

Soepen

1. Wan Tan Soep	4,20
2. Kerriesoep	3,80
3. Zuur Pikante soep	3,80
4. Kippensoep	3,50
5. Tomatensoep	3,50
6. Haaienvinnensoep	3,50
7. Champignonsoep	3,50
8. Aspergesoep	3,50
9. Groentesoep	3,50

Voorgerechten

10. Mini Loempia	2,50
11. Loempia speciaal	3,80
12. Kroepoek	2,20
13. Pangsit Goreng	3,50
14. Pisang Goreng	2,80
15. Saté Babi (4 stokjes varkensvlees)	6,00
16. Saté Ayam (4 stokjes kippenvlees)	6,00
17. Saté Oedang (4 stokjes chinese garnalen)	9,80
18. Gebakken gemarineerde kipfilet	5,60
19. Tha Siewu (Geroosterd gekruid varkensvlees)	5,60
20. Pikante saus	2,20
21. Satésaus	2,20
22. Atjar	2,20
23. Witte rijst	2,20

Indische Gerechten

24. Gado Gado	7,50
25. Nasi Rames	9,00
26. Nasi Rames Speciaal	12,00
27. Bami Rames	9,00
28. Bami Rames Speciaal	12,00
29. Ayam Boemboe Ketjap geb. kip filet	12,50
30. Ayam Malaka geb. kip filet	12,50
31. Ayam Pangang geb. kip filet	12,50
32. Ayam Boemboe Bali geb. kip filet	12,50

Nasi Gerechten

33. Nasi Goreng	4,20
34. Nasi Goreng Speciaal (kip en saté)	7,80
35. Nasi Goreng met 3 stokjes saté	8,80
36. Nasi Goreng Compleet met Babi Pangang, kip en saté	12,50
37. Siewu Yue Fan (rijst met kip, geroosterd vlees, en ei)	7,80
38. Foe Foh Fan (nasi met Babi Pangang, 2 st. saté en Foe Yong Hai)	12,50
39. Koe Yok Fan (nasi met Koe Loe Yok, 2 st. saté en Daging Roedjak)	12,50

40. Chop Yok Fan (nasi met Tjap Tjoi, Babi Pangang, 2 st. saté)	12,50
---	-------

41. Foh Kai Feng (nasi met Foe Yong Hai, Kip kerrie en 2 st. saté)	12,50
42. Hun Yok Feng (nasi met Hun Sau Kai, Babi Pangang en 2 st. saté)	12,50
43. Nasi Goreng >Long Sing Speciaal= (Tha Siewu, garnaal, Foe Yong Hai, kip en saté)	13,50
44. Yang Chow Fan (nasi met kleine garnalen en vlees)	7,80
45. Nasi Goreng met gebakken varkenshaas in tomatensaus	11,00
46. Nasi Goreng met chinese garnalen, groenten en champignons	12,80
47. Nasi Goreng met gesn. ossehaas, groenten en champignons	12,00
48. Nasi Goreng met gesn. kip, groenten en champignons	8,50

Bami Gerechten

49. Bami Goreng	4,20
50. Bami Goreng Speciaal met kip en saté	7,80
51. Bami Goreng met 3 stokjes saté	8,80
52. Bami Goreng Compleet met Babi Pangang, kip en saté	12,50
53. Bami Goreng >Long Sing Speciaal= (Tha Siewu, garnaal, Foe Yong Hai, kip en saté)	13,50
54. Chinese Thau Ming (Chinese bami met vlees, garnalen, groenten en chinese champignons)	13,80
55. Bami Goreng met gebakken varkenshaas in tomatensaus	11,00
56. Bami Goreng met chinese garnalen, groenten en champignons	12,80
57. Bami Goreng met gesn. ossenhaas, groenten en champignons	12,80
58. Bami Goreng met gesn. kip, groenten en champignons	8,50
59. Amerikaanse Bami Speciaal met vlees, garnalen en groenten	13,80
60. Miehoen Goreng met varkenshaas, groenten en champignons	8,80
61. Miehoen Goreng met gefileerde kip, groenten en champignons	8,80
62. Miehoen Goreng Speciaal met gesn. kip, vlees, Babi Pangang en saté	13,50
63. Miehoen Goreng >Long Sing Speciaal= (Tha Siewu, garnaal,	

Foe Yong Hai, kip en saté)	13,80
64. Miehoen Goreng met chin. garnalen, groenten en champignons	13,00
65. Miehoen Goreng Singapore met vlees, groenten en champignons	10,00

Eier Gerechten

66. Foe Yong Hai (eieromelet met vlees en champignons)	8,50
67. Foe Yong Hai met gesneden kip en champignons	9,00
68. Foe Yong Hai met krab en champignons	12,80
69. Foe Yong Hai met chin. garnalen	13,50

