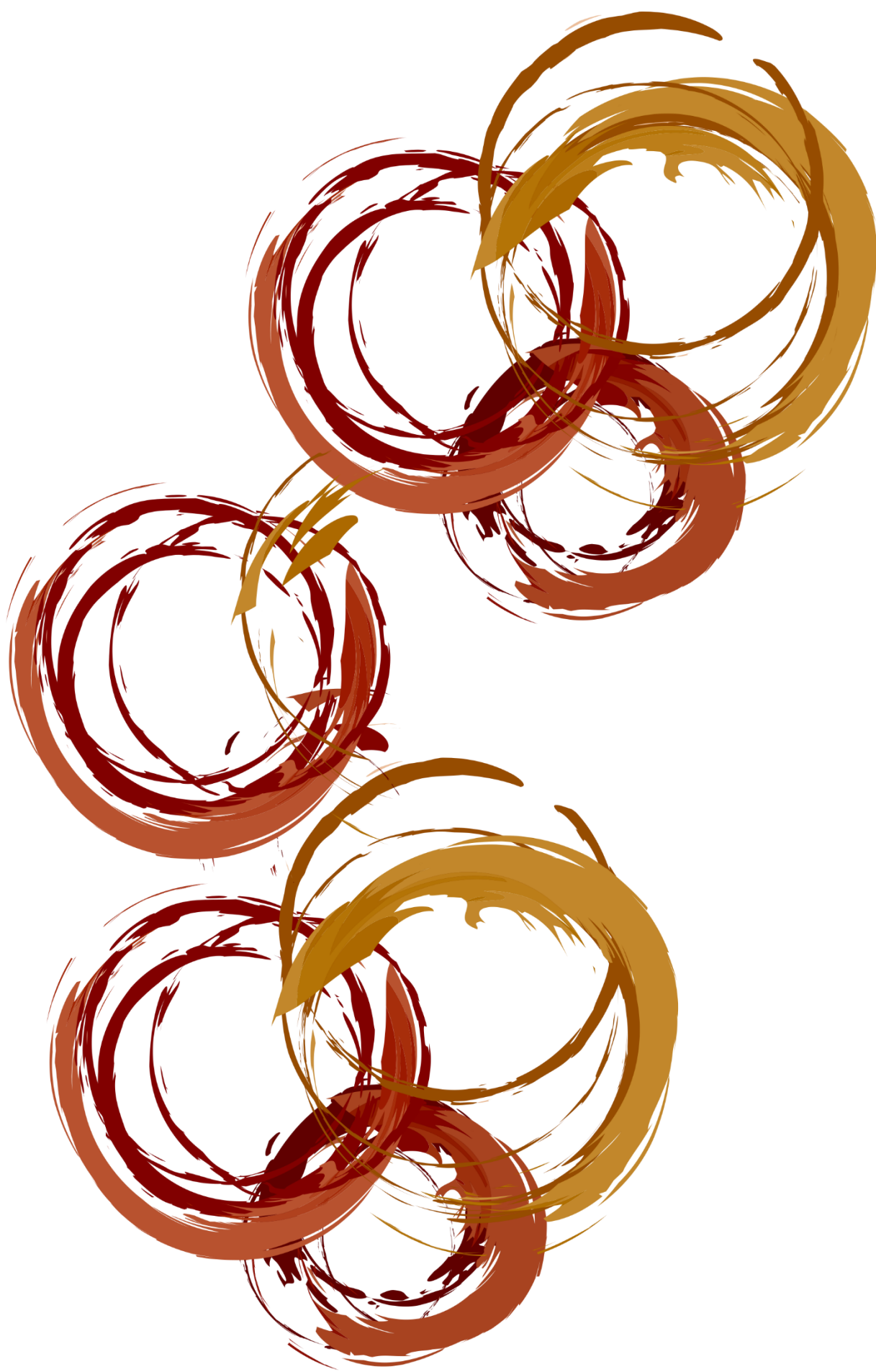


北京

M
E
N
U
K
A
R
T



DEGUSTATIE MENU

€ 45.00 p.p. (vanaf 2 pers.)

