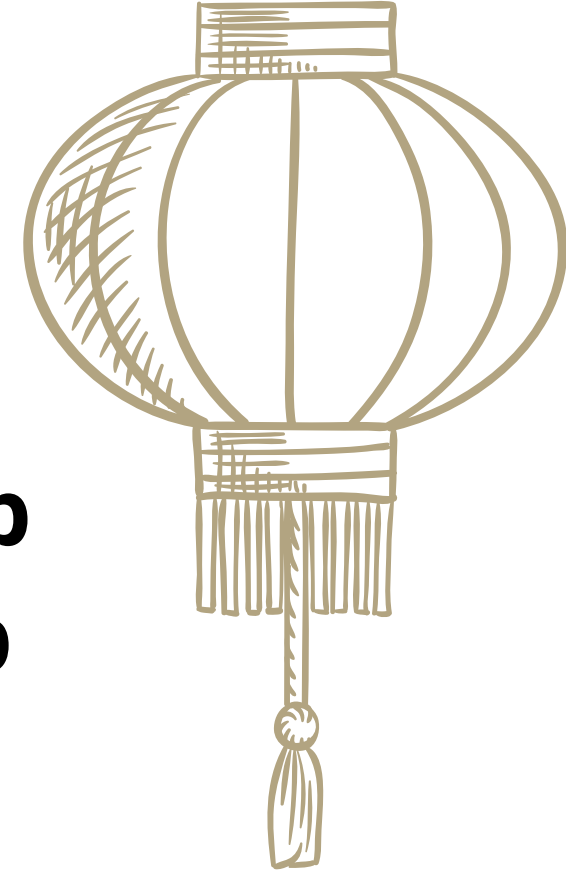


SOEPEN

1. Kippensoep	E	4
2. Tomatensoep	G	4
3. Haaienvinnensoep	E	4
4. Zuur Pikante Soep	E	5,5
5. Soep "Peking"	E	5,5
6. Wan Tan Soep	G.E.	5,5



VOOR- EN BIJGERECHTEN

7. Kroepoek	V.G.	3
8. Pangsit (4 st.)	G	3,5
9a. Loempia (Klein)	G	5,5
9. Mini Loempia (4 st.)	G	5,5
10. Loempia speciaal (Groot)	G.E.	6,5
11. Loempia Peking (Indisch Rundvlees)	G.E.	9
12. Saté Ajam (4 st.)	P.G.	7
13. Saté Babi (4 st.)	P.G.	7
14. Saté Oedang (garnalen 3 st.)	G.V.	8
15. Pisang Goreng (4 st.)	G	4
16. Gebakken ananas (4 st.)	G	4
17. Atjar		3
18. Witte rijst		3
19. Satésaus	G	2,5
20. Pikante saus	G	2,5
21. Ketjapsaus	G	2,5
22. Kipvleugeltjes in Chilisaus (6 st.)		4
23. Ossenhaasspiesjes (2 st.)		8
24. Gebakken Wan Tan (4 st.)	G	4

