

Foe Yong Hai (eieren)

105. Met vlees en groenten	10,00
106. Met kip en groenten	10,00
107. Met ossenhaas en groenten	12,00
108. Met Chinese garnalen en groenten	14,00

Tjap Tjoi (groenten)

109. Met varkenshaas	10,00
110. Met kip	12,00
111. Met ossenhaas	14,00
112. Met Chinese garnalen en groenten	14,00
113. "Paradijs" (met garnalen, ossenhaas en varkensvlees)	14,00

Varkensvleesgerechten

114. Kleine Babi Pangang	10,50
115. Babi Pangang	13,50
115 A. Babi Pangang met kerrysaus	13,50
116. Babi Ketjap	13,50
118. Gesneden varkenshaas met champignons	11,00
119. Varkenshaas met kerrysaus	11,00
120. Varkenshaas met pikante saus en groenten	11,00
121. Varkenshaas met ananas	11,00
122. Varkenshaas met broccoli	11,00
123. Varkenshaas met Chinese champignons	11,00
124. Varkenshaas met bamboe balsaus (scherp)	11,00
125. Koe Lo Yuk (gepaneerde varkenshaas met zoetzure saus)	11,00

Kipperechten

126. Gesneden kip met champignons	11,00
127. Gesneden kip met kerrysaus	11,00
128. Gesneden kip met pikante saus en groenten	11,00
129. Gesneden kip met ananas	11,00
130. Gesneden kip met verse broccoli	11,00
131. Gesneden kip met Chinese champignons	11,00
132. Kip met bamboe balsaus en groenten (scherp)	11,00
133. Gesneden, gebraden kip met kerrysaus	11,00
134. Gesneden, gebraden kip met champignons	11,00
135. Gesneden, gebraden kip met Chinese champignons	11,00
136. Gesneden, gebraden kip met ananas en zoetzure saus	11,00
137. Koe Lo Kai (gepaneerde kip met zoetzure saus)	12,00
138. Ajam Smaot (met pittige ketjapsaus)	11,00
139. Ajam Smaot (met pittige ketjapsaus)	11,00
140. Ajam Bamboe Bali (met scherpe saus)	11,00

Ossenhaasgerechten

141. Gesneden ossenhaas met champignons	14,50
142. Gesneden ossenhaas met kerrysaus	14,50
143. Gesneden ossenhaas met pikante saus en groenten	14,50
144. Gesneden ossenhaas met ananas	14,50
145. Gesneden ossenhaas met verse broccoli	14,50
147. Gesneden ossenhaas met Bamboe Bali en groenten	14,50

Garnalengerechten

148. Gebakken grote Chinese garnalen (10 stuks in pikante saus)	15,50
149. Chinese garnalen met kerrysaus	15,50
150. Chinese garnalen met champignons	15,50
151. Chinese garnalen met Chinese champignons	15,50
152. Chinese garnalen met pikante saus en groenten	15,50
154. Chinese garnalen met verse broccoli	15,50
155. Koe Lo Ha (gepaneerde garnalen met met zoetzure saus)	15,50
156. Kikkerbilen met pikante saus en groenten	16,50
159. Kikkerbilen met paprika en tausalsaus	16,50
160. Kikkerbilen met knoflook en sambalsaus	16,50
161. Gebakken kikkerbilen met een verfijnde Chinese kruidensaus	16,50

Vegetarische gerechten

162. Foe Yong Hai met groenten	9,50
163. Tjap Tjoi (zonder vlees)	9,50
164. Mihoen of Chaumien met groenten	9,50
165. Foe Yong Hai, Tjap Tjoi en gebakken banaan	12,50

Indische rijsttafel

171. Indische rijsttafel voor 2 personen Rundsvlees pikant, babi pangang, saté, pinda's, atjar tjampo, gebakken banaan, gado gado, kroepoek, soep boontjes, ajam roedjak en foe yong hai	30,50
172. Indische rijsttafel voor 4 personen Rundsvlees kerry, babi pangang, saté, pinda's, atjar tjampo, gebakken banaan, gado gado, kroepoek, soep boontjes, ajam roedjak, foe yong hai en kip kerrysaus	58,00

Chinese rijsttafel

174. Chinese rijsttafel voor 2 personen Kippensoep, tomatensoep of haaienvinnensoep, kroepoek, 2 stukjes saté, babi pangang, foe yong hai, tjap tjoi, koe loe kai en gebakken garnalen	30,50
175. Chinese rijsttafel voor 4 personen Voor 4 personen wordt de rijsttafel uitgebreid met Tsa Siew	58,00
176. Chinese-Indische rijsttafel "Happy Family" voor 6 personen Kippensoep, tomatensoep of haaienvinnensoep, kroepoek, babi pangang, ajam roedjak, daging sambal, gebakken garnalen, tjap tjoi, foe yong hai, saté en gebakken banaan koe loe kai	87,00
177. Rijsttafel "Paradijs" voor 2 personen Chinese mini-toempia's, kroepoek, Ha Look (garnalen in de schil gebakken op Cantonese wijze), Tsa Siew (geroosterd varkensvlees), Yu Heung Kai (geglut met kruidige Yu Heungsaus en groenten) en Peking eend met pikante saus	35,00

