



WIJ SERVEREN VOLGENS HET SHARED DINING PRINCIPE
HEEFT U EEN ALLERGIE? LAAT HET ONS WETEN EN VRAAG NAAR
DE ALLERGENEN INFORMATIEKAART

*OUR DISHES ARE SERVED SHARED DINING STYLE
DO YOU HAVE AN ALLERGY? PLEASE LET US KNOW AND
ASK FOR OUR ALLERGENS INFORMATION*

| BEERS

Heineken 25 / 33 / 50CL	3,5 / 4,25 / 5,75
Brand I.P.A.	4
Tsing Tao 33CL / 64CL	4 / 7
Affligem Tripel	4,5
Brouwerij t'IJ "IJwit"	5,5
Heineken 0.0	3
Amstel Radler	3,5
Lowlander White Pale Ale	6
Brothers in law American brown ale	6
Two chefs Funky Falcon Pale Ale	6

| SOFTDRINKS

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,25
Coca Cola 0,33 L	4,25
Fanta Orange / Cassis / Sprite	3,25
Finley Ginger Ale / Bitter Lemon	3,25
Royal Bliss Tonic / Ginger beer	3,5
Home made ice tea	4
Fuze iced tea Sparkling / Green	3,25
Fresh Orange juice	3,5
Minute Maid Apple Juice / Fristi	3
Chaudfontaine still/sparkling 0,75L	6,75

| WHITE WINE

WINES PER GLASS

Les Amourettes Sauvignon Blanc	5
Vistamar reserva Chardonnay	6
Vistamar Brisa Moscato(sweet)	5
Söll Pinot Grigio	8
Sancerre Blanc	9
Apostelhoeve Cuvee XII (Dutch)	8
Bischel Trocken Riesling	8

| RED WINE

WINES PER GLASS

Vistamar Brisa Merlot	5
Alta Vista Malbec	6
Vistamar reserva Pinot Noir	6,5
Shotfire Shiraz	9
Intriga Cabernet Sauvignon	9
Chateau Lavillotte Saint Esteohe	10
Montepulciano D'Abruzzo	9

| RUM

Zacapa 23 Años	10
Zacapa X.O.	17
Captain Morgan (white/dark/spiced)	5,6

| VODKA

Ketel one	5,75
Ketel one citron	6
Absolut vanilla	6

| TEQUILA

Don Julio Blanco	5,75
Don Julio Reposado	6,5

| INTERNATIONAL

Grand Marnier Rouge	5,75
Baileys	5,75
Malibu, Cachaca 51, Amaretto, Kwaifeh Lychee Liqueur	5,75

| CHINESE

Mui Kwai Lo (rose essence)	6,5
Er Guo To (sharp taste)	6,5

| THE JOHNNIE WALKER COLLECTION

Red Label (perfect to mix)	5,75
Black Label (Blend of 12 year old whisky's, smooth & complex)	6,75
Gold Label (The perfect match between Speyside & Highland whisky's, elegant & intense flavour)	9
Platinum Label 18yrs (Blend of 18yr old whisky's, the perfect way to experience Johnnie Walker)	12,5
Blue Label (Blend of the most rare whisky's, for those who want to enjoy whisky to the fullest)	25

| SINGLE MALT

Oban 14 yrs (balanced)	11	Cardhu 12 yrs(Fruity & Balanced)	9
Tallisker 10yrs (intense & smokey)	7,5	Singleton spey cascade(full bodied)	8
Dalwhinnie 15 yrs (fruity & spicy)	9,5	Glenkinchie 12yrs (light & floral)	8,5

| GIN & TONIC

Tanqueray 10 (grapefruit)	13
Bobby's Dutch special (oriental spices)	13
Hendrick's(Cucumber)	13

| WHISKEY & BOURBON

Bulleit Bourbon	6,5
Jameson Whiskey	6,5

ASK YOUR WAITER FOR OUR COCKTAIL & WINE MENU

海上皇宮 | SEA PALACE MENUS

中國 | MENU CHINA

38,5 P.P.

(MIN. 2 PERS.) A

Combinatie van gefrituurde hapjes
Combination of fried starters

Ossenhaas met gember en lente-ui
Beef with ginger and spring onions

Kip in pikante sesam saus
Chicken in spicy sesame sauce

Geroosterde eend & Cha Siu
Roasted duck & Cha Siu pork

Dessert

北京 | BEIJING MENU

52,5 P.P.