(à partir de 2 pers.) (from 2 pers.)

1. Ravioli soep “Wan Tan” met scampi’s
Potage aux raviolis chinois (scampis, légumes)
Chinese ravioli soup (shrimp, vegetables)

&

2. Loempia met scampi’s
Rouleaux de printemps aux scampis faits maison
Home-made shrimp spring rolls

&

3. RIJSTAFEL BESTAANDE UIT :
Plateau table de riz composé de :
Rice table tray consisting of :

ZEEBAARSFILET MET LENTE UIEN EN GEMBER
Filet de bar aux oignons nouveaux et gingembre

ST JAKOBSSCHELPEN OP KROKANTE WIJZE
Coquille Saint Jacques à la façon croquante
Crispy scallops

EEND IN ZOETZURE SAUS
Canard en sauce aigre-douce
Duck in sweet and sour sauce

&

4. DESSERT VAN DE CHEF
Dessert du chef
Chefs dessert

CHINESE RIJSTTAFEL

€ 27.00 p.p. (vanaf 2 pers.)

(à partir de 2 pers.) (from 2 pers.)

1. KIPPENSOEP OF LOEMPIA

Potage de poulet ou Croquettes

Chicken soup or spring rolls

&

2. RIJSTAFEL BESTAANDE UIT:

Plateau table de riz composé de :

Rice table consisting of :

RUNDSVLEES MET AJUIN

Filet de bœuf sauté aux onion

sautéed beef fillet with onion

GEFRITUURDE KIPPENBALLETJES IN ZOUTZURE SAUS

Boulettes de poulet frites à la sauce aigre-douce

Fried chicken meatballs with sweet and sour sauce

BABI PANGANG

(Geroosterde speen varkensvlees met pikante saus)

Sucette de porc rôtie avec sauce épicée

Roast pork with sweet chili saus

KIPPENSATÉ

Brochettes de poulet

Chicken Satay

KINDERGERECHTEN/ PLATS ENFANTS/ FOR THE CHILDREN (T.E.M 11 JAAR)

Gefrituurde kippenballetjes in zoetzure saus €15,00

Boulettes de poulet frites à la sauce aigre-douce

Fried chicken meatballs with sweet and sour sauce

Saté van kippenvlees €15,00

Brochettes de poulet

Chicken brochettes

(Deze schotels worden geserveerd met gebakken rijst of frieten)

(Ces plats sont servis avec du riz frit ou des frites)

(These dishes are served with fried rice or French fries)

汤 / SOEPEN/ POTAGES/ SOUPS

1. 云吞汤
Ravioli soep “Wan Tan” met scampi’s..... €9,00
Potage aux raviolis chinois (scampis, légumes)
 Raviolis soup « Wan Tan »(shrimps, vegetables)
 





2. 酸辣汤
Pikant-zure soep met kip..... €8,00
Potage piquant au poulet
 Hot and sour soup
 


3. 鱼翅汤
Haaienvinnensoep met krab..... €8,00
Potage d'ailerons de requin au crabes
 Shark fin soup with crab
 



4. 鸡汤
Kippensoep €8,00
Potage au poulet
 Chicken soup
 


开胃菜/ VOORGERECHTEN / ENTRÉES/ STARTER

7. 蒜大虾
Gamba's met look (3 stuks)..... €16,00
Gambas grillés à l'ail (3 pièces)
 Prawns with garlic (3 pieces)
 






9. 蒜蓉虾
Gegrilde scampi's met look €14,00
Scampis à l'ail
 Grilled scampi with garlic
 




10. 炸干贝
St Jakobsschelpen op krokante wijze €16,00
Coquille Saint Jacques à la façon croquante
 Crispy scallops
 


11. 蒜干贝
St Jakobsschelpen met looksaus..... €16,00
Coquille Saint Jacques à l'ail
 Scallops with garlic sauce
 



12. 虾卷

Loempia met scampi's (4 stuks)..... €13,00
Rouleaux de printemps aux scampis faits maison (4 pièces)
Spring roll with scampi (4 pieces)



