

**SPECIAAL AANBEVOLEN ORIGINELE  
CANTONESE SPECIALITEITEN  
(met witte rijst)**

- 140. Tongfilet uit de Wok (roergebakken visfilet met groenten in combinatie met geurige kruiden).....
- 141. Sa Tja Ngauw (plakjes gesneden ossenhaas met groenten en knoflook in en iets pikante Sa Tja saus).....
- 142. Sa Tja Kai (plakjes gesneden kip met groenten en knoflook in en pikante Sa Tja saus).....
- 143. Kip uit de Wok (roergebakken kipfilet met groenten in combinatie met geurige kruiden).....
- 144. Inktvis uit de Wok (roergebakken inktvis met groenten in combinatie met geurige kruiden).....
- 145. Tau Sie You Yu (gebakken inktvis met paprika in pikante zwarte bonensaus).....
- 146. Tau Sie Kai (kipfilet met paprika in pikante zwarte bonensaus).....
- 147. Tau Sie Ngauw (gesneden ossenhaas met paprika in pikante zwarte bonensaus).....
- 148. Tau Sie Ha (Chinese garnalen met paprika in pikante zwarte bonensaus).....
- 149. Kong Po Kai (kipfilet in een speciale pikante chilisaus en cashewnoten).....
- 150. Kong Po Ha (Chinese garnalen in een pikante chilisaus en cashewnoten).....
- 151. Cantonese Koe Loe Kai (gebakken kipfilet met paprika en ananas in zoetzure saus).....
- 152. Tja Sieuw (originele Chinese Babi Pangang).....

**CHINESE RIJSTTAFEL**.....  
voor 2 personen (keuze witte rijst, bami of nasi)

Kippensoep, **Tomatensoep** of Haaienvinnensoep  
**Babi Pangang** (mager vlees)  
Tjap Tjoy met gesneden kip  
**Koe Loe Kai**  
Kip uit de Wok (roergebakken kipreepjes met groenten in combinatie met geurige kruiden)  
**2 stokjes saté**  
**Kroepoek**

**CHINESE EN INDISCHE RIJSTTAFEL**  
voor 4 personen (keuze witte rijst, bami of nasi)

**Chinese Loempia's**  
**Foe Yong Hai met kip**  
**Babi Pangang** (mager vlees)  
Tjap Tjoy met kip  
**Gesneden kipfilet met pikante saus**  
**Babi Ketjap** (kan glutenvrij worden gemaakt)  
**Ajam Pangang**  
**Gado Gado**  
**Twee soorten Indische rundvlees**  
Atjar, **4 stokjes saté**  
**Pisang Goreng en ananas**

**CHINEESE RIJSTTAFEL**.....  
voor 4 personen (keuze witte rijst, bami of nasi)

**Tomatensoep**, Kippensoep of haaienvinnensoep  
**Chinese Loempia**, **Kerry Hoek**  
**Gebakken Chinese garnalen**  
**Babi Pangang** (mager vlees)  
Tjap Tjoy met gesneden kip  
**Foe Yong Hai met varkensvlees**  
**Koe Loe Kai**  
**Kroepoek**, **4 stokjes saté**

**RIJSTTAFEL "LIN SHING"**.....  
voor 4 personen (keuze witte rijst, bami of nasi)

**Chinese Loempia's**, **Pansit Goreng**  
Chinese Koe Loe Kai (gebakken kipfilet met paprika en ananas in zoetzure saus)  
Geroosterde eend "Lin Shing" (met kip, garnalen en groenten)  
Kip uit Wok (roergebakken kipfilet met groenten in combinatie met geurige kruiden)  
Tau Sie Ngauw (gesneden ossenhaas met paprika in pikante zwarte bonensaus)  
**Koe Lo Ha** (gebakken Chinese garnalen met zoetzure saus)

**INDISCHE RIJSTTAFEL**.....  
voor 2 personen (keuze witte rijst, bami of nasi)

**Twee soorten Indische rundvlees**, **Ajam Pangang**  
**Babi Pangang**, **Saté** (2 stokjes), Sambal  
Groenten, **Gado Gado**, **Pisang Goreng**,  
Atjar, **Ananas** en **kroepoek**

**SHANGHAI RIJSTTAFEL**.....  
voor 2 personen (keuze witte rijst, bami of nasi)

**Chinese Loempia's**, **Pansit Goreng**, **Kerry Hoekjes**  
Tau Sie Ngauw (ossenhaas met paprika in zwarte bonensaus)  
**Tja Sieuw** (originele Chinese Babi Pangang)  
Kip uit de Wok  
Chinese Koe Loe Kai (gebakken kipfilet met paprika en ananas in zoetzure saus)