(MIN. 2 PERS.) D

Pien Pee Ab
Beijing eend in flensjes
Beijing duck in small pancakes

Po Qua Lap Tong
Geurige bouillon met groenten,
garnalen, vlees
*Fragrant bouillon with vegetables,
prawns, meat*

Garnalen met asperges in XO-saus
Prawn and asparagus in XO-sauce

Ossenhaas in pikante sesam saus
Beef in spicy sesame sauce

Chau Ab Sie
Eend met peultjes en bleekselderij
Duck with green beans and celery

Dessert

點心 | DIM SUM MENU

43,5 P.P.

(MIN. 2 PERS.) C

Dim sum
Siu Long Pao, Ha Kau & Saam Sie Kun

Wan tan in bouillon

Garnalen in pikante sesam saus
Prawns in spicy sesame sauce

Ossenhaas in zwarte pepersaus
Beef in black pepper sauce

Geroosterde eend
Roasted duck

Dessert

海上皇宮 | SEA PALACE MENU

75,- P.P.

(MIN. 2 PERS.) F

Gestoomde oester met tausie bonen en
gestoomde oester met gember & lente-ui
*Steamed oyster with tausie beans and
steamed oyster with ginger and spring onions*

Gefrituurde gevulde garnaal met sesamkorst
Deep fried stuffed prawn with sesame crust

Gestoomde kreeft met knoflook in lichte sojasaus
*Steamed lobster with chopped garlic served in
light soya sauce*

Ossenhaas in zwarte pepersaus
Beef in black pepper sauce

Gestoomde zeebaars met gember & lente- ui
Steamed seabass with ginger and spring onions

Gebakken rijst Yeung Chow
Yeung Chow fried rice

Dessert

海上皇宮 | SEA PALACE A LA CARTE

點心 | DIM SUM

筍尖鮮蝦餃 - Ha Kau B18
Gestoomde garnalenpasteitjes
Steamed prawn dumplings
8,5

沙茶太子尤 - Saa Cha Tai Chi Yau F01
Pikante mini inktvisjes
Spicy mini squids
8

三星帶子餃 - Tai Chi Kau F03
Gestoomd pasteitjes van coquille st. Jacques
Steamed dumplings with St. Jacobs scallop
8,5

姜葱炸水餃 - Tsa Sui Kau F06
Gefrituurde garnalenpasteitjes
Fried dumplings with prawn stuffing
8,5

雞肉餃 - Kai Yuk Kau F08
Gefrituurde pasteitjes met kip en
shitake
*Fried dumplings with chicken and
shitake*
8

燒賣 - Siu Mai B19
Gestoomde vlees dumplings
Steamed meat dumplings
8,5

黑椒牛柳卷 - Hak Chiew Ngau Lau Kun F02
Mini loempia met ossenhaas en zwarte peper
Egg roll with beef and black pepper
7

小籠包 - Siu Lung bao F04
Varkensvlees dumpling met bouillon
Juicy pork dumplings
8,5

素餃子 - Soo Kau Chi F07
Vegetarische dumplings
Vegetarian dumplings
7

湯 | SOEPEN - SOUPS

粟米雞湯 - Suuk Mai Kai Tong B03
Gebonden maïssoep met kip
Sweet corn soup with chicken
6,5

素食湯 - So Sik Tong B07
Vegetarische soep
Vegetarian soup
6

雲吞湯 - Wan Tan Tong B10
Bouillon met dumplings van
varkensvlees
Bouillon with pork dumplings
6,5

水餃湯 - Sui Kau Tong E12
Bouillon met garnalen dumplings
Bouillon with prawns dumplings
8

冷小菜 | KLEINE KOUDE GERECHTEN - COLD SMALL DISHES

涼拌三絲 - Leung Poen Saam Sie c69
Julienne van 3 soorten groentes
Julienne of 3 kinds of vegetables
8

夫妻肺片 - Fu Cai Fai Pin c80
Rundvlees met dressing van Sichuanpepers
en pinda's
*Beef with dressing of Sichuan peppers
and peanuts*
13

黑木耳 - Hak Mok Ji c76
Zwarte paddenstoelen in pikante
azijndressing
*Chinese black mushrooms in spicy
vinegar*
9

四川涼粉 - Sichuan Leung Fan B33
Koude noedels in pikante Sichuan
azijndressing
*Cold noodles in a spicy Sichuan
vinegar*
8

蒜泥白肉 - Suun Nai Pak Yok c79
Varkensvlees met dressing van
Sichuanpepers en pinda's
*Pork with dressing of Sichuan
peppers and peanuts*
10

口水雞 - Hau Sui Kai c78
Kip in pikante Sichuansaus
Chicken in hot Sichuan sauce
10

熱小菜 | KLEINE WARME GERECHTEN - WARM SMALL DISHES

鼓汁蒸生蠔 - Si Chap Tsing Saang Ho B25
Gestoomde oester in tausiesaus
Steamed oyster in tausie sauce
Dagprij/Daily Price