15. 鸡肉烧卖

Gestoomde kippen Dim Sum (4 stuks)..... €10,00
Entrée à la vapeur avec dim sum au poulet (4 pièces)
Steamed chicken Dim Sum (4 pieces)



16. 猪肉饺子

Gestoomde varkens Dim Sum (4 stuks)..... €10,00
Entrée à la vapeur avec dim sum de porc (4 pièces)
Steamed pork dim sum (4 pieces)



19. 蒜田鸡

Kikkerbilletjes met looksaus €14,00
Cuisses de grenouilles à l'ail
Frog legs with garlic sauce



23. 京都排骨

Geroosterde ribbetjes met king ton saus..... €12,00
Spare ribs sauce king ton
Roasted ribs with king ton sauce



24. 鸡地

Saté van kippenvlees (2 stuks) €10,00
Brochettes de poulet (2 pièces)
Chicken satay (2 pieces)



26. 春卷

Huisgemaakte Loempia (2 stuks)..... €9,00
Rouleau de printemps maison (2 pièces)
Home-made spring roll (2 pieces)



27. 虾片

Kroepoek (TAPIOCA MEEL, GLUTTEN FREE)..... €3,50
Chips Crackers






主食/ HOOFTGERECHTEN / PLATS / MAIN COURSE

肉类/ VARKENSGERECHTEN / PORC/ PORK

28. 蒜排骨
Geroosterde ribbetjes met look..... €18,00
Spare ribs à l'ail
Spare ribs with butter and garlic     
29. 沙排骨
Geroosterde ribbetjes met barbecuesaus..... €18,00
Spare ribs sauce barbecue
Spare ribs with barbecue sauce   
30. 火肉
Babi pangang..... €18,00
(geroosterde speen varkensvlees met zoet pikante saus)
Porc rôti (sucette de porc rôtie avec sauce épicée douce)
Babi pangang (roast pork with chili sauce)    
31. 辣汁肉
Varkensvlees met pikante saus (zoet pikant)..... €18,00
Porc sauce piquante (épicée douce)
Saute sliced pork with chili sauce  
32. 三色煲
Stoofpot met 3 hemelse smaken van rund, kip en varkensvlees..... €20,00
Plat de famille chinois marmite" avec 3 goûts: boeuf, poulet et porc
Stew with 3 heavenly flavours of beef, chicken and pork 

鸡类/ KIPGERECHTEN / POULET/ CHICKEN

34. 古老鸡
Gefrituurde kippenballetjes in zoetzure saus..... €18,00
Boulettes de poulet frites à la sauce aigre-douce
Fried chicken balls in sweet and sour sauce  
35. 四川鸡
Kippenblokjes op szechuanse wijze (pikant)..... €18,00
Blancs poulet façon szechuan (piquant)
Chicken in szechuan manner (spicy) 
36. 菠萝鸡
Kip met verse ananas in zoetzure saus..... €18,00
Blancs poulet sauce aigre doux et ananas frais
Chicken with fresh pineapple in sweet and sour sauce 

37. 辣汁鸡
Kip met pikante saus (zacht, zoet pikant) €18,00
 Blancs poulet sauce piquante (épicée douce)
 Chicken with chili sauce (mild, sweet spicy)   
38. 咖喱鸡
Kip met groenten in curry saus €18,00
 Blancs poulet aux légumes et sauce curry
 Chicken with vegetables in curry sauce  
39. 鸡地
Saté van kippenvlees (5 stuks) €18,00
 Brochettes de poulet (5 pièces)
 Chicken satay (5 pieces)  
40. 铁板鸡
Di-pan kip (gietijzeren pan) €20,00
 Poulet façon Di-pan (plaque fer)
 Di-pan chicken (cast iron pan) 