# Lin Shing

**Bij bestellingen voor 15 personen of meer serveren wij de buffetten in warmhoudschalen (chafing dishes) zonder extra kosten. In deze schalen blijven de gerechten optimaal op temperatuur. Tevens leveren wij het servies en bestek mee.**

**BUFFET I (vanaf 15 personen)**

Lente Loempiaatjes  
Gefrituurde Kerrypuntjes  
**Babi Pangang**  
**Foe Yong Hai**  
Tjap Tjoy  
**Saté Ajam**  
Nasi Goreng  
**Bami Goreng**  
Witte Rijst

**BUFFET II (vanaf 15 personen)**

Lente Loempiaatjes  
**Pansit Goreng**  
Gefrituurde Kerrypuntjes  
Kip met Kerrysaus  
**Babi Pangang**  
**Foe Yong Hai**  
Tjap Tjoy  
**Saté Ajam**  
Nasi Goreng  
**Bami Goreng**  
Witte Rijst

**BUFFET III (vanaf 15 personen)**

Lente Loempiaatjes  
**Pansit Goreng**  
Gefrituurde Kerrypuntjes  
**Gesneden Kipfilet met pikante saus**  
**Babi Pangang**  
**Foe Yong Hai**

Kip uit de Wok (roergebakken kipfilet met groenten in combinatie met geurige kruiden)  
Gesneden Ossenhaas met Kerrysaus

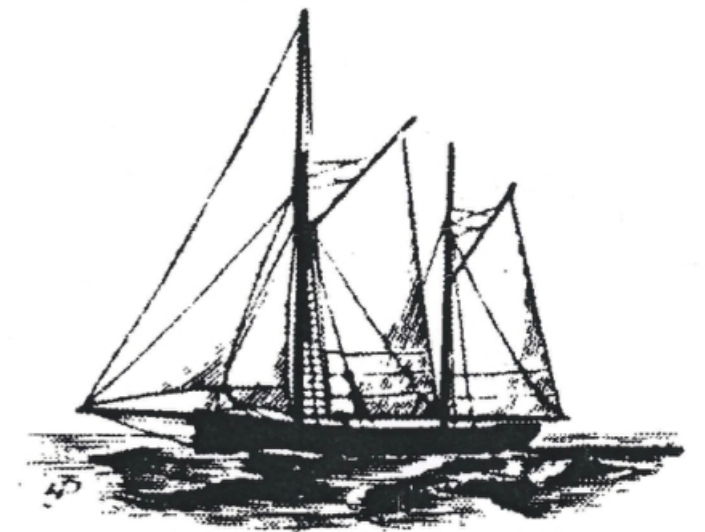
**Koe Loe Kai**  
**Saté Ajam**  
Nasi en **Bami Goreng**  
Witte rijst

**Informeer ook naar onze Party-Service**

**CHINEES INDISCH AFHAALCENTRUM  
De Glutenkaart**

# Lin Shing

# 蓮城



[www.linshinghengelo.nl](http://www.linshinghengelo.nl)

**Bandoengstraat 54  
7556 TG Hengelo  
Tel. 074- 2909695**

**OPENINGSTIJDEN:  
Dinsdag gesloten**

**Ma, Woe, Do. van 16.00-21.00 uur  
Vrijdag t/m Zondag en feestdagen  
van 12.00 - 21.00 uur**

*Wij verzorgen uw maaltijd uit onze originele Chinese keuken. U kunt bij ons ook terecht voor onze Party-Service.*

Prijzen zijn inclusief B.T.W.

## SOEPEN

1. Kippensoep.....
2. **Tomatensoep**.....
3. Haaienvinnensoep.....
4. Kippensoep met champignons.....
5. Soep Lin Shing.....
6. **Wan Tan soep**.....
7. Peking soep.....
8. Groentesoep.....

## VOOR- EN BIJGERECHTEN

9. **Kroepoek**.....
10. **Loempia**.....
11. **Loempia met kip**.....
12. **Loempia met babi pangang**.....
13. **Loempia met rundvlees of 2stokjes saté**.....
14. **Chinese loempia (4 stuks)**.....
15. **Mini loempia (8 stuks)**.....
16. **Pansit goreng (8 stuks)**.....
17. **Pisang goreng (6 stuks)**.....
18. **Saté Ajam (kipfilet) 4 stokjes**.....
19. **Saté Babi (varkensvlees) 4 stokjes**.....
20. **Saté Oedang (Chinese garnalen) 4 stokjes**.....
21. Gebraden halve kip.....
22. Patat / **Frikandel / Krokot**.....
23. **Kerry Hoek (10 stuks)**.....
24. **Diverse sauzen**.....
25. Witte rijst.....
26. Atjar.....
27. **Gebakken ananas (4 stuks)**.....

