

Hartelijk welkom bij restaurant “Victoria Garden”

Al jarenlang heeft de Chinese keuken onbetwist de status als uitstekende keuken in Nederland. Dit komt mede door de veelzijdige variaties van ingrediënten en de verschillende bereidingswijzes, die toegepast worden in de Chinese keuken. De gerechten zijn niet alleen heerlijk van geur en smaak, maar zijn ook zeer fraai om te zien.

Onze menukaart is samengesteld uit gerechten afkomstig van de vier grote Chinese keukens. De Kantonese keuken is beroemd om zijn dimsums en gebruik van verse ingrediënten die razendsnel roergebakken worden om hun natuurlijke smaak te behouden. De keuken van Shanghai, door haar ligging aan zee en rivier, heeft een rijke selectie vis- en schelpdiergerechten. De gerechten uit Szechuan worden vaak gekenmerkt door een uitbundig gebruik van pepertjes en zijn veelal scherper gekruid dan de gerechten uit de andere gebieden. De Pekinese keuken is er één van tegenstellingen, aan de ene kant de verfijnde delicatessen uit de hofkeuken en aan de andere kant de boerenkeuken met zijn gebruik van granen (meelspijzen), koolsoorten en schapenvlees; vooral verwerkt in vele soorten stoofpotten.

Wat “Victoria Garden” onderscheidt van de rest, is dat naast onze menukaart, wij specialiteiten brengen waarbij ingrediënten uit het betreffende seizoen gebruikt worden om u te verrassen.

Ook besteden wij veel zorg aan onze wijnkaart, want lekker eten verdient een goede wijn!

Wij hopen dan ook dat u van een heerlijk avondje uit zult genieten en staan met advies voor u klaar, indien u daar op prijs stelt.

Eet u smakelijk!

Menu "Waterland"

vanaf 2 personen € 30,00 p.p.

Fried Dim Sum Duo

Tjar Sui Kouw (garnalen) &

Ngau Yuk Kaap (ossenhaas gehakt)

~~~~~

### *Kai Si*

*(gebakken kippenreepjes met zoetig pikante dressing)*

~~~~~

Sie Tjap Ngau Paa

(Gegrilde ossenhaas in tausi saus

geserveerd met nasi en bami)

of

Tjing Yu Phien

(gestoomd visfilet met lente uitjes en soja saus

geserveerd met nasi en bami)

~~~~~

## "Verrassingsmenu van de chef"

*Minimaal 3 gangen*

*Vraag gerust aan onze medewerkers*

### *Kinder menu*

*€ 11,00 per persoon*

*Nasi of Bami of Patat met*

*(Kipnuggets of Frikandel of Kroket of Kip saté)*

*Appelmoes en mayonaise*

*Kinder ijs*

## Menu "Weidevenne"

vanaf 2 personen € 39,00 p.p.

### *Duo salade*

*(gepaneerd garnalen en zalm op een bedje van sla)*

~~~~~

Seafood Hors-d'oeuvre

(1 st. oester en 1 st. Sint Jacobsschelp)

~~~~~

### *Peking Ab*

*(geroosterd Peking eend geserveerd met Chinese nasi)*

~~~~~

Teppan Yeung Paa

*(lamsrack met zwarte pepersaus en groenten,
geserveerd met Chinese bami)*



Menu "Victoria Garden"

vanaf 2 personen € 41,50 p.p.