牛肉/RUNDSGERECHTEN / BOEUF/BEEF

41. 辣汁牛
kunusvlees met pikante saus (zacht, zoet pikant) €20,00
 Filet de boeuf sauce piquante (épicée douce)
 Beef with chili sauce (mild, sweet spicy)   
42. 洋葱牛
Rundsvlees met ajuin €20,00
 Filet de boeuf sautée aux onion 
 Beef with onion
43. 四川牛
.Rundsvlees op Szechuanse wijze (pikant) €20,00
 Filet de boeuf façon szechuan (piquant) 
 Beef in szechuan manner (spicy)
44. 特铁板
Di-pan speciaal (gevarieerd vlees op Di-pan: kip, varkensvlees, scampi's en groenten) €25,00
 Di-pan spécial (viande variée sur Di-pan poulet, porc, langoustines et légumes)
 Di-pan special (varied meat on Di-pan: chicken, pork, shrimp and vegetables)



45. 铁板牛肉

Rundsvlees met Di-pan (gietijzeren plaat) €23,00

Filet de boeuf façon Di-pan (plaque fer)

Beef with Di-pan (cast-iron plate)



烤鸭/EENDGERECHTEN / CANARD/DUCK

46. 片皮鸭

Peking eend met flensjes €27,00

(Halve eend om zelf in pannenkoek te rollen met hoisin saus en prei)

(Demi canard à rouler dans une crêpe avec poireaux et sauce hoisin)

(Half duck to roll yourself into pancake with hoisin sauce and leek)



47. 橙汁鸭

Eend met verse sinaasappel..... €24,00

Canard sauce a l'orange

Duck with oranges sauce



48. 菠萝鸭

Eend met verse ananas €24,00

Canard aux ananas frais

Duck with fresh pineapple sauce



49. 四川鸭

Eend op szechuanse wijze (pikant) €24,00

Canard façon Szechuan (piquant)

Duck in szechuan manner (spicy)



50. 辣汁鸭

Eend met pikante saus (zacht, zoet pikant) €24,00

Canard sauce piquante (épicée douce)

Duck with chili sauce (sweet and spicy)



51. 招牌鸭

Eend speciaal van het huis €28,00

(Eend met kip, varkensvlees, en scampi's)

Canard façon du chef (canard aux poulet, porc, scampi,)

Duck with mixed meat (pork, chicken, shrimp and vegetables)



52. 铁板鸭

Eend met gemengde groenten op Di-pan (gietijzeren plaat) €27,00

Canard avec des légumes mélangés sur Di-pan (plaque fer)

Duck with plate iron style.







豆芽/SOJASCHEUTEN /GERMES DE SOJA/BEAN SPROUT

53. 虾豆芽
Sojascheuten met scampi's €20,00
Germes de soja aux scampis
Bean sprout with scampi  
54. 鸡豆芽
Sojascheuten met kip €17,00
Germes de soja au poulet
Bean sprout with chicken 
55. 特豆芽
Sojascheuten speciaal (kippenvlees, varkensvlees en scampi's) €19,00
Germes de soja spécial (poulet, porc et scampi's)
Bean sprout special (chicken, pork and scampi)  
56. 炒时菜
Gewokte seizoensgroenten (vegetarisch) €17,00
Légumes de saison sautés (végétarien)
Sautéed mixed fresh vegetables (vegetarian) 

炒饭/GEBAKKEN RIJST / RIZ SAUTE/FRIED RICE

64. 特别饭
Gebakken rijst op Singapore wijze (gebakken rijst met curry kruiden, kip, varkensvlees en garnalen) €21,00
Riz sauté façon Singapour (riz sauté avec épices au curry, poulet, porc et scampis)
Singapore-style fried rice (fried rice with curry spices, chicken, pork and prawns)
  
65. 虾饭
Gebakken rijst met scampi s €20,00
Riz sauté aux scampis
Fried rice with shrimps   
66. 鸡饭
Gebakken rijst met kip €17,00
Riz sauté au poulet
Fried rice with chicken  

