprijs
Kreeft met gember en bosuien
Lobster with ginger and spring onions
- A89 Bei Fong Tong Haai** dagprijs
Krab in Hongkong saus
Crab in Hongkong sauce
- A89A Keung Chong Haai** dagprijs
Krab met gember en bosuien
Crab with ginger and spring onions
- A89B Cheng Haw** € 27,00
Mosselen in zwarte bonensaus
Mussels in black bean sauce



CHINESE GROENTEN CHINESE VEGETABLES

- A90 Chaw Kai Laan** ♥ € 24,00
Chinese broccoli met knoflook of oestersaus
Chinese broccoli in garlic or oyster sauce
- A91 Chaw Pak Choi** ♥ € 22,50
Chinese pak choi met knoflook of oestersaus
Chinese pak choi in garlic or oyster sauce
- A92 Kai Laan Ngau Yuk** € 31,50
Chinese broccoli met ossenhaas
Chinese broccoli with beef
- A93 Pak Choi Ngau Yuk** € 29,50
Chinese pak choi met ossenhaas
Chinese pak choi with beef
- A94 Kai Laan Kai** € 28,50
Chinese broccoli met kip
Chinese broccoli with chicken
- A95 Pak Choi Kai** € 26,50
Chinese pak choi met kip
Chinese pak choi with chicken
- A97 Kaw Choi Fa** ♥ € 25,00
Chinese bieslook met knoflook
Chinese chives with garlic
- A97A Tong Choi** ♥ € 27,50
Chinese kankun met knoflook
Chinese morning glory with garlic
- A97B Suun Yong Leung Kwaa** ♥ € 24,00
Bittermeloen met knoflook of zwarte bonen saus
Bitterlemon in garlic sauce or blackbean sauce



VEGETARISCH VEGETARIAN

- A98 Dhing Woe Sheung Sho** ♥ € 24,50
Seizoengroenten met gebakken tofu
Seasonal vegetables with fried tahoe
- A99 Chuan Lak Khe Thie** ♥ € 24,50
Aubergine met pikante saus
Eggplants in spicy sauce
- A100 Fan Sie Chap Choi Po** ♥ € 24,50
Seizoengroenten met vermicelli
Seasonal vegetables with vermicelli
- A101 Hong Shiew Tofu** ♥ € 24,50
Gebakken tofu met oestersaus
Fried tahoe in oyster sauce
- A101A Chiew Jiem Tofu** ♥ € 25,50
Japanse tofu met zout en peper
Japanese tofu with salt and pepper
- A102 Phak Khoe Sie Thoi** ♥ € 25,50
Chinese champignons met seizoens-groenten
Chinese mushrooms with seasonal vegetables
- A102A Nan Yu Aw Pien** ♥ € 25,50
Verse lotus met Chinese kaasbonensaus
Fresh lotus with Chinese cheese bean sauce
- A102B Hak Chiew Aw Pien** ♥ € 25,50
Verse lotus met zwarte peper
Fresh lotus with black pepper
- A107 Fu Phee Sheung Sho Kuun** ♥ € 28,00
Bonenvel met oestersaus
Bean wraps in oyster sauce
- A108 Lung Tjie Koe Tofu** ♥ € 28,50
Chinese champignons schijf met japanse tofu
Chinese bailing mushrooms with japanese tofu
- A109 Chai Foe** ♥ € 22,00
Vegetarisch foe yong hai
Vegetables omelet
- A109A Koe Lo Tofu** ♥ € 22,00
Gebakken tofu in zoetzure saus
Fried tofu in sweet and sour sauce



TEPPAN HOT PLATE

- T103 Teppan Ngau Lau** € 40,00
Ossenhaas
Beef
- T104 Teppan Thai Ha** € 42,00
Garnalen
Prawns
- T105 Teppan Yueng Pa** € 49,50
Lamsracks
Lambracks
- T106 Teppan Kai Kaw** € 34,50
Kip
Chicken