椒鹽鮮魷 - Chiew Yim Yau Yu B27
Gebakken inktvis met zout en peper
Fried squid with salt and pepper
14

蒜茸粉絲蒸帶子 - Tsing Taai Chi B29
Gestoomde St. Jacques coquille met
knoflook
Steamed St. Jacobs scallop with garlic
Dagprij/Daily price

春卷 - Chun Kun B12
3 mini loempia's
3 mini springrolls
7

雞沙嗲 - Kai Saté B14
4 spiesjes van gegrilde kippendij
4 skewers of grilled chicken thigh
8,5

百花釀蟹鉗 (兩只) - Yeung Haai Kim B26
2 gevulde krabscharen
2 stuffed crab claw's
15

釀芝麻蝦 - Yeung Chi Ma Ha A13
2 gevulde grote garnalen met
sesamkorst
2 stuffed prawns with sesame crust
14

海上皇宮 | MAIN COURSES

牛肉類 | RUNDVLEESGERECHTEN - BEEF DISHES

姜蔥牛肉煲 A31*

Stoofpot ossenhaas met gember en lente-ui

Beef casserole with ginger and spring onion

25

水煮牛肉 A17

Ossenhaas met Sichuan peper in een pikante olie

Sliced beef in with Sichuan peppers in spicy oil (extra spicy)

28

子羅炒牛肉 A42

Ossenhaas met plakjes gember, ananas, rode pepers en paprika

Fried sliced fillet of beef with ginger, pineapple, chilli and red peppers

25

什菇牛柳絲 A16*

Ossenhaasreepjes met gemengde champignons

Sliced beef with mixed mushrooms

27

麻婆豆腐 - Ma Po Tofu C50

Tofu met rundvlees in pikante saus van gedroogde Sichuanpepers

Bean curd with beef and chilli sauce of dried Sichuan peppers

19

夏威夷果炒牛肉 A47*

Ossenhaas met groene asperges en macadamia noten in pikante saus

Fillet of beef with macadamia nuts and asparagus in spicy sauce

28

鴨類 | EENDGERECHTEN - DUCK DISHES

片皮鴨 A1

Peking eend met pannenkoekjes

Peking duck with small pancakes

69 37,5 (1/2)

XO 醬炒鴨絲 C25

Eendenfilet met peultjes in XO-saus

Duck fillet with green beans in XO-sauce

25

脆皮掛爐鴨(半只) C67

Traditioneel half geroosterde eend met sojasaus

Half roasted duck with soya sauce (with bone)

23

雞類 | KIPGERECHTEN - CHICKEN DISHES

咕嚕雞 B44

Gefrituurde kippendij filet in zoetzure saus

Deep fried chicken thigh fillet in sweet & sour sauce

20

咖喱雞 B56

Kip kerrie met groenten

Chicken curry with vegetables

21

三杯雞 C20*

"Drie cups kip" – kippendij filet gestoofd met Sui Hing, soja saus en sesamolie

"Three cups chicken" - chicken thigh fillet with Siu Hing, soya sauce and sesame oil

24

宮寶雞丁 C22

Blokjes van kippendij filet à la Kung Po met pinda's

Cubes of chicken thigh fillet in Kung Po style with peanuts

23

鹹魚雞粒茄子煲 C21

Stoofpot met aubergine, kippendij filet & gezouten vis

Casserole with egg plant, chicken thigh fillet & salted fish

29

豬肉類 | VARKENSVLEES GERECHTEN - PORK DISHES

魚香炒肉絲 A37*

Varkensfilet à la Yu Heung

Fillet of pork Yu Heung style

20

火腩 - For Nam B46

Krokant geroosterd buikspek

Pork sowbelly with crispy skin

18

蜜汁叉燒 - Cha Siu C61

Met honing geroosterd varkensvlees

Honey Roasted fillet of pork

18

蜜汁燒排骨 C62

Met honing geroosterde varkensribbetjes

Honey roasted spare-ribs

18

XO 醬火腩 C63

Buikspek met pikante XO-saus

Pork sowbelly with spicy XO-sauce

22

海鮮類 | SEAFOOD GERECHTEN - SEAFOOD DISHES

四川蝦仁 A9

Garnalen in pikante sesam saus
Prawns in sesame Sichuan sauce (spicy)
38

宮寶蝦仁 A10

Garnalen à la Kung Po met pinda's
Prawns in Kung Po style with peanuts
38

薑蔥蒸鱸魚 (時價) A44*

Zeebaars gestoomd met gember & lente-ui
Sea bass steamed with ginger & spring onion
Dagprijs/ Daily price