炒面/GEBAKKEN NOEDELS / NOUILLES SAUTE/FRIED NOODLES

67. 特别面
Gebakken noedels op Singapore wijze (gebakken noedels met curry kruiden, kip, varkensvlees en scampi) €22,00
Nouilles sautées façon Singapour (nouilles sautées avec épices au curry, poulet, porc et scampis)
Singapore-style fried noodles (fried noodles with curry spices, chicken, pork and shrimp)

68. 鸡面
Gebakken noedels met kip €18,00
Nouilles sautées au poulet
Fried noodles with chicken

69. 虾面
Gebakken noedels met scampi s €21,00
Nouilles sautées aux scampis
Fried noodles with shrimp

70. 铁板面
Gebakken noedels met verschillende zeevruchten op ijzeren pan €27,00
Nouilles sautées aux fruits de mer façon Di-pan
Fried noodles with various seafood on iron pan


海鲜/ZEEVRUCHTEN / FRUITS DE MER/SEAFOOD

71. 蒜田鸡
Kikkerbiljetjes met look €22,00
Cuisses de grenouilles à l ail
Frog legs with garlic

72. 四川田鸡
Kikkerbiljetjes met Szechuanse wijze (pikant) €22,00
Cuisses de grenouilles façon szechuan (piquant)
Szechuan-style frog legs (spicy)

76. 铁海鲜
Di-pan met zeevruchten €29,00
Di-pan aux fruits de mer
Di-pan with seafood

77. 炸干贝
St-jakobsschelpen op krokante wijze €29,00
Coquilles Saint Jacques façon croquante
Crispy scallops


78. 姜葱鲈鱼
Zeebaars filet met lente uien en gember €27,00
Filet de bar aux oignons nouveaux et gingembre
Sea bass fillet with spring onions and ginger  
79. 甜酸鲈鱼
Zeebaarsfilet in zoetzure saus €27,00
Filet de bar à la sauce aigre-douce
Sea bass fillet in sweet and sour sauce 
80. 辣汁鲈鱼
Zeebaarsfilet in pikante saus €27,00
Filet de bar à la sauce épicée
Sea bass fillet in chili sauce (mild, sweet spicy)
81. 菠萝虾
Scampi's met verse ananas in zoetzure saus €26,00
Scampi avec ananas frais dans une sauce aigre-douce
Scampi with fresh pineapple in sweet and sour sauce  
82. 铁大虾
Gamba's met look op Di-pan (gietijzeren plaat) €29,00
Gambas à l ail façon Di-pan (plaque fer)
Prawns with garlic on Di-pan (cast iron plate)     
83. 辣汁虾
Scampi s met pikante saus (zacht, zoet pikant) €26,00
Scampis sautés sauce piquante (épicée douce)
Scampi with spicy sauce (mild, sweet spicy)
  
84. 咖喱虾
Scampi s met curry saus €26,00
Scampis sautés sauce au curry
Scampi with curry sauce    
85. 铁板虾
Scampi s met look op Di-pan (gietijzeren plaat) €29,00
Scampis à l ail façon Di-pan (plaque fer)
Scampi with garlic on Di-pan (cast iron plate)    

* Alle hoofdschotels worden geserveerd met gebakken rijst of frietjes. Gebakken noedels is mogelijk mits supplement van €3,50. Alle schotels kunnen pikant gemaakt worden. Indien u uw overschot van uw diner wenst mee te nemen, vragen wij u graag een supplement van 1 euro per meeneem doosje.

* Tous les plats principaux sont servis avec du riz sauté ou des frites. Nouilles saute possible au lieu du riz sauté pour €3,50. Tous les plats peuvent être épicée. Si vous souhaitez emporter avec vous vos restes de votre dîner, nous vous demandons un supplément de 1 euro par boîte à emporter.

* All main dishes are served with fried rice or fries. Fried noodles are available at a supplement of €3.50. All dishes can be made spicy. If you wish to take your leftovers from your dinner with you, we would like to ask you for a supplement of 1 euro per take-away box.

* Di-pan is een speciale manier waarbij de gerechten op een gietijzeren pan worden gegrild.

* Di-pan est un moyen spécial dans lequel les plats sont grillés sur une poêle en fonte.