## NASI GERECHTEN

28. Nasi Goreng (met ei en ham).....
29. Nasi Goreng speciaal (**met kip en saté**).....
30. Nasi Goreng met **saté (4 stokjes)**.....
31. Nasi Goreng met gesneden kip en groenten.....
32. Nasi Goreng met gesneden vlees en groenten.....
33. Nasi Goreng met gesneden ossenhaas en groenten.....
34. Nasi goreng Chinese garnalen en groenten.....
35. Nasi Goreng “Shing Show” (met Tja Sieuw, kipfilet, kleine garnalen, groenten en kerry).....
36. Nasi Goreng “Yuen Show” (met Tja Sieuw, kipfilet kleine garnalen en groenten).....
37. Nasi Goreng compleet speciaal (**babi pangang, Foe Yong Hai, Koe Loe Kai, saté**, kip en atjar).....
38. Nasi Goreng “Lin Shing” (kip varkensvlees, champignons, groenten, 1/4 kip en **1 stokje saté**).....
39. Nasi Goreng Amerika (met grote garnalen, groenten en diverse vleessoorten).....

**Rood:** bevat gluten

**Blauw:** saus bevat gluten

**Geel-oranje:** onderdelen van het geheel bevatten gluten

Normaal: bevat geen gluten

## BAMI GERECHTEN

40. Bami Goreng (met ei en ham).....
41. Bami Goreng speciaal (met kip en saté).....
42. Bami Goreng met saté (4 stokjes).....
43. Bami Goreng met gesneden kip en groenten.....
44. Bami Goreng met gesneden vlees en groenten.....
45. Bami Goreng met gesneden ossenhaas en groenten.....
46. Bami Goreng Chinese garnalen en groenten.....
47. Bami Goreng “Shing Show” (met Tja Sieuw, kipfilet, kleine garnalen, groenten en kerry).....
48. Bami Goreng compleet speciaal (babi pangang, foeyonghai, Koe Loe Kai, saté, kip en atjar).....
49. Bami Goreng “Lin Shing” (met kipfilet varkensvlees, champignons, groenten, 1/4 kip en **1 stokje saté**).....
50. Bami Goreng Amerika (met grote garnalen, groenten en diverse vleessoorten).....

## MIHOEN GERECHTEN

51. Mihoen speciaal (met kip en varkenshaas).....
52. Mihoen met gesneden varkenshaas en groenten).....
53. Mihoen met gesneden kip en groenten.....
54. Mihoen met Chinese garnalen.....
55. Mihoen “Singapore” (met Tja Sieuw, kipfilet, kleine garnalen, groenten en kerry).....
56. Mihoen met gesneden ossenhaas.....
57. Mihoen “Shang Hai” (met diverse vleessoorten en groenten) (pikant).....
58. Mihoen “Lin Shing” (met kipfilet, varkenshaas, champignons, groenten, 1/4 kip en **1 stokje saté**).....

## CHINESE BAMI GERECHTEN

59. Chinese Bami met gesneden varkenshaas en groenten.....
60. Chinese Bami met gesneden kip en groenten.....
61. Chinese Bami met Chinese garnalen en groenten.....
62. Chinese Bami met gesneden ossenhaas en groenten.....
63. Chinese Bami “Shang Hai” met diverse vleessoorten en groenten (pikant).....

**(met witte rijst)** → nasi of **bami**

**(met witte rijst)** → mihoen of **Chinese bami**

## EIERGERECHTEN (met witte rijst)

64. Foe Yong Hai gewoon met ham.....
65. Foe Yong Hai met gesneden varkenshaas.....
66. Foe Yong Hai met gesneden kip.....
67. Foe Yong Hai met gesneden kip, varkenshaas.....
68. Foe Yong Hai Tja Sieuw en kleine garnalen.....
69. Foe Yong Hai met Chinese garnalen.....
70. Foe Yong Hai speciaal met kip en chinese-garnalen.....

## GROENTE GERECHTEN (met witte rijst)

71. Tjap Tjoy met gesneden varkenshaas.....
72. Tjap Tjoy met gesneden kip.....
73. Tjap Tjoy met gesneden kip en varkenshaas.....
74. Tjap Tjoy Sah Shay met garnalen, kip en vlees....
75. Tjap Tjoy met gesneden ossenhaas.....
76. Tjap Tjoy met Chinese garnalen.....
77. Tjap Tjoy speciaal (met kip en Chinese garnalen).

