

Hoe werkt het?

1. U kunt lekker aan tafel blijven zitten.
2. Per ronde schrijft u de nummers op van de gerechten die u op dat moment zou willen bestellen.
3. Maximaal 2 gerechten per persoon per ronde.
4. De gerechten worden op het moment van bestelling vers bereid.
5. De gerechten worden aan tafel geserveerd.

Let op!

- a. Het zou kunnen dat niet alle gerechten op eenzelfde moment worden geserveerd.
- b. Bestellingen die niet op deze kaart vermeld staan worden apart in rekening gebracht.
- c. Verspilling wordt niet gewaardeerd.
- d. U kunt het overgebleven eten niet mee naar huis nemen.
- e. Bij twijfel over de kinderleeftijd kunnen wij om legitimatie vragen.

Om uw diner compleet te maken krijgt u ter afsluiting één kopje koffie of thee, of één portie lychees (zoete vruchtjes).

Geniet van een heerlijke avond!

Hoo Wah

豪華酒樓

Menu Taiwokfan

Onbeperkt Aziatische Tapas



Genieten van kleine verse Aziatische gerechten

De lekkerste selectie van onze à la carte



Heerlijke hapjes alleen voor dit menu!

Dinsdag t/m donderdag €24,50

Vrijdag, zaterdag, zondag & feestdagen €27,50

Kinderen betalen kinderprijs

Elke dag, uitgezonderd enkele feestdagen

Soepen

1. **Kippensoep**
2. **Tomatensoep**
3. **Wan Tan soep**
Kip-garnalendumplings in bouillon

Voor- en Bijgerechten

4. **Snackloempia's** (3 st.)(veg.)
5. **Gebakken Shao Mai** (3 st.)
Vleespasteitjes
6. **Kerrie driehoekjes** (3 st.)(veg.)
7. **Mini pangsit** (3 st.)
Vlees in bladerdeeg
8. **Mini Chinese Horse d'Oeuvre**
Bevat de nrs. 4, 5, 6 en 7
9. **Chinese garnalentosti** (2 st.)
10. **Pisang Goreng** (2 st.)
Gebakken banaan
11. **Saté Babi** (1 st. varkenshaas)
12. **Saté Ajam** (1 st. kipfilet)
13. **Kipsalade**
14. **Garnalensalade** Noorse garnalen

Ossenhaas Gerechten

15. **Wui Wo Niu Yoek**
in kruidige tipansaus met ui
16. **Sie Chap Niu Yoek**
in zwarte bonensaus met paprika
17. **King Do Niu Yoek**
in zoete saus van groente en fruit
18. **Kang Chong Niu Yoek**
met gember en bosuitjes
19. **Satcha Niu Yoek**
in Kantonese BBQ-kruidensaus

Varkensvlees Gerechten

20. **Wui Wo Yoek**
in kruidige tipansaus met ui
21. **Sie Chap Yoek**
in zwarte bonensaus met paprika
22. **King Do Yoek**
in zoete saus van groente en fruit
23. **Babi Pangang Spek** (krokant)
24. **Cha Siew**
Zoet gemarineerd vlees uit de oven
25. **Yong Chong Yoek**
met gebakken uien
26. **Ko Lao Yoek**
Gepaneerde vleesblokjes (zoetzuur)
27. **Babi Pangang**
Reepjes vlees in Pangangsaus
28. **Babi Ketjap**
Vleesblokjes in ketjapsaus

Kip Gerechten

29. **Kai Ting**
met cashewnoten, ananas en diverse groenten
30. **King Do Kai**
in zoete saus van groente en fruit
31. **Lemon Kai**
met citroen in citroensaus
32. **Pa Wong Kai**
in scherpe saus met bosuitjes
33. **Ka Lee Kai**
in kerriesaus met paprika
34. **Ketjap Kai**
in ketjap met paprika
35. **Ajam Pangang**
Kippenborst in Pangangsaus
36. **Ko Lao Kai**
Gepaneerde kipblokjes (zoetzuur)

Gestoofte Indische Gerechten

37. **Rundvlees** in kruidige ketjapsaus
38. **Rundvlees** in lichtpikante saus
39. **Sperziebonen** in Malaysia saus
40. **Sajor Witte kool** in Malaysia saus

Seafood Gerechten

41. **King Do witvisfilet**
in zoete saus van groente en fruit
42. **Licht gepaneerde witvisfilet**
in zoetzure saus
43. **King Do kikkerbilletjes**
in zoete saus van groente en fruit
44. **Sun Tzi kikkerbilletjes**
gebakken met knoflook in roomboter
45. **Sun Tzi inktvis**
gebakken met knoflook in roomboter
46. **Sun Tzi garnalen**
gebakken met knoflook in roomboter
47. **Ko Lao Ha**
Gepaneerde garnalen in zoetzure saus

Overige Gerechten

48. **Foe Yong Hai** gewoon (omelet)
49. **Foe Yong Hai** vegetarisch
50. **Tjap Tjoy** groente met kipfilet
51. **Tjap Tjoy** vegetarisch
52. **Gado Gado**
Taugé en kroepoek in pindasaus
53. **Lo Hon Tjai** (veg.)
Kantonese mix van groenten

-
101. **Nasi** (gebakken rijst)
 102. **Bami**
 207. **Witte Rijst**

Taiwokfan Gerechten

57. **Gebakken champignons**
58. **Sichuan Vlees** (pikant)
59. **Sichuan Beef** (pikant)
60. **Aziatische Zeewiersalade**
61. **Vietnamese Kiploempia** (1 st.)
62. **Oosterse**
Garnalenkroketjes (2 st.)
63. **Gebakken ananas** (1 st.)
64. **Dragonballs**
Zoetgevulde sesamballetjes (2 st.)
65. **Gebakken zoet**
Puddingbroodje (1 st.)
66. **Gebakken zeewierrol**
Gevuld met groene peper en vermicelli (2 st.)

Vrijdag, zaterdag, zondag en feestdagen

67. **Pekingeend**
68. **Yakitori Kipspies** (2 st.)
69. **Lamsspies Knoflook** (2 st.)
70. **Garnalenspies Chili** (2 st.)
73. **Zalmfilet van de Plaat**
met Chinese visdressing
74. **Gebakken Zalmfilet**
met oestersaus
75. **Koreaanse Dumplings** (2 st.)
gevuld met pikante kimchi groente en ansjovis
76. **Japane**
Appel Dumplings (2 st.)
78. **Biefblokjes Knoflookteriyake**
80. **Chili Ribeyerolletjes**
gevuld met kaas en bosui (2 st.)
81. **Aziatische Dumplings** (3 st.)