RIZ SAUTÉ *FRIED RICE / GEBRATENER REIS*



T27 *Riz sauté au poulet, bœuf et scampis* FGN — *17,50€*
Fried rice with chicken, beef and prawns /
Gebratener Reis mit Hähnchen, Rindfleisch und Garnelen

T28 *Riz sauté au poulet* FGN — *15,80€*
Chicken fried rice / Gebratener Reis mit Hähnchen

T29 *Riz sauté au bœuf* FGN — *16,80€*
Beef fried rice / Gebratener Reis mit Rindfleisch

T30 *Riz sauté aux scampis* FGN — *17,50€*
Prawn fried rice / Gebratener Reis mit Garnelen

NOUILLES SAUTÉES *STIR-FRIED NOODLES GEBRATENE NUDELN*



T31 *Nouilles sautées au poulet, bœuf et scampis* FGN — *17,50€*
Stir-fried noodles with chicken, beef and prawns /
Gebratene Nudeln mit Hähnchen, Rindfleisch und Garnelen

T32 *Nouilles sautées au poulet* FGN — *15,80€*
Stir-fried noodles with chicken / Gebratene Nudeln mit Hähnchen

T33 *Nouilles sautées au bœuf* FGN — *16,80€*
Stir-fried noodles with beef / Gebratene Nudeln mit Rindfleisch

T34 *Nouilles sautées aux scampis* FGN — *17,50€*
Stir-fried noodles with prawns / Gebratene Nudeln mit Garnelen

VERMICELLES SAUTÉS *STIR-FRIED VERMICELLI GEBRATENE REISNUDELN*



T35 *Vermicelles sautés au poulet, bœuf et scampis* FGN — *18,50€*
Stir-fried vermicelli with chicken, beef and prawns /
Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen, Rindfleisch und Garnelen

T36 *Vermicelles sautés au poulet* FGN — *16,80€*
Stir-fried vermicelli with chicken / Gebratene Reisnudeln mit Hähnchen

T37 *Vermicelles sautés au bœuf* FGN — *17,80€*
Stir-fried vermicelli with beef / Gebratene Reisnudeln mit Rindfleisch

T38 *Vermicelles sautés aux scampis* FGN — *18,50€*
Stir-fried vermicelli with prawns / Gebratene Reisnudeln mit Garnelen

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

RESTAURANT · EUPEN

Ambassador

LA CARTE / THE MENU

Allergènes

Allergens

Les codes indiqués sous les prix correspondent aux allergènes suivants.
The codes shown below prices correspond to the following allergens.

- **A** Céréales contenant du gluten — Cereals containing gluten
- **B** Crustacés — Crustaceans
- **C** Œufs — Eggs
- **D** Poissons — Fish
- **E** Arachides — Peanuts
- **F** Soja — Soybeans
- **G** Lait — Milk
- **H** Fruits à coque — Tree nuts
- **L** Céleri — Celery
- **M** Moutarde — Mustard
- **O** Sulfites — Sulphites
- **N** Sésame — Sesame
- **Y** Lupin — Lupin
- **P** Mollusques — Molluscs

Plat épicé / Spicy dish

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer notre équipe avant de commander.
If you have an allergy or intolerance, please inform our team before ordering.

Votre séjour notre passion



Ambassador

HOTEL
★★★★

HOTEL · RESTAURANT · EVENTS

Bienvenue chez nous

Haasstraße 81, 4700 Eupen, Belgium
+32 87 59 10 10
info@ambassador-bosten.be
www.ambassador-eupen.com

POTAGES *SOUPS / SUPPEN*

S1	Potage au poulet *Chicken soup / Hühnersuppe*	6,50€
S2	Potage piquant [CMT] *Hot and sour soup / Scharf-saure Suppe*	7,50€
S3	Potage miso [FO] *Miso soup / Misosuppe*	6,50€
S4	Potage Tom Yam [FBOM] *Tom Yam soup / Tom-Yam-Suppe*	7,50€
S5	Soupe aux raviolis [AF] *Dumpling soup / Suppe mit Teigtaschen*	6,50€



ENTRÉES *STARTERS / VORSPEISEN*

E1	Yakitori de poulet [N] *Chicken yakitori / Hähnchen-Yakitori*	8,50€
E2	Rouleaux de printemps [AF] *Spring rolls / Frühlingsrollen*	7,50€
E3	Assortiment à la vapeur [ABF] *Assorted steamed dim sum / Gemischte gedämpfte Dim Sum*	10,50€
E4	Beignets tempura [ABF] *Tempura fritters / Tempura im knusprigen Teigmantel*	12,50€
E5	Salade de poulet [MC] *Chicken salad / Hähnchensalat*	10,50€
E6	Salade du chef [BMC] *Chef's salad / Salat nach Art des Hauses*	15,80€
E7	Scampis à l'ail [AB] *Garlic prawns / Garnelen mit Knoblauch*	13,80€
E8	Calamars à l'ail [A] *Garlic squid / Tintenfisch mit Knoblauch*	13,80€
E9	Raviolis grillés au poulet [AF] *Grilled chicken dumplings / Gebratene Teigtaschen mit Hähnchen*	10,50€
E10	Raviolis grillés aux scampis [ABF] *Grilled prawn dumplings / Gebratene Teigtaschen mit Garnelen*	11,50€
E11	Raviolis grillés végétariens [AL] *Grilled vegetable dumplings / Gebratene vegetarische Teigtaschen*	9,50€
E12	Rouleaux vietnamiens [AF] *Vietnamese rolls / Vietnamesische Rollen*	9.50€