Ab Si Salade

(Peking eend reepjes op een bedje van sla)

~~~~~

### *Keung Chong Tai Ha*

*(roergebakken grote garnalen met verse gember en lente uitjes)*

~~~~~

Tjing Yu Pien

*(gestoomd visfilet met lente uitjes en soja saus,
geserveerd met Chinese nasi)*

~~~~~

### *Teppan Ngau*

*(ossenhaas met King Do saus en groenten,  
geserveerd met Chinese bami)*



## Salades

|                                                                        |         |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Beef salade</i><br>(gegrild ossenhaas op een bedje van sla)         | € 11,00 |
| <i>Ab Si salade</i><br>(Peking eend reepjes op een bedje van sla)      | € 11,50 |
| <i>Duo salade</i><br>(gepaneerd garnalen en zalm op een bedje van sla) | € 11,50 |

## Soepen

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| <i>Kippen of Tomaten soep</i>            | € 5,75 |
| <i>Vegetarische soep</i>                 | € 5,75 |
| <i>Wan Tan soep</i> (vlees pasteitje)    | € 7,50 |
| <i>Sui Kau soep</i> (garnalen pasteitje) | € 8,00 |
| <i>Suun Laat Soep</i> (pikante soep)     | € 8,50 |

## Grill voorgerechten

|                                                   |         |
|---------------------------------------------------|---------|
| <i>Spareribs</i> (4 stuks)                        | € 9,00  |
| <i>Kip saté in Japanse saus</i> (3 stokjes)       | € 9,00  |
| <i>Ossenhaas saté in Japanse saus</i> (3 stokjes) | € 12,00 |
| <i>Garnalen saté in Japanse saus</i> (3 stokjes)  | € 12,00 |

## Voorgerechten

|                                                                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Jumbo Gamba</b> (1 stuk)                                                                                                         | € 19,50 |
| (gestoomd gamba met knoflook)                                                                                                       |         |
| <b>Chinese Hors-d'oeuvre</b>                                                                                                        | € 9,00  |
| (1 chin.loempia, 2 gebakken sil mai en 2 kerry driehoek)                                                                            |         |
| <b>Gestoomde oesters</b> (3 stuks)                                                                                                  | € 13,50 |
| (zwarte bonen en lente-uitjes)                                                                                                      |         |
| <b>Gestoomde Sint Jacobsschelp</b> (3 stuks)                                                                                        | € 13,50 |
| (knoflook en lente-uitjes)                                                                                                          |         |
| <b>Mosselen</b>                                                                                                                     | € 14,00 |
| (roergebakken met Tausi saus)                                                                                                       |         |
| <b>Ngau Lau Si</b>                                                                                                                  | € 12,00 |
| (gebakken ossenhaas reepjes met zoetig pikante dressing)                                                                            |         |
| <b>Tempura zalm</b>                                                                                                                 | € 9,50  |
| (zalm en groenten op Japanse wijze gepaneerd)                                                                                       |         |
| <b>Kai Si</b>                                                                                                                       | € 9,50  |
| (gebakken kippenreepjes met zoetig pikante dressing)                                                                                |         |
| <b>Crispy-duck &amp; pancake</b>                                                                                                    | € 12,50 |
| (gebakken eend opgerold in flensje)                                                                                                 |         |
| <b>Dim Sum</b>                                                                                                                      | € 8,50  |
| (de beroemde gestoomde pasteitjes uit Kanton met verschillende vullingen:<br>garnalen, rundvlees, varkensvlees en kip met groenten) |         |
| <b>Kikkerbiljetjes</b>                                                                                                              | € 11,00 |