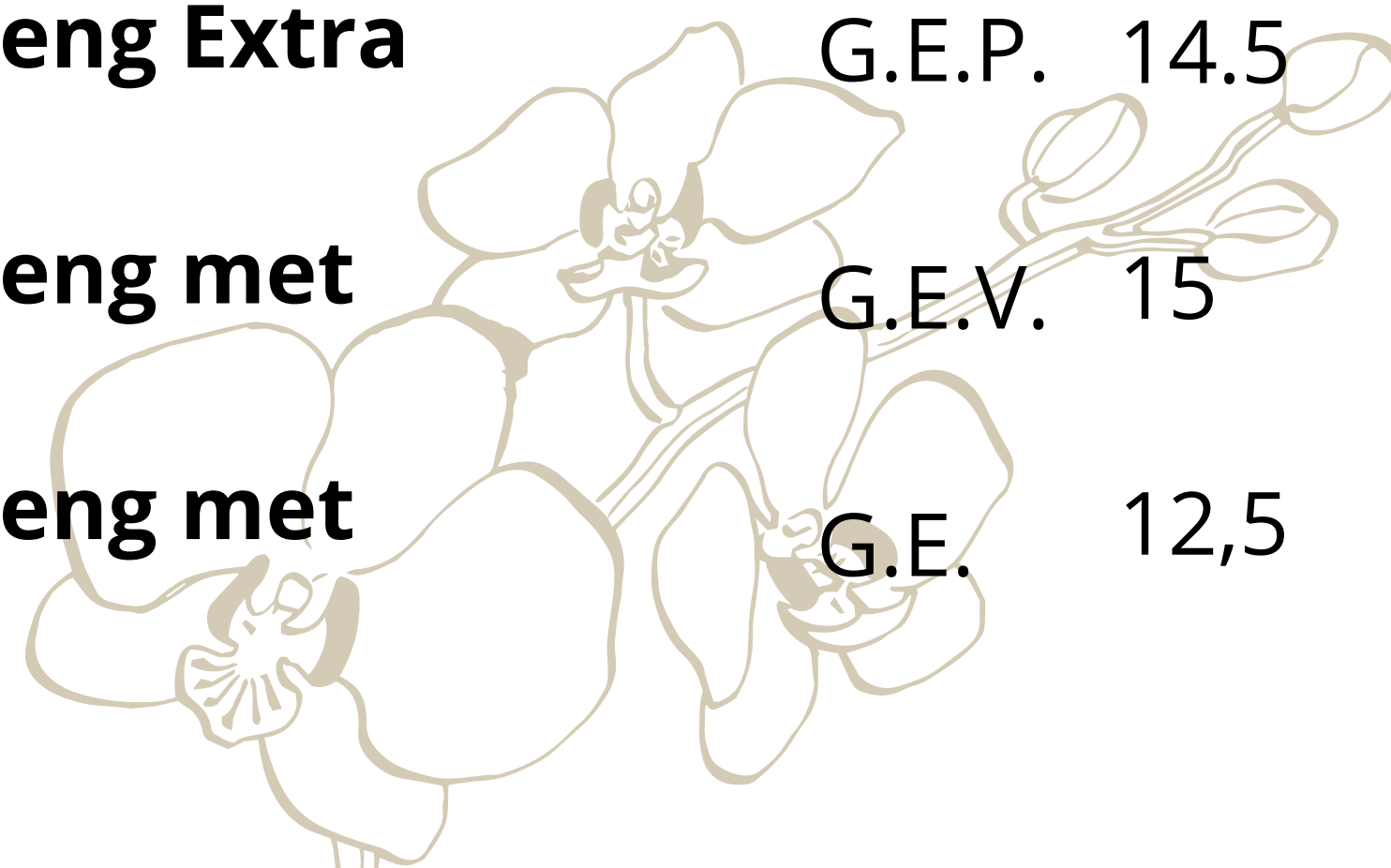


KINDERMENU

25. Patat met Mayonaise of Ketchup		4
26. Patat met Mayonaise of Appelmoes met Frikandel of Kroket of Saté of Kip		6,5

NASI/BAMI GERECHTEN

17. Nasi/Bami Goreng	G.E.	6,5
28. Nasi/Bami Goreng met 1/4 kip	G.E.	9,5
29. Nasi/Bami Goreng Speciaal	G.E.P.	9,5
30. Nasi/Bami Goreng Extra Speciaal	G.E.P.	14,5
31. Nasi/Bami Goreng met Chinese Garnalen	G.E.V.	15
32. Nasi/Bami Goreng met gesneden Kipfilet	G.E.	12,5



33. Nasi/Bami Goreng met Varkenshaas	G.E.	12,5
34. Nasi/Bami Goreng met Ossenhaas	G.E.	15
35. Nasi/Bami Goreng met Kerrie	G.E.	9
36. Ching Chow nasi/bami Gevuld (met Cha Siew Vlees, Garnalen en Groenten)	G.V.E.	14