PLATS VÉGÉTARIENS *VEGETARIAN DISHES VEGETARISCHE GERICHTE*

T1	Yuba à l'ail [FO] *Yuba with garlic / Tofuhaut mit Knoblauch*	18,50€
T2	Cassolette de chou-fleur à l'ail [FA] *Cauliflower casserole with garlic / Blumenkohl im Schmortopf mit Knoblauch*	18,50€
T3	Marmite de tofu façon thaïe [FA] *Thai-style tofu casserole / Tofu im Schmortopf nach thailändischer Art*	18,50€
T4	Aubergines au miso [FA] *Miso aubergines / Auberginen mit Miso*	18,50€



SUGGESTIONS CHEF'S *SPECIALS / EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS*

T5	Bar entier à la vapeur [D] *Whole steamed sea bass / Ganzer gedämpfter Wolfsbarsch*	27,50€
T6	Dorade sautée aux légumes thaïs [D] *Stir-fried sea bream with Thai vegetables / Gebratene Dorade mit Gemüse nach thailändischer Art*	27,50€
T7	Coquilles Saint-Jacques à la vapeur [BF] *Steamed scallops / Gedämpfte Jakobsmuscheln*	32,80€
T8	Fondue chinoise mixte au poulet - pour 2 personnes [FODM] *Mixed Chinese chicken hot pot - for 2 people / Chinesischer Feuertopf mit Hähnchen und verschiedenen Zutaten – für 2 Personen*	78,00€



POULET *CHICKEN / HÄHNCHEN*

T9	Poulet caramélisé [ACF] *Caramelised chicken / Karamellisiertes Hähnchen*	18,50€
T10	Poulet au curry et lait de coco [GL] *Chicken curry with coconut milk / Hähnchencurry mit Kokosmilch*	19,50€
T11	Poulet aux noix de cajou [CH] *Chicken with cashew nuts / Hähnchen mit Cashewnüssen*	18,50€
T12	Poulet en marmite sèche [CH] *Dry-pot chicken / Hähnchen im würzigen Trockentopf*	19,50€



Ambassador
HOTEL
★★★★
HOTEL · RESTAURANT · EVENTS



BŒUF *BEEF / RINDFLEISCH*

T13	Filet de bœuf Sichuan [AC] *Sichuan beef fillet / Rinderfilet nach Sichuan-Art*	22,80€
T14	Filet de bœuf au poivre noir [ACM] *Beef fillet with black pepper / Rinderfilet mit schwarzem Pfeffer*	22,80€
T15	Filet de bœuf sauté aux légumes thaïs [ACG] *Stir-fried beef fillet with Thai vegetables / Gebratenes Rinderfilet mit Gemüse nach thailändischer Art*	22,80€
T16	Filet de bœuf en marmite sèche [ACG] *Dry-pot beef fillet / Rinderfilet im würzigen Trockentopf*	22,80€



CANARD *DUCK*

T17	Canard aux légumes thaïs *Duck with Thai vegetables / Ente mit Gemüse nach thailändischer Art*	23,80€
T18	Canard sauce Yulin *Duck with Yulin sauce / Ente mit Yulin-Sauce*	23,80€
T19	Canard Guang Dong [AP] *Guang Dong-style duck / Ente nach Guangdong-Art*	23,80€
T20	Canard en marmite sèche [AP] *Dry-pot duck / Ente im würzigen Trockentopf*	23,80€



FRUITS DE MER *SEAFOOD / MEERESFRÜCHTE*

T21	Tempura aux scampis [AC] *Prawn tempura / Garnelen-Tempura*	23,80€
T22	Scampis à l'ail [O] *Garlic prawns / Garnelen mit Knoblauch*	23,80€
T23	Scampis sur plaque chauffante [FO] *Prawns on a sizzling plate / Garnelen auf heißer Eisenplatte*	23,80€
T24	Scampis en marmite sèche [FO] *Dry-pot prawns / Garnelen im würzigen Trockentopf*	23,80€
T25	Calamars à l'ail [ACO] *Garlic squid / Tintenfisch mit Knoblauch*	23,80€
T26	Cuisses de grenouilles [ACO] *Frog's legs / Froschschenkel*	23,80€



Plat épicé / Spicy dish

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer notre équipe avant de commander.
If you have an allergy or intolerance, please inform our team before ordering.