Groente Gerechten

70. Tjap Tjoi met vlees	8,80
71. Tjap Tjoi met gesneden kip	9,00
72. Tjap Tjoi Speciaal met geroosterd vlees	9,80
73. Tjap Tjoi met grote chin. garnalen	13,50

Vlees Gerechten

74. Babi Pangang Speciaal (Mager vlees met pikante saus)	12,80
75. Geroosterde varkenshaas met gekruide pikante saus	12,80
76. Babi Ketjap met groenten en champignons	10,00
77. Koe Loe Yok (geb. varkenshaas met zoetzure saus)	10,00
78. Gesneden varkenshaas met tomatensaus	10,00
79. Gesneden varkenshaas met champignons	10,00
80. Gesn. varkenshaas met asperges	10,00
81. Gesneden varkenshaas met ananas	10,00
82. Gesneden varkenshaas met paprika	10,00
83. Gebr. varkenshaas met chilisaus	12,80
84. Gebakken varkenshaas met pikante paprikasaus	12,80
85. Gebakken varkenshaas met licht pikante zoetzure saus	12,80
86. Gesn. varkenshaas met kerriesaus	10,00
87. Gesn. ossenhaas met tomatensaus	14,50
88. Gesn. ossenhaas met champignons	14,50
89. Gesn. ossenhaas met kerriesaus	14,50
90. Gesn. ossenhaas met broccoli	14,50

Kip Gerechten

91. Gesn. kip met chin. champignons	10,50
92. Gesn. kip met tomatensaus	10,00

93. Gesn. kip met champignons	10,00
94. Gesn. kip met kerriesaus	10,00
95. Gesn. kip met asperges	10,00
96. Gesn. kip met ananas	10,00
97. Gesn. kip met broccoli	11,00
98. Gebakken kiphaas met zoetzure saus	12,80
99. Koe Loe Kai (Geb. kippenvlees met zoetzure saus)	10,00

Vis Gerechten

100. Gebakken grote chinese garnalen met zoetzure saus	15,80
101. Chinese garnalen met chinese champignons	15,80
102. Chinese garnalen met tomatensaus	15,00
103. Chinese garnalen met champignons	15,00
104. Chinese garnalen met kerriesaus	15,00
105. Chinese garnalen met asperges	15,00
106. Chinese garnalen met broccoli	15,00
107. Gebakken blokjes garnalen met paprika in zoetzure saus	15,50

Indische Rijsttafel

108. Indische rijsttafel (1 persoon)	16,80
109. Indische rijsttafel (2 personen)	31,00

Chinese Rijsttafel

110. Chinese rijsttafel (1 persoon)	16,80
111. Chinese rijsttafel (2 personen) Kippensoep, Foe Yong Hai, Tjap Tjoi, Koe Loe Yok, Babi Pangang, kip, saté en kroepoek	31,00
112. Chinese rijsttafel (4 personen) Kippensoep, Foe Yong Hai, Tjap Tjoi, Koe Loe Yok, Babi Pangang, Kip in kerrie, gebakken garnalen, saté en kroepoek	65,00
113. Chinees/Indische rijsttafel (6 pers.) Mini Loempia, Canton Yok, Babi-Pangang, Foe Yong Hai, Kai Sie, Yeeuw Kwo Ha, Daging Roedjak, Daging Smoor, Saté.	79,00

Cantoneze Rijsttafel

114. Cantoneze rijsttafel (1 persoon)	20,00
115. Cantoneze rijsttafel (2 personen) Canton Yok, Kai Sie, Hun Sau Kai, Yeeuw Kwo Ha, saté	34,00
116. Cantoneze rijsttafel (4 personen) Chinees Hors d'Oeuvre, Kai Sie, Canton Yok, Who Sie Yue, Ming Ha, Kwai Lam Yuk en een fles chinese wijn	88,00