## VARKENSVLEES GERECHTEN (met witte rijst)

78. Babi Pangang mager vlees.....
79. Babi Ketjap..... (kan glutenvrij worden gemaakt)
80. Babi Pangang (spek).....
81. Babi Pangang compleet speciaal met spek en Tja Sieuw.....
82. Gesneden varkenshaas met champignons.....
83. Gesneden varkenshaas met kerrysaus.....
84. Gesneden varkenshaas met pikante saus.....
85. Gesneden varkenshaas met paprika.....

## OSSENHAAS GERECHTEN (met witte rijst)

86. Gesneden ossenhaas met kerrysaus.....
87. Gesneden ossenhaas met paprika.....
88. Gesneden ossenhaas met champignons.....
89. Gesneden ossenhaas met pikante saus.....
90. Gesneden ossenhaas met bombombalिसaus.....

## KIP GERECHTEN (met witte rijst)

91. Gesneden kipfilet met chilli ketjapsaus.....
92. Gesneden kipfilet met ketjapsaus.....
93. Gesneden kipfilet met champignons.....
94. Gesneden kipfilet met kerrysaus.....
95. Gesneden kipfilet met pikante saus.....
96. Gesneden kipfilet met ananas.....
97. Gesneden kipfilet met paprika.....
98. **Koe Loe Kai (gepaneerde kippenblokjes met zoetzure saus)**.....
99. Gesneden kipfilet met cashewnoten.....

## VIS GERECHTEN (met witte rijst)

100. Inktvis met kerrysaus.....
101. Inktvis met pikante saus.....
102. Tongfilet met zw. bonen en paprika.....
103. Tongfilet met zoetzure saus.....
104. Chinese garnalen met champignons.....
105. Chinese garnalen met kerrysaus.....
106. **Chinese garnalen met pikante saus**.....
107. Chinese garnalen met paprika.....
108. **Gebakken Chinese garnalen**.....

## INDISCHE GERECHTEN

110. Nasi Rames met **2 soorten rundvlees** en **1 stokje saté**.....
111. Nasi Rames speciaal met **2 soorten rundvlees, kip en saté**.....
112. Bami Rames met **2 soorten rundvlees** en **1 stokje saté**.....
113. Bami Rames speciaal met **2 soorten rundvlees, kip en saté**.....
114. **Gado Gado** (met witte rijst).....
115. Surinaamse Nasi Goreng.....
116. Surinaamse **Bami Goreng**.....
117. **Ajam Pangang** (met witte rijst).....
118. Nasi Djawa.....
119. **Bami Djawa**.....

## PEKING EEND GERECHTEN (met witte rijst)

120. **Geroosterde Peking Eend met pikante saus**.....
121. Geroosterde Peking Eend met champignons.....
122. Geroosterde Peking Eend met ananas.....
123. Eend “LinSing” (geroosterde eend met kip, garnalen en groenten).....

## COMBINATIE GERECHTEN

124. Foe Tjap Fan (nasi goreng, **Foe Yong Hai**, tjap toy en **2 stokjes saté**).....
125. Foe Tjap Ming (**bami goreng, Foe Yong Hai**, Tjap Tjoy en **2 stokjes saté**).....
126. Tjap Yuk Fan (nasi goreng, Tjap Tjoy, **babi pangang en 2 stokjes saté**).....
127. Foe Yuk Fan (nasigoreng, **foeyonghai, babi pangang en 2 stokjes saté**).....
128. Koe Yuk Fan (nasi goreng, **Koe Loe Kai, babi pangang en 2 stokjes saté**).....
129. Tjap Yuk Ming (**bami goreng**, tjap tjoy, **babi pangang en 2 stokjes saté**).....
130. Foe Yuk Ming (**bami goreng, foeyonghai, babi pangang en 2 stokjes saté**).....
131. Koe Yuk Ming (**bami goreng, koe Loe kai, babi pangang en 2 stokjes saté**).....

## VEGETARISCHE GERECHTEN

### (met witte rijst)

132. Lo Hon Tsai met diverse groenten en paddestoelen, gebakken Tau-Fu.....
133. Tsa Tjoy Si (verse groentenschotel met gebakken Tau-Fu.....
134. Tjap Tjoy vegetarisch.....
135. **FoeYongHai vegetarisch**.....

## SPECIALE COMBINATIEGERECHTEN

### (met witte rijst)

136. Kip met hete bonensaus, Chinese Koe Lo Kai en **FoeYongHai**.....
137. **Babi pangang**, Tjap Tjoy en kip met kerry-saus.....
138. Kip met hete bonensaus, Tjap Tjoy en **Babi Pangang**.....
139. **FoeYongHai**, kip met kerrysaus en **Babi Pangang**.....