| (gefrituurd met vijfkruiden en peper)                                                                                               |         |
| <b>Chinese loempia</b> (2 stuks)                                                                                                    | € 7,00  |
| (gevuld met geroosterd varkensvlees en wortelsliertjes)                                                                             |         |
| <b>Tjar Sui Kau</b> (3 stuks)                                                                                                       | € 9,75  |
| (gefrituurde garnalen pasta in bladerdeeg)                                                                                          |         |
| <b>Ngau Yuk Kaap</b> (3 stuks)                                                                                                      | € 9,75  |
| (gefrituurde ossenhaas gehakt in bladerdeeg)                                                                                        |         |
| <b>Ha Tor Si</b> (3 stuks)                                                                                                          | € 9,75  |
| (gefrituurde garnalen op een bedje van toast)                                                                                       |         |

## Vis gerechten

|                                                                                                       |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Saan Ha</b><br>(grote garnalen op tafel klaar gemaakt)                                             | € 27,00      |
| <b>Keung Cheung Ha</b><br>(roergebakken garnalen met verse gember en groenten)                        | € 23,00      |
| <b>Si Tjoi Ha</b><br>(roergebakken garnalen met (PaK Tjoi) groenten)                                  | € 22,50      |
| <b>Kaat Liet Ha</b><br>(licht gepaneerd grote garnalen met pikante zoetzuur saus)                     | € 23,50      |
| <b>Tjieuw Jim Ha</b><br>(droog gebakken garnalen met vijfkruiden, peper en lente uitjes)              | € 23,50      |
| <b>San Kwak</b><br>(visfilet, Garnalen, Sint Jacobsschelp in zoetig pikante saus)                     | € 23,50      |
| <b>Tjin Fong Saam Man Yu</b><br>(gebakken zalmfilet met speciaal soja saus)                           | € 21,50      |
| <b>Suun Yung Tjing Ha</b><br>(gestoomd grote garnalen met knoflook)                                   | € 23,50      |
| <b>Zeetong (Gebakken of gestoomd)</b>                                                                 | Dagprijs     |
| <b>Tarbot (Gebakken of gestoomd)</b>                                                                  | Dagprijs     |
| <b>Kreeft (op aanvraag)</b><br>(op diverse manier klaargemaakt;<br>vraag advies aan onze medewerkers) | Dagprijs     |
| <br>alle gerechten zijn incl.witte rijst                                                              |              |
| met nasi of bami                                                                                      | € 2,00 extra |
| met mihoen of Chinese bami                                                                            | € 4,00 extra |

## Speciaal vlees & gevogelte gerechten

|                                                                                                                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>King Do Yuk</b><br>(varkenshaas gefrituurd met Chinese zoetzuur saus)                                                                                           | € 18,75 |
| <b>Tjiew Jim Yuk</b><br>(droog gebakken varkenshaas met vijfkruiden, peper en lente uitjes)                                                                        | € 18,75 |
| <b>Tjar Sieww</b><br>(geroosterd kantonese babi pangang met speciale soja saus)                                                                                    | € 18,00 |
| <b>Fo Yuk</b><br>(origineel geroosterd babi pangang met rode saus)                                                                                                 | € 18,00 |
| <b>Fo Nam</b> (Babi pangang spek)                                                                                                                                  | € 18,50 |
| <b>Keung Chong Ngau</b><br>(roergebakken ossenhaas met verse gember en groenten)                                                                                   | € 23,00 |
| <b>Tzi Ma Ngau Paa</b><br>(gebakken ossenhaas met zwarte peper saus en sesam)                                                                                      | € 24,00 |
| <b>Si Tjoi Ngau</b><br>(roergebakken ossenhaas met (Pak Tjoi) groenten)                                                                                            | € 22,50 |