天宮酒樓

Chinese/Cantonees
Specialiteitenrestaurant

Paradijs

Voor Oosters Eten Op Niveau

Openingsuren:

Má - woë - do:	17.00 - 21.30 uur
Dinsdag:	17.00 - 21.30 uur
Vrijdag & Zaterdag:	12.00 - 21.30 uur (pauze 14.00 - 17.00 uur)
Zon- en feestdagen:	11.30 - 21.00 uur (doorlopend)

Telefonische bestellingen zijn welkom.

Wij hebben elke maand een nieuw menu voor twee personen in promotie. (Buffet athalen)

Indien u een sukkervrij of zoutarm dieet volgt, houden wij zoveel mogelijk rekening met uw wensen. Geef u de voorkeur aan vegetarische gerechten, informeer dan ook gerust naar onze mogelijkheden.

Cantoneese keuken:

China is enorm uitgestrekt. De gerechten verschillen hierdoor van streek tot streek. De verschillen houden verband met het klimaat, variaties in kruidmengsels en de voorkeur voor bepaalde kooktechnieken. De voornaamste technieken zijn koken, stomen, roerbakken en frituren en worden in heel China toegepast. Men aandacht de ingrediënten in kleine stukjes, zodat deze de smaak van de sauzen kunnen opnemen en hun freshheid blijven behouden. Fijnproevers zullen kiezen voor de Cantoneese keuken; voor de filosofie dat lekker en ook gezond kan zijn.

Smakelijk eten!

Rijksweg 223
3650 Dilsen-Stokkem (Lanklaar)
Tel. & Fax 089 75 50 58

Specialiteiten uit de traditionele Cantoneese keuken

Gevogelte

1. Tausi Kai Kipfilet in een zwarte bonensaus met verse paprika's en knoflook	12,00
2. Kai Ting Kipfilet met cashewnoten, ananas, paprika's, worteltjes, Chinese champignons, bamboe, komkomers en verse pepers	12,00
4. Kong Bao Kai Kipfilet in scherp gekruide saus van groenten en cashewnoten	12,00
5. King Bo Kai Gefrituurde kipfilet met ananas, paprika, groenten met zoetzure pikante saus in Chinese stijl	12,00
6. Sa Cha Kai Gefrituurde kip in een Chinese barbecueaus met een licht accentue knoflook	12,00
7. Gefilteerde kip met chissaus	12,00
8. Polo Ab Geroosterde eendenfilet met ananas	14,50
9. Ho Yau Ab Geroosterde eendenfilet met champignons overgoten met een heerlijke oestersaus	14,50
10. Sam Si Ab Gesneden eendenfilet met Chinese champignons bamboe, laupé, hete kool en paprika's	14,50
11. Pa Tsang Pa Ab Geroosterde Peking eend op originele Cantoneese manier bereid met kip, garnalen en Tsa Siew in oestersaus	16,80

Vleesgerechten

12. Cha Siew Originele Chinese geroosterde varkenslajes	13,00
13. Varkensribben met knofloksaus of naar keuze	16,50
14. King Do Yuk Gefrituurde varkenslajes met ananas, paprika en diverse groenten met zoetzure pikante saus in Chinese stijl	12,00
15. Wui Wo Yuk Varkenshaas met een pittige uit de provincie Szechuan	12,00
16. Sam Si Yuk Fijn gesneden varkenshaas met laupé, pittige kool en Chinese champignons	12,00
17. Kong Bao Yuk Varkenshaas in scherp gekruide saus met cashewnoten en groenten	12,00
18. Tausi Ngau Ossenhaas in een zwarte bonensaus met verse paprika en knoflook	14,50
19. Sa Cha Ngau Ossenhaas in een Chinese barbecueaus met een vleugje knoflook	14,50
20. Tong Koe Ngau Ossenhaas met Chinese champignons in oestersaus met een vleugje knoflook	14,50
21. Kong Bao Ngau Ossenhaas met Chinese champignons en groenten	14,50
22. Ketjap Tjap Yuk Mix van ossenhaas, kip en varkenshaas in een pittige ketjapsaus	14,50

pow Tsa Tjoi

23. Tjap Kan Poo Met kip, varkenshaas, visballetjes, ossenhaas, Tsa Siew en groenten	14,50
24. You Long Hé Fong Poo Met garnalen, rivis, kipfilet en diverse groenten	15,50