* Di-pan is a special way of grilling dishes on a cast-iron pan.

Supplément

Curry saus €4,00

Sauce curry

Curry sauce



Zoetzure saus..... €4,00

Sauce aigre- douce

Sweet and sour sauce

Pikante saus..... €4,00

Sauce piquante

Spicy sauce



Mayonaise..... €2,00

Mayonnaise

Mayonnaise

Ketchup €2,00

Frieten..... €4,50

Frites

Fries










***Indien u uw resterende hoofdschotel wenst mee te nemen, vragen wij
1 euro supplement per meeneemdoosje.***

VOEDINGSPLAN

STOFFEN OF PRODUCTEN DIE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES VEROORZAKEN

 <p>GLUTEN</p>	<p>Glutenbevattende granen</p> <p>Het gaat om tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan. En om producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose • Maltodextrinen op basis van tarwe • Glucosestroop op basis van gerst • Granen die worden gebruikt om alcoholhoudende distillaten te maken, zoals ethylalcohol uit landbouwproducten
 <p>SCHAALDIEREN</p>	<p>Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren</p> <p>Voorbeelden van schaaldieren zijn kreeft, garnalen en krab.</p>
 <p>EI</p>	<p>Eieren en producten op basis van eieren.</p> <p>Onder eieren verstaan we de eieren van alle gekweekte vogels, dus ook bijvoorbeeld kwarteleieren.</p>
 <p>VIS</p>	<p>Vis en producten op basis van vis</p> <p>Uitzonderingen zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten • visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn
 <p>PINDA'S</p>	<p>Pinda's (aardnoten) en producten op basis van pinda's.</p>
 <p>SOJA</p>	<p>Soja en producten op basis van soja</p> <p>Uitzonderingen zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • volledig geraffineerde sojaolie en sojavit • natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocopherolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocopherolsuccinaat van soja • fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja <p>plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.</p>

 <p>MELK</p>	<p>Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)</p> <p>Uitzonderingen zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wei die wordt gebruikt om alcoholhoudende distillaten te maken, waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten • Lactitol
 <p>NOTEN</p>	<p>Noten en producten op basis van noten.</p> <p>Voorbeelden van noten zijn</p> <ul style="list-style-type: none"> • amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.) • hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>) • walnoten (<i>Juglans regia</i>) • cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>) • pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) • paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>) • pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>) • macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) <p>Uitzonderingen zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • noten die worden gebruikt om alcoholhoudende distillaten te maken, waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten
 <p>SELDERIJ</p>	<p>Selderij en producten op basis van selderij.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dit gaat om zowel selderijzaad, knolselderij als bladselderij.
 <p>MOSTERD</p>	<p>Mosterd en producten op basis van mosterd.</p> <p>Het gaat om alle delen van de mosterdplant, inclusief de bladeren van de mosterdplant en mosterdzaad.</p>
 <p>SESAMZAAD</p>	<p>Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.</p>
 <p>ZWAVELDIOXIDE</p>	<p>Zwavedioxide en sulfieten in concentraties 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehate aan SO₂ moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijkheid staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.</p>
 <p>LUPINE</p>	<p>Lupine en producten op basis van lupine.</p>



Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

Bent u vegetarisch of allergisch aan bepaalde ingrediënten? Laat het ons dan zeker tijdig weten. Wij proberen zoveel mogelijk rekening te houden met de wensen van onze klanten, zodat u kunt genieten van een rustig bezoek aan ons restaurant. – Team restaurant Peking

Êtes-vous végétarien ou allergique à certains ingrédients ? Assurez-vous de nous le faire savoir en temps opportun. Nous essayons de prendre en compte autant que possible les souhaits de nos clients, afin que vous puissiez profiter d'une visite sereine dans notre restaurant. – L'équipe du restaurant Pékin

Are you vegetarian or allergic to certain ingredients? Be sure to let us know in a timely manner. We try to take into account as much as the wishes of our guests, so that you can enjoy a peaceful visit to our restaurant. – The Beijing restaurant team

