

# Canton

*Assortiment van krokante Dim Sum*

\*\*\*

*Wan Tan Soep*

\*\*\*

*Vogelnestje gevuld met kipblokjes, groente en cashewnoten*

\*\*\*

*Gebakken Ierse zalm met kruiden en knoflook in botersaus*

\*\*\*

*Drooggebakken sliertjes ossenhaas met tauge en Spaanse pepers*

\*\*\*

*Koffie of ijsdessert*

\*\*\*

€37,- p.p.

# Dynasty

*Garnalen met Chinese kruiden en zeezout*

\*\*\*

*Lichtgebonden maïssoep gevuld met krab*

\*\*\*

*Vogelnestje gevuld met diverse zeevruchten*

\*\*\*

*Gebakken seizoensgroente*

\*\*\*

*Gebakken tongfilet met kruiden en knoflook in botersaus*

\*\*\*

*Koffie of ijsdessert*

\*\*\*

€42,50 p.p.

# Sichuan

*Saté assortiment van runderhaas, lamsvlees en maïskipfilet*

\*\*\*

*Gebonden Sichuanese "Hot & Sour" soep*

\*\*\*

*Gebakken Chinese garnalen met knoflook in botersaus*

\*\*\*

*Gebakken zeeduivelfilet in zwarte bonensaus*

\*\*\*

*Gebakken seizoensgroente*

\*\*\*

*Gebakken lamsrack met zwarte pepersaus*

\*\*\*

*Koffie of ijsdessert*

\*\*\*

€49,50,- p.p.

# Mandarin

*Gestoomde St. Jacobsschelpen met een pittige soya dressing*

*Vers gestoomde zeetongfilet met een zachte gembersaus*

*Roergebakken garnalen in pikante oestersaus*

\*\*\*

*Heldere runderbouillon*

\*\*\*

*Halve kreeft op Cantonese stijl bereid*

\*\*\*

*Gebakken seizoensgroente*

\*\*\*

*Gebakken ossenaas met een vleugje rode port*

\*\*\*

*Koffie of ijsdessert*

\*\*\*

€65,00 p.p.