Seafood

27. Fung Mei Ha Gefrituurde garnalen met een krokant korstje gepaneerd	15,50
28. Ketjap Ha Garnalen in een pittige ketjapsaus	15,50
29. Tausi Ha Garnalen in een zwarte bonensaus, paprika en een vleugje knoflook	15,50
30. Sa Cha Ha Garnalen in een Chinese barbecueaus met een vleugje knoflook	15,50
31. Tjiew Yim Ha Originele garnalen met "vijf-geuren-zout" en peper	16,80
32. Kong Tsing Ha Origineel gekruide garnalen met schil in oestersaus met verse knoflook en ui	16,50
34. La Tjap Long Lee Pien Gebakken tongfilet met pikante saus en groenten	15,50
35. Tong Koe Long Lee Pien Gebakken tongfilet in een Chinese barbecueaus met een vleugje knoflook	15,50
36. Sa Cha Long Lee Pien Gebakken tongfilet in een Chinese barbecueaus met een vleugje knoflook	15,50
37. Hoi Sin Mix van garnalen, tongfilet en inktvis in een pittige hoisinsaus	17,50
38. Hoi Sin Chuk Chow Een fijn afgestemde combinatie van verschillende vissen en groenten	17,50
39. Tjiew Yim Yau Yu Licht gefrituurde inktvis gebakken met "vijf-geuren-zout" en verse pepers	14,50
40. Tausi Yau Yu Inktvis in een zwarte bonensaus met verse paprika en knoflook	14,50

Soepen

42. Kippensoep	3,50
43. Tomatensoep	3,50
44. Haaienvinnensoep	4,50
45. Champignonsoep	4,50
46. Chinese champignonsoep met kip	4,50
47. Seun Lat Tong (hete en zure soep)	5,00
48. Wan Tan Tong	4,50
49. Paradijssoep (licht gebonden met kip, kraai en groente)	5,00
50. Chinese groentensoep met kip	4,50

Voor- en bijgerechten

55. Kroepoek	2,50
56. Loempia Speciaal met vlees	4,50
57. Loempia "Paradijs" met atjar en saté	5,80
58. Pangsit goreng (8 stuks)	5,00
59. Chinese mini loempia's (8 stuks)	3,50
60. Saté Bali (varkenshaas - 4 stukjes)	5,50
61. Saté Ajam (kip - 4 stukjes)	5,50
62. Saté Oedang (garnalen - 3 stukjes)	8,50
63. Atjar Tjampo	2,00
64. Gebakken ananas (2 stuks)	3,50
65. Gebakken banaan (4 stuks)	3,50
66. Diverse sauzen	2,50

Kombinatiegerechten

MET NASI OF BAMI	
67. Koe Lo Kai, Tjap Tjoi	11,00
68. Koe Lo Kai, Foe Yong Hai	11,00
69. Koe Lo Kai, garnalen	11,00
70. Koe Lo Kai, Babi Pangang	11,00
71. Koe Lo Kai, Rundsvlees Kerry	11,00
72. Koe Lo Kai, saté	11,00
73. Tjap Tjoi, Foe Yong Hai	11,00
74. Tjap Tjoi, Kip	11,00
75. Tjap Tjoi, Garnalen	11,00
76. Tjap Tjoi, Babi Pangang	11,00
77. Tjap Tjoi, saté	11,00
79. Foe Yong Hai, Kip	11,00
80. Foe Yong Hai, Babi Pangang	11,00
81. Foe Yong Hai, Garnalen	11,00
82. Foe Yong Hai, Rundsvlees Kerry	11,00
83. Foe Yong Hai, Rundsvlees Sambal	11,00
84. Garnalen, Rundsvlees Sambal	11,00
85. Garnalen, Rundsvlees Kerry	11,00
86. Garnalen, Kip	11,00
88. Babi Pangang, saté	11,00
89. Babi Pangang, Kip	11,00
90. Babi Pangang, Garnalen	11,00

Nasi- of Bami-goreng

91. Gewoon	6,00
92. Speciaal (met Kip en saté)	9,00
93. Met 3 saté stukjes	9,00
94. "Paradijs" (Chinese garnalen, babi pangang, foe yong hai en saté)	16,50
95. Met gesneden kip en groenten	9,50
96. Met gesneden varkenshaas en groenten	9,50
97. Met gesneden ossenhaas en groenten	11,50
98. Met Chinese garnalen en groenten	12,50
98 C. Tjap Woi Fang (hiet beëit met varkensvlees, kippvlees, kleine garnalen en groenten)	11,50
98 D. Tjap Woi Ming (bami beëit met varkensvlees, kippvlees, kleine garnalen en groenten)	11,50

Mihoen (fijne vermicelli - Chinese bami)

99. Met gesneden varkenshaas en groenten	10,00
100. Met gesneden kip en groenten	10,00
101. Met gesneden ossenhaas en groenten	11,50
102. Met Chinese garnalen en groenten	14,00
103. Singapore (kerry, garnalen, cha sui en groenten)	12,00
104. Compleet	