NASI/BAMI COMBINATIE GERECHTEN

37. Nasi/Bami "Peking" (Babi Pangang, Ajam Malaka, Koe Lo Yuk, Saté, Foe Yong Hai, Gon Bao Kai)	G.E.P.	20
38. Kei You Fang/Ming (Ajam Malaka, Saté, Babi Pangang)	G.P.	17
39. Ko You Fang/Ming (Koe Lo Yuk, Saté, Babi Pangang)	G.P.	17
40. Foe You Fang/Ming (Foe Yong Hai, Saté, Babi Pangang)	G.E.P.	17
41. Hay You Fang/Ming (Geb. Garnalen, Saté, Babi Pangang)	G.V.P.	17
42. Tjap You Fang/Ming (Tjap Tjoy, Saté, Babi Pangang)	G.P.	17
43. Hong You Fang/Ming (Indisch Rundvlees, Saté, Babi Pangang)	G.P.	17
44. Gran You Fang/Ming (Geb. Lever, Saté, Babi Pangang)	G.P.	17

MIHOEN GERECHTEN

45. Mihoen Gewoon	E	11
46. Chung Ko Tjou Ming (Chinese Bami)	G.E.	11,5
47. Mihoen met Kipfilet	E	13,5
48. Mihoen met Garnalen	V.E.	17
49. Mihoen met Ossenhaas	E	17
50. Ching Chow Mihoen (Cha Siew Vlees, Garnalen, Groenten)	V.E.	15
51. Mihoen "Peking" (Babi Pangang, Saté, Ajam Malaka, Koe Lo Yuk, Foe Yong Hai, Gon Bao Kai)	G.E.P.	21,5

INDISCHE GERECHTEN

52. Nasi/Bami Rames	G.E.P.N.	11
53. Nasi/Bami Rames Speciaal	G.E.P.N.	14,5

E = Bevat Ei P = Bevat Pinda
G = Bevat Gluten V = Bevat Vis of Schaaldieren
N = Bevat Noten

54. Gado Gado	P.E.G.	11
55. Rendang Lembu (gestoofd Indisch Varkensvlees)		14
56. Smur Lembu (gestoofd Indisch Rundvlees)	G	14,5

OMELET GERECHTEN

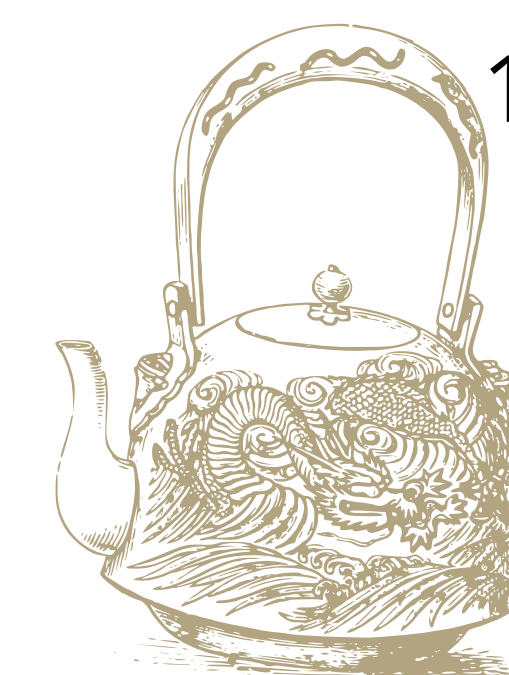
57. Foe Yong Hai met Tomaten- of Pikante saus	E.G.	11,5
58. Foe Yong Hai met Garnalen	E.G.V.	16
59. Foe Yong Hai met Kipfilet	E.G.	13
60. Foe Yong Hai met Babi Pangang	E.G.	15

GROENTE GERECHTEN

62. Tjap Tjoy		11,5
63. Tjap Tjoy Speciaal met Kip		14
64. Tjap Tjoy met Garnalen	V	16
65. Tjap Tjoy met Ossenhaas		16
66. Tjap Tjoy met Babi Pangang	G	15

PEKING EEND GERECHTEN

68. Geroosterde Peking Eend met saus naar keuze:		18,5
- Zoetzure saus		
- Kerriesaus		
- Zwarte Bonensaus		
- Pikante saus		



VEGETARISCHE GERECHTEN

69. Tji Foe Yong Hai (Omelet met diverse groenten)	G.E.	11,5
70. Tji Tjap Tjoy (Gemengde groenten)		11
71. Tau Fu met Chinese Champignons		12,5
72. Tau Fu met Sambalsaus	G	12,5