薑蔥焗龍蝦(時價) A56

Kreeft met gember en lente-uitjes
Lobster with ginger and spring onions
Dagprijs/ Daily price

海鮮豆腐煲 C51

Stoofpot van zeevruchten en tofu
Casserole with seafood and bean curd
28

咕嚕魚 C56

Gepaneerde zeeduivel filet in zoet-zure saus
Monk fish fillet in sweet & sour sauces
29

蒜茸蒸大蝦 A11*

Gestoomde garnalen met gehakte knoflook
Steamed prawns with chopped garlic
36

XO 醬炒雙脆 A45*

Garnalen en Coquilles St. Jacques met groenten in pikante XO-saus
Prawns and St. Jacob's scallops in spicy XO- sauce
38

清蒸閉目魚 (時價) A54*

Tarbot gestoomd met sojasaus
Turbot steamed with soya sauce
Dagprijs/ Daily price

蒜茸蒸龍蝦(時價) A57*

Gestoomde kreeft met knoflook
Steamed lobster with garlic
Dagprijs/ Daily price

北菇鮮鮑片 (時價) C13

Abalone met Shitake & groenten
Abalone with Shitake & vegetables
Dagprijs/ Daily price

素菜類 | VEGATARISCHE GERECHTEN - VEGETARIAN DISHES

蒜茸炒中芥蘭 C45*

Chinese broccoli met knoflook
Chinese broccoli with garlic
20

豆干炒法國豆 C53

Gedroogde tofu met haricots verts
Dried bean curd with green beans
19

什菇炒豆 C47*

Gemengde paddenstoelen met boontjes
Mixed mushrooms with beans
19,5

紅燒豆腐 C49

Tofu met choi sam in sojasaus
Bean curd & choi sam in soya Sauce
17

炒時菜 C46*

Chinese groente
(pak choi / choi sam / kai choi)
Chinese vegetable
(pak choi / choi sam / kai choi)
17,5

炒飯面 | GEBAKKEN RIJST / MIE - FRIED RICE / NOODLE DISHES

揚州炒飯 - Yeung Chow Chau Fan B35*
Gebakken rijst met vlees, garnalen en erwten
Fried rice with meat, shrimps and green peas
17

雞柳炒飯/麵 B38
Gebakken rijst of mie met kipfilet
Fried rice or noodles with chicken
17

大蝦炒飯/麵 B39
Gebakken rijst of mie met garnalen
Fried rice or noodles with prawns
22,5

牛肉炒飯/麵 B36
Gebakken rijst of mie met ossenhaas
Fried rice or noodles with beef
19,5

星洲炒米 B37
Mihoen Singapore met cha siu & garnalen
Spicy rice noodles with cha siu & shrimps
18

火鍋 | CHINESE FONDUE - CHINESE HOTPOT

火鍋 - SET 1 **37,5 P.P.** (MIN. 2 PERS.)
Rundvlees, Varkensvlees, Kipfilet, Oesters,
Inktvis, Visballetjes, Garnalen, Wan tan,
Groenten & Glasnoedels
*Beef, Chicken, Pork, Oysters, Squid,
Fish balls, Prawns, Wan tan, Vegetables
and glass noodles*

火鍋 - SET 2 **47,5 P.P.** (MIN. 2 PERS.)
Kreeft, Coquilles St. Jacques, Visfilet,
Oesters, Garnalen, Inktvis, Sui Kau,
Rundvlees, Groenten & glasnoedels
*Lobster, Scallops, Fish fillet, Oysters,
Prawns, Squid, Sui Kau, Beef, Vegetables
and noodles*

兒童菜單 | KINDERMENU - KIDS MENU

VAN ELK KINDERMENU GAAT €1,- NAAR STICHTING STEUN EMMA KINDERZIEKENHUIS

中國童餐 - Kids menu China B84
Kipblokjes en sugarsnaps met rijst
Chicken and sugar snaps with rice

Kinderijsje / *ice-cream*
10,5

歐洲童餐 - Kids menu Europe B54
Visstukjes in zoetzure saus met patat
Fish in sweet and sour sauce with fries

Kinderijsje / *ice-cream*
11,5

小菜 | BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

炒飯 - Chau fan
Gebakken rijst
Fried rice
3

炒麵 - Chau min
Gebakken mie
Fried noodles
4,5

蝦餅 - Ha peng B11
Kroepoek
Prawn crackers
4

擔擔麵 - Dan dan min
Pikante Sichuan noedels
(met vlees)
*Spicy Sichuan noodles
(with meat)*
6

海上皇宮