Vegetarische Gerechten
117. **TIN SUUN TAO FU**

Chinese Specialiteiten

121. **WHOI WHO YOK** (Varkensvlees met pikante bonensaus).....i 12,50
 122. **THA SIEUW** (Op chinese wijze geroosterd varkensvlees).....i 12,80
 123. **THA SIEUW SPECIAAL** (Geroosterd varkensvlees met groenten in pikante saus).....i 13,50
 124. **YEUNG THENG SIEUW** (Gevulde stukjes paprika met vlees en garnalen).....i 14,50
 125. **CANTON YOK** (Geb. varkenshaas met tomaten-honingsaus).....i 12,50
 126. **ZEI CHOP YOK** (Geb. varkenshaas met ui in Citroenzure saus).....i 12,80
 127. **KWAI LAM YOK** (Geb. varkenshaas met paprika in pikant gekruide gele bonensaus).....i 12,80
 128. **YU HUN YOK SIE** (Fijn gesneden varkenshaas met kruiden uit Szechuan).....i 12,80
 129. **HAK THIEUW YOK** (Gebakken varkenshaas met zwarte pepersaus).....i 12,80
 130. **TIE NGAU YOK** (Gebraden ossenhaas in chilisaus op chinese wijze bereid).....i 16,00
 131. **LHA CHI NGAU** (Gesneden ossenhaas met groenten en pikante spaanse pepersaus).....i 15,00
 132. **THONG SIK NGAU LAW** (Gebakken ossenhaas met pikante zoetzuresaus).....i 16,50
 133. **HAK THIEUW NGAU** (Gebakken ossenhaas met zwarte pepersaus).....i 15,80
 134. **HUN SAU KAI** (Kipfilet met een zoet gekruide bonensaus).....i 12,80
 135. **PO LAW KAI** (Gebakken kip, garnalen en paprika).....i 14,50
 136. **THJA KAI** (Gebakken kipfilet met chilisaus).....i 12,80
 137. **THONG SIK KAI** (Gebakken kip, haas met pikante zoetzuresaus).....i 12,80
 138. **SOK MHA KAI** (Geb. kippenvlees met maissaus).....i 12,80
 139. **SA TE KAI FA** (Geb. kippenvlees met licht gekruide kerriesaus).....i 12,80
 140. **KUN PAO KAI** (Gebakken kip met pittig gekruide saus).....i 12,80
 141. **CHING TSIEU KAI THING** (Kippenblokjes met groenten en

- Gebakken blokjes Tao Fu met paprika in honingsausi 8,20
 118. **THAU SUUN TAO FU** pinda=s).....i 12,80
 142. **KAI SIE** (In fijne reepjes gesneden kippenvlees met chilisaus).....i 13,00
 143. **CHING LA KAI** (Kippenvlees met spaanse peper, groenten en amandelen).....i 12,50
 144. **SUUN MUI AB** (Geroosterde eend met pruimensaus).....i 15,00
 145. **TJONG SIEUW AB** (Geroosterde eend met pikante kruidige saus).....i 15,00
 146. **TON KAU AB** (Geroosterde eend met chin. champignons in oestersaus).....i 15,00
 147. **KA LI YUE** (Gebakken tongfilet met kerrieroomsaus).....i 17,00
 148. **SENG KWAK** (Tongfilet met pikante garnalensaus).....i 18,00
 149. **THONG TJIE YUE** (Gebakken tongfilet in pik. zoetzure tomatensaus met pijnboompitjes).....i 17,00
 150. **WOE SI YUE** (Gebakken rolletjes tongfilet met zure rijstwijnsaus).....i 17,00
 151. **CON SIEUW YUE** (Gebakken tongfilet met vlees en pikante knoflooksaus).....i 17,00
 152. **CON SIU HA** (Garnalen met pikante uisensaus).....i 16,80
 153. **YOK MUI TAI HA** (Gebakken garnalen met vlees en pikante knoflook-bonensaus).....i 16,80
 154. **HA LOK** (Gebraden ongepelde garnalen met pittige zoete saus).....i 16,80
 155. **KONG PAO HA** (Gebakken garnalen met extra pittig gekruide >Kong Pao=saus).....i 16,80
 156. **YEEUW KWO HA** (Garnalen, groenten, cashewnoten).....i 15,80
 157. **HA WONG** (Garnalen met vlees in pikante saus).....i 16,80
 158. **CHEUNG SIEUW YEUNG YOK** (Gegrilde stukjes aan 6 stokjes gestoken gemarineerde lamshaas).....i 16,50
 159. **SUUN YONG YEUNG YOK** (Gebakken gemarineerde lamshaas met lente-ui in pikante saus).....i 16,00
 160. **LING HUN YEUNG PHA** (Gebakken lamskoteletjes met kruidige Citroensaus).....i 17,00
 161. **HAK THIEUW YEUNG PHA** (Gebakken lamskoteletjes met

- Tao Fu met pikante bonensausi 8,20
 119. **FAAN KHE TAAN** stukjes eieromelet met tomaten.....i 8,20
 krachtige zwarte pepersaus).....i 17,00
 162. **TJUE TJAP YEUNG PHA** (Gebakken lamskoteletjes met pikante paprikasaus).....i 17,00
 163. **KWAI LAM YEUNG LAW** (Gebakken lamshaas met gele bonen en pikante knoflooksaus).....i 16,00

120. **THJA THOY** Gebakken gemengde groenten.....i 8,00

MEENEEM-PRIJSLIJST



LONG SING

Karel Doormanplein 15a
6045 ED Roermond
 Tel. F 0475 - 324082

restaurant is de gehele dag
12.00 - 22.00 uur.
zon- en feestdagen)
maandag zijn wij gesloten

Ons
geopend van
(Ook op
Op

**ONZE CHINESE
SPECIALITEITENKEUKEN
MET CANTONESE KOK**