CHINESE GARNALEN GERECHTEN

73. Gebakken Garnalen	G.V.	19
74. Garnalen met Champignons	V	19
75. Garnalen met Kerriesaus	G.V.	19
76. Garnalen met Broccoli	V	19



OSSENHAAS GERECHTEN

77. Ossenhaas met Champignons **19,50**
78. Ossenhaas met Paprika **19,50**
79. Ossenhaas met Kerriesaus **19,50**
80. Ossenhaas met Broccoli **19,50**

VARKENSVLEES GERECHTEN

81. Babi Pangang **15**
82. Babi Ketjap **15**
83. Babi Roedjak **15**
84. Geroosterde Speenvarken **15,5**
85. Varkenshaas met Kerriesaus **15**
86. Varkenhaas met Sambalsaus **15**
87. Varkenshaas met Champignons **15**
88. Varkenshaas met Ananas **15**
89. Koe Lo Yuk (Vleesballetjes) **15**
90. Cha Siew **15,5**

KIPGERECHTEN

91. Ajam Pangang **15**
92. Ajam Malaka **15**
93. Ajam Roedjak **14,5**
94. Kip met Kerriesaus **14,5**
95. Kipfilet met Champignons **14,5**
96. Kipfilet in Currysaus **14,5**
97. Kipfilet met Ananas **14,5**
98. Koe Lo Kai (Kipballetjes) **15**

INDISCHE RIJSTTAFELS

- A. Rijsttafel voor 1 persoon **18,50**

Babi Pangang, Ajam Malaka, Rendang Lembu, Smur Lembu, Gado Gado, Saté, Groente, Kroepoek

CHINESE RIJSTTAFELS

- A. Chinese Rijsttafel vanaf 1 persoon: **20**

Soep, Foe Yong Hai, Koe Lo Yuk, Babi Pangang, Saté, Ajam Malaka, Gon Bao Kai, Kroepoek

SPECIALITEITEN VAN HET HUIS

99. Gon Bai Kai **16**
(Kipfilet met Cashewnoten in Gon Bao saus)
100. Tao Si Kai **15**
(Kipfilet in zwarte bonensaus)
101. Xie Li Cha Kai **15**
(Krokante Kipfilet met Chilisaus)
102. Tjiew Jing Kai **15**
(Geb. Kipfilet in pittige 5 specerijen kruiden)
103. Chu Pau **15**
(in boter gebakken Varkenshaas in Tomaten-Ketjapsaus)
104. Hei Tjau Yuk **15**
(Varkenshaas met Zwarte Peppersaus)
105. Hoi Sin Njoe Yuk **20**
(Ossenhaas in Zoete Hoi Sin saus)
106. Sichuan Njoe Yuk **20**
(Ossenhaas op Sichuanese scherpe wijze)
107. Tao Si Njoe Yuk **20**
(Ossenhaas in Zwarte Bonensaus)
108. Gon Bao Ha **20**
(Garnalen in Gon Bao saus)
109. Song Se Yu **17**
(Tongfilet in Zoetzure saus)
111. Tjiew Jing Yao Yu **18**
(Inktvis in pittige 5 specerijen kruiden)

SPECIALAAL 2 PERS. PEKING FAN MENU

113. Chinese Mini loempia - **46**
Gon Bao Kai, Tjap Tjoy, Peking Eend, Ossenhaas Sichuan
114. Gebakken Wan Tan, Tjiew Jing Kai, **46**
Tjap Tjoy, Tongfilet met Zoetzure saus, Ossenhaas zwarte bonen saus

Alle gerechten zijn inclusief Nasi, Bami of Rijst, met Chinese Bami of Mihoen € 3,00 extra

E = Bevat Ei
G = Bevat Gluten
N = Bevat Noten
P = Bevat Pinda
V = Bevat Vis of Schaaldieren



CHINEES-INDISCH RESTAURANT

Wij verlenen ook cateringservice voor bedrijven en feestjes bij u thuis zie onze website voor meer informatie



Grote Kerkstraat 10
7941 LB, Meppel



Tel. 0522 - 25 25 26



www.pekingmeppel.nl

Openingstijden

Di. t/m Vr. 16:00 - 21:00 uur
Za. & Zo. 15:00 - 21:00 uur
's Maandags gesloten
(m.u.v. feestdagen)

