

MENU

LUNSJES EXPERIENCE

~

Huisgemaakte Jiaozi

Kreeft en groene asperge (2 st p.p.) /Gekonfijte eend (2 st p.p.)

Veg.: Chinese bieslook en ei (2 st p.p.)/Rode biet, zeewier en tofu (2 st p.p.)

Extra jiaozi : Kreeft 4 € /stuk, andere 3€/stuk

Tang Bao

Vulling van sneeuwkrab en buikspek

Veg: Paddenstoelenmix

Deense Forel

Met thee gebakken Deense forel en congee met lentegroenten en groene lookolie

Veg.: Met thee gerookte tofu en congee met lentegroenten en groene lookolie

Slow cooked Chinese BBQ ribs

Traag gegaarde ribbetjes

Veg.: Oesterzwammen peking eend style

Panna cotta

Banaan, pinda, chocolade en bloedappelsien

(Alternatief: Chocolademousse en framboos)

Menu

4 gangen aan €43 p.p.

5 gangen aan €49 p.p.

Aangepaste wijnen 4 gangen €32

(bob formule 21€)

Aangepaste thee 19€

Peking Eend (+6€ p.p.)

kan ter vervanging van Deense forel of BBQ ribs genomen worden, min. 2 personen

Vermeld graag eventuele allergieën of dieetwensen op voorhand. Wij doen ons uiterste best om hieraan te voldoen.