| <b>Fong Sa Ngau</b><br>(roergebakken ossenhaas en groenten<br>in zwarte peper saus en fijne cashewnoten)                                                           | € 23,00 |
| <b>Ma Lat Ngau</b><br>(roergebakken ossenhaas n groenten met Ma Lat saus, pikant)                                                                                  | € 23,00 |
| <b>Saan Ngau</b> (ossenhaas aan tafel klaar gemaakt)                                                                                                               | € 27,00 |
| <b>Saan Yeung</b> (lamsrack aan tafel klaar gemaakt)                                                                                                               | € 27,50 |
| <b>Chaw Saam Sik Yuk</b><br>(ossenhaas, varkenshaas, kipfilet samen roergebakken<br>in speciaal gemaakte Hoi Sin saus of Chinese BBQ<br>saus of zwarte peper saus) | € 20,50 |
| <b>Kai Si</b><br>(gebakken kippenreepjes met zoetig pikante dressing)                                                                                              | € 18,50 |
| <b>San Jaw Bo Lo Kai</b><br>(verse ananas met licht gebakken kipfilet)                                                                                             | € 18,50 |
| <b>Origineel geroosterd peking eend</b><br>(met pruimen saus en Hoi Sin saus)                                                                                      | € 21,00 |



## Bo Tjai Choi

|                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Hoi Sin Bo</b>                                                             | € 23,00 |
| <i>(mix seafood en groenten met Tausi saus opgediend in een stoofpot)</i>     |         |
| <b>Sa Cha Ngau Yuk Bo</b>                                                     | € 23,00 |
| <i>(ossenhaas met Chinese BBQ.saus en groenten opgediend in een stoofpot)</i> |         |
| <b>Sze chuan Ha Bo (extra pikant !!)</b>                                      | € 23,00 |
| <i>(garnalen in Sze chuan saus met groenten opgediend in een stoofpot)</i>    |         |

## Vegetarische gerechten

|                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Lo Hon Tjai Bo</b>                                                                      | € 17,50 |
| <i>(mix van verse groenten, champignon, tofu en vermicelli, opgediend in een stoofpot)</i> |         |
| <b>Chinese Chow Si Tjoi</b>                                                                | € 17,50 |
| <i>(vers Chinese groenten roergebakken met knoflook en gember)</i>                         |         |
| <b>Jil Kow Tjai Ting</b>                                                                   | € 17,50 |
| <i>(roergebakken gemengde groenten met cashewnoten)</i>                                    |         |
| <b>Mo Koe Tjai Ting</b>                                                                    | € 17,50 |
| <i>(gepaneerde champignons roergebakken met gemengde groenten in zoetzure saus)</i>        |         |

*alle gerechten zijn incl. witte rijst*

*met nasi of bami*

€ 2,00 extra

*met mihoen of Chinese bami*

€ 4,00 extra

## *T Teppanyaki gerechten*

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| <i>Saam Sik Yuk</i> (ossenhaas, kipfilet, varkenshaas) | € 23,50 |
| <i>Kikkerbillen</i>                                    | € 22,50 |
| <i>Ossenhaas</i>                                       | € 24,50 |
| <i>Grote garnalen</i>                                  | € 26,00 |
| <i>Lamsrack</i>                                        | € 26,00 |
| <i>Kipfilet</i>                                        | € 21,00 |
| <i>Seafood</i> (vis, Sint Jacobsschelp en garnalen)    | € 24,50 |
| <i>Varkenshaas</i>                                     | € 21,00 |

*U kunt kiezen uit onderstaande sauzen:*

- ❖ *❖ Tausi saus* (zwarte bonen saus)
- ❖ *Chinese BBQ saus* (kruidige saus)
- ❖ *Babi pangang saus* (zoetzure saus)
- ❖ *King Do saus* (zoetzure saus)
- ❖ *Szechuan saus* (pikante saus)
- ❖ *Knoflook saus* (zachte saus)
- ❖ *Zwarte peper saus* (pikante saus)
- ❖ *Oester saus* (zachte saus)

*alle gerechten zijn incl. witte rijst*

*met nasi of bami*

€ 2,00 extra

*met mihoen of Chinese bami*

€ 4,00 extra



*Onderstaand menu vergt speciale voorbereidingen.  
U dient minimaal 2 dagen van te voren te bestellen.*

### *Peking eend menu*

*vanaf 2 personen € 39,50 p.p.*

#### *Pin Pee Ab*

*(geroosterd eend; aan tafel fileren en opdienen)*

~~~~~

Ab Si Ton

(eend filet met Chinese champignons in gebonden soep)

~~~~~

#### *Bo Lo Ab*

*(Peking eend met verse ananas in zoetzuur saus, geserveerd met Chinese nasi)*

~~~~~

Hak Chieww Ab

(groosterd eend met zwarte peper saus, geserveerd met Chinese bami)



Chinese Fondue

vanaf 2 personen € 39,50 p.p.

(Diverse soorten vlees, vis, Chinese groenten)

