

# ROYAL GARDEN

## 帝苑酒楼

### SUPPER & FORÅRSRULLER / SOUPS & SPRING ROLLS

1. Wantan suppe med svinekød, reje, svampe & forårsløg 75 kr  
Wantan soup with pork, shrimp, mushroom & spring onion  
雲吞湯
2. Peking suppe med kylling, kinesisk svampe, grøntsager, æg & forårsløg, lidt stærk 75 kr  
Peking soup with Chicken, Chinese mushroom, vegetables, egg & spring onion, a bit spicy  
酸辣湯
8. Mini vegetar forårsruller 65 kr  
Mini vegetarian spring rolls  
迷你素春卷
- A19. Wu Si Cheun Guen med taro, rejer og svinekød 80 kr  
Wu Si Cheun Guen with taro, shrimp & pork  
芋絲春卷

### AND / DUCK

13. And med koon pow sauce & dagens grøntsager, stærk 215 kr  
Duck with koon pow sauce & today's vegetables, spicy  
宮保鴨
15. And med sursød sauce 215 kr  
Duck with sweet and sour sauce  
甜酸鴨
17. Peking and med pandekager, forårsløg, agurk & hjemmelavet hoisin sauce 275 kr  
Peking duck with pancakes, spring onion, cucumber & homemade hoisin sauce  
北京烤鴨
18. Sprød and med pandekager, forårsløg, agurk & hjemmelavet hoisin sauce 315 kr  
Crispy duck with pancakes, spring onion, cucumber & homemade hoisin sauce  
香酥鴨

# ROYAL GARDEN

## 帝苑酒楼

### STEGTE NUDLER ELLER STEGTE RIS FRIED NOODLES OR FRIED RICE

Kylling / Chicken / 鸡肉	155 kr
Oksekød / Beef / 牛肉	155 kr
Reje / Shrimp / 大虾	185 kr
Kinesisk BBQ svinekød / Chinese BBQ pork / 叉烧	175 kr
Vegetar / Vegetarian / 青菜	155 kr

### NUDLER / NOODLES

A57	Royal Specialitet crispy nudler med rejer, BBQ svinekød & sauce Royal Speciality crispy noodles w. prawns, BBQ pork & sauce 帝苑金牌炒麵	185 kr
A62.	Nudelsuppe med wantan Noodle soup with wantan 雲吞湯麵	175 kr
A65.	Hjemmelavet flodrisnudler med oksekød, bønnespirer & forårsløg Homemade rice noodles with beef, bean sprouts & spring onion 干炒牛河	175 kr
A69.	Ris nudler a la Singapore med BBQ svinekød, rejer & grøntsager, lidt stærk Rice noodles with BBQ pork, shrimp, bell peppers, onions, bean sprouts, a bit spicy 星洲炒米粉	175 kr

Der bliver tilsat soya i næsten alle vores hovedretter. Har du glutenallergi og ønsker, at spise en af vores andre retter, som ikke er markeret som glutenfri, så kan det sagtens lade sig gøre. Det er vigtigt at pointere, vi ikke kan garantere, at retten vil smage lige så godt uden gluten (soya), som med gluten.

Soya is added to almost all of our main courses. If you have allergy for gluten and want to eat one of our other dishes, which are not marked as gluten-free, then it can easily be done. It is important to point out that we cannot guarantee that the dish will taste as good without gluten (soya) as with gluten.

# ROYAL GARDEN

## 帝苑酒楼

### SIZZLING RETTER / SIZZLING DISHES

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| B1. | Aubergine med rejer på jern tallerken, lidt stærk<br>Sizzling aubergine with shrimps, a bit spicy<br>百花釀茄子  | 225 kr |
| 23. | Store rejer på jern tallerken med dagens grøntsager<br>Sizzling king prawns with today's vegetables<br>鐵板大蝦   | 225 kr |
| 24. | Kylling på jern tallerken med dagens grøntsager, spicy<br>Sizzling chicken with today's vegetables, spicy<br>辣子雞  | 185 kr |
| 25. | Andesteg på jern tallerken med dagens grøntsager<br>Sizzling duck with today's vegetables<br>鐵板鴨  | 225 kr |
| 26. | Oksekød på jern tallerken med sort bønne sauce med dagens grøntsager, lidt stærk<br>Sizzling beef with black bean sauce with today's vegetables, a bit spicy<br>豉椒牛肉, 辣 | 185 kr |

Gæster med allergi og intolerance bør gøre en tjener opmærksom, inden bestilling af mad eller drikke. Gæster med alvorlige allergier eller intolerancer bør være opmærksomme på, at selv om al omsorg er taget, er der risiko for, at allergenholdige ingredienser stadig er til stede.

Guests with allergies and intolerances should make a waiter/waitress aware, before placing an order for food or beverages. Guests with severe allergies or intolerances, should be aware that although all due care is taken, there is a risk of allergen ingredients still being present.

# ROYAL GARDEN

## 帝苑酒楼

### SVINEKØD / PORK

- B2. Braiseret aubergine med svinekød, lidt stærk 175 kr  
Braised aubergine with pork, a bit spicy  
魚香茄子
28. Mo Po Dou Fu med hakket svinekød & tofu, meget stærk 175 kr  
Mo Po Dou Fu with minced pork with tofu and vegetables, very spicy  
麻婆豆腐, 辣
30. Dybstegete svinekød med sursød sauce 175 kr  
Deep fried pork with sweet and sour sauce  
咕嚕肉
- A73. Char Siu, kinesisk BBQ svinekød (*uden ris*) 215 kr  
Char Siu, BBQ pork in cantonese style (*without rice*)  
叉燒

### FISK / FISH

35. En hel dampet havbars med ingefær, forårsløg & soya sauce 415 kr  
One whole steamed sea bass with ginger, spring onion & soya sauce  
清蒸鱸魚
36. En hel dybsteget havbars i chili bønne sauce, lidt stærk 415 kr  
one whole deep fried sea bass with chili bean sauce, a bit spicy  
豆瓣辣鱸魚

# ROYAL GARDEN 帝苑酒楼

## VEGETAR RETTER / VEGETARIAN DISHES

38. Mis grøntsager 165 kr  
Mix vegetables  
羅漢齋
40. Tofu wok med dagens grøntsager 175 kr  
Tofu wok with today's vegetables  
紅燒豆腐
- A68. Marineret agurkesalat med hjemmelavet sauce, stærk (*uden ris*) 115 kr  
Marinated cucumber salad with homemade sauce, spicy (*without rice*)  
羅漢齋
- A75. Kinesisk grøntsager (Pak Choy eller Morning Glory) med hvidløg sauce (*uden ris*) 165 kr  
Chinese vegetables (Pak Choy or Morning Glory) with garlic sauce (*without rice*)  
蒜蓉時菜
- A76. Kinesisk grøntsager (Pak Choy eller Morning Glory) med østersauce (*uden ris*) 165 kr  
Chinese vegetables (Pak Choy or Morning Glory) with oystersauce (*without rice*)  
蠔油時菜

## ROYAL GARDEN DESSERTER / ROYAL GARDEN DESSERTS

41. Dybstegt banan med is 70 kr  
Deep fried banan with ice cream  
炸香蕉
43. Is med flødeskum 70 kr  
Ice cream with whipped cream  
花色雪糕
46. Gammeldags bananasplit 95 kr  
Old fashioned bananasplit  
香蕉船