TEPPAN SAUS

King Do

zoetzure saus
sweet-and-sour sauce

Tau Sie

zwarte bonensaus
Black bean sauce

Hak Tieuw

zwarte pepersaus
Black pepper sauce

Szechuan

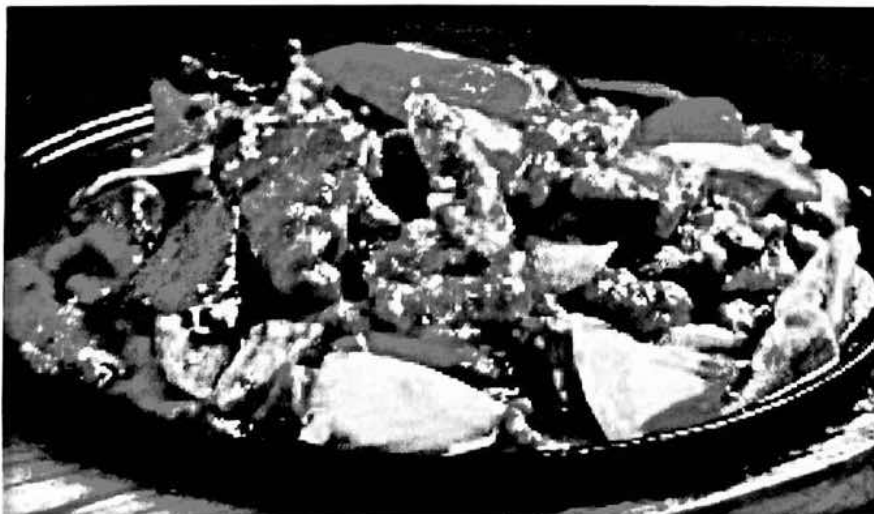
pikante saus
Spicy sauce

Barbecue

Chinese soja-saus met ketjap-manis
Chinese soya sauce with ketjap-manis

Ho Yau

Oestersaus
Oyster sauce



**Alle hoofdgerechten zijn NIET inclusief bijgerecht.
Voor witte rijst € 4,50. Voor nasi, bami of mihoen € 9,00.**

**All maindishes are NOT included sidedishes.
For steamed rice € 4,50. For fried rice, noodle or vermicelli € 9,00.**

**WIJ DOEN OOK AAN PARTY- EN CATERINGSERVICE.
VOOR MEER INFORMATIE, ALTIJD WELKOM.**

*** Voor gasten die hun eigen wijnen meenemen, wordt een
kurkengeld van €30 per fles in rekening gebracht. ***



DRINKS

Coca Cola.....	€ 4,25
Coca Cola zero.....	€ 4,25
Fanta.....	€ 4,25
Sprite.....	€ 4,25
Cassis.....	€ 4,25
Bitterlemon.....	€ 4,25
Tonic.....	€ 4,25
Appelsap.....	€ 4,50
Spa Blauw.....	€ 4,25
Spa Rood.....	€ 4,25
Sourcy Blauw 0,75L.....	€ 8,00
Sourcy Rood 0,75L.....	€ 8,00
Sparkling Icetea.....	€ 4,50
Homemade Icetea.....	€ 4,75
Homemade Milktea.....	€ 4,75

Heineken Medium.....	€ 5,25
Heineken Large.....	€ 8,50
Heineken Pitcher.....	€ 25,00
Tsingtao.....	€ 6,30
0.0% Bier.....	€ 4,75

Red Wine.....	€ 7,00
White Wine.....	€ 7,00
Rose.....	€ 7,00
Wine Bottle.....	€ 35,00

Jonge Jenever.....	€ 6,00
Gordon Gin.....	€ 8,50
Bacardi Rum.....	€ 8,50
Smirnoff Vodka.....	€ 8,50
Tequilla.....	€ 8,50
Jameson.....	€ 8,50
Red Label.....	€ 8,50
Black Label.....	€ 10,00
Chivas.....	€ 10,00
Remy Martin VSOP.....	€ 14,00

Sake.....	€ 9,00
Shaohsing Wine.....	€ 9,00
Plumwine.....	€ 9,00
Meikweilu.....	€ 9,00

Cointreau.....	€ 8,50
Amaretto.....	€ 8,50
Baileys.....	€ 8,50
Drambuie.....	€ 8,50
Grand Marnier.....	€ 8,50
Sambuca.....	€ 8,50
Tia Maria.....	€ 8,50

Chinese Thee P.P.....	€ 3,75
PickWick Thee.....	€ 3,75
Koffie.....	€ 4,25
Espresso.....	€ 4,25
Dubbele Espresso.....	€ 6,50
Cappucino.....	€ 4,75
Koffie Verkeerd.....	€ 4,75
Irish Coffee.....	€ 11,00
French Coffee.....	€ 11,00
Cafe Tia Maria.....	€ 11,00
Cafe Amaretto.....	€ 11,00
Chinese Coffee.....	€ 11,00

DESSERT

Lychee.....	€ 6,00
Fried Banana 2pc.....	€ 6,00
Fresh Fruit.....	€ 6,50
Vanilla Ice cream.....	€ 6,00
Dame blanche.....	€ 8,00
Fried banana Ice cream.....	€ 10,00
Mochi Ice cream 2pc.....	€ 9,00

- Mango
- Green tea
- Caramel
- Chocolate

K.H. Schneider dessertwijn.....	€ 12,75
---------------------------------	---------

We have also a separate wine list