

146	Currybratnudeln mit Schweinefleisch und Hühnerfleisch und Krabben <sup>1</sup>	15,50
147	Bratreis mit Rindfleisch <sup>1</sup>	14,80
132	Beidseitig knusprige Nudeln mit Fleisch und Gemüse	18,80
196	Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse	18,80

### Dessert 甜品

150	Gebackene Banane, Apfel oder Ananas	6,00
153	Lychees	5,00
155	Vanille-Eis mit Mandarinen oder Lychees	7,00
115	Fruchtiges Mango-Sorbet	7,00
360	Schwarz-Sesam Eis	7,00
361	Matcha-Tee Eis	7,00
362	Knusprig gebackene Sesambällchen	7,00

### Mittagstisch 客飯

Di – Fr von 12 – 14.30 h

Säuerlich-scharfe Suppe *	2,80
Frühlingsrolle*	3,80

\*nur in Verbindung mit Mittagstisch

A	Schweinefleisch süß-sauer	10,50
B	Huhn Sichuan-Art <sup>1</sup>	10,50
C	Curry-Huhn <sup>1</sup>	10,50
D	Rindfleisch mit Spezial-Sauce, pikant	11,00
E	Rindfleisch mit Zwiebeln und Champignons <sup>1</sup>	11,00
F	Krabben und Hühnerfleisch mit acht Kostbarkeiten, pikant <sup>1</sup>	12,80
G	Knusprige Rotbarschfilets süßsauer	12,00
H	Ente süßsauer	12,80
J	Geröstete Ente mit Sichuan-Sauce <sup>1</sup>	12,80
K	„Fastenspeise“, versch. Gemüse geschmort <sup>1</sup>	10,80
L	Zweimal gebratenes Schweinefleisch <sup>1</sup>	10,50
M	Chop Suey mit Hühnerfleisch <sup>1</sup>	10,50
N	Bratnudeln mit Gemüse	9,50
	- und Huhn oder Rindfleisch	11,50
	- und Krabben	12,50

Zusätzlich zum Mittagstisch bieten wir ein täglich wechselndes Tagesgericht, bitte erfragen.

Alle Hauptgerichte servieren wir mit einer Portion Reis. Eine zusätzliche Portion Reis EUR 2,00  
Alle Preise inkl. Mwst.  
Stand 5/2024

### Spezialitäten 特別介紹

A1	Rindfleisch mit Zwiebeln, Morcheln und Knoblauch in einer heißen Gusseisen-Pfanne serviert, pikant	21,50
A2	Ente mit Brokkoli, Zwiebeln, Morcheln und Knoblauch in einer heißen Guss-Eisenpfanne serviert, pikant	25,00
A3	Garnelen Yu-Xiang-Art mit Ingwer, Porree und Zwiebeln geschmort, in einer heißen Gusseisenpfanne serviert	30,50
A4	„Zweierlei Geschmortes“: Krabben mit Hühnerfleisch und Cashewnüssen, pikant <sup>1</sup>	22,50
A5	„Dreierlei Geschmortes“ Sichuan-Art : Ente, Garnelen und Schweinebauch <sup>1</sup>	27,50
A6	Xiang-Su Ente: in Kaoliang eingelegte Ente, knusprig gebraten, gewürzt mit Anis und Pfeffer, mit einer pikanten Knoblauchsauce	27,00
A7	Krabben auf gebackenem zischenden Reis, süß-sauer-scharf	25,50
A8	Curry-Rindfleisch auf gebackenem zischenden Reis <sup>1</sup>	23,50
A9	Gebratene Sepia und Hühnerfleisch mit Paprika und schwarzen Bohnen	24,50
A10	Knusprig gebackene Ente in leichter Ingwer-Porree-Sauce	24,00
A11	Knusprig gebackenes Huhn in leichter Ingwer-Porree-Sauce	22,50
A12	Auberginen Yu-Xiang-Art im Tontopf mit Ingwer, Porree und Knoblauch	20,00
A13	Auberginen mit Rindfleisch und Knoblauch im Tontopf <sup>1</sup>	21,00
A14	Geschmorter Duroc-Schweinebauch mit fermentiertem Senfkohl und Shanghai PakChoi im Tontopf geschmort <sup>1</sup>	22,80
A15	Doufu-Topf: Doufu mit exotischen Gemüsen und Austernsauce im Tontopf geschmort <sup>1</sup>	21,00
A16	Rinderhüfte mit schwarzem Pfeffer	20,00
A17	Rindfleisch und Hühnerfleisch mit frischer Ananas und eingelegtem Ingwer	21,00
A18	Garnelen und Sepia geschmort in pikanter Chilisauce und JiuNiang mit Zwiebeln und Knoblauch	32,00

Bitte beachten Sie auch unsere Karte mit den wechselnden Spezialitäten der Saison

<sup>1</sup> = mit Geschmacksverstärker

漢陽

Han Yang

Authentische chinesische Küche  
für Feinschmecker

Täglich von 12 – 14.30 h und  
18 – 22 h Küche  
Sonn- und Feiertags 12 – 21 h Küche  
Montags Ruhetag

Zum Markt 1  
22459 Hamburg  
Telefon 552 37 15  
www.han-yang.de

### Vorspeisen 冷盆

1	Sechs kleine vegetarische Frühlingsrollen <sup>1</sup>	6,00
2	Krupuk <sup>1</sup>	4,80
3	Gebackene Wan-Tans <sup>1</sup> , süßsaure Sauce	7,50
3a	Gebackene Krabben Wan-Tans <sup>1</sup> , süßsaure Sauce	8,50
4	Hausgemachte Frühlingsrolle <sup>1</sup>	6,50
5	Sojasprossensalat mit Sesamöl <sup>1</sup>	7,00
6	Hühnerfleischsalat in „Sauce der 1000 Geschmacksrichtungen“	11,80
7	Pikant marinierte Gurken	9,00
8	Würziger Kaofu mit Lilienblüten und Pilzen	10,50
9	Pikanter Kohlsalat	7,00
10	Hühnerfleischsalat in pikanter Erdnusssauce	11,80
11	Pikanter Hühnerfleischsalat mit Bergpfeffer und Lauchzwiebeln <sup>1</sup>	12,00
12	Han Yang Vorspeisen-Variation mit vier verschiedenen Köstlichkeiten <sup>1</sup>	18,00
13	Gebackene Garnelen im knusprigen Netz, dazu pikant marinierte Gurken	17,50
14	King Prawn gedämpft mit zerstoßenem Knoblauch-Mus	22,00
15	Knusprige Doufuhaut-Röllchen mit Krabben	11,80
16	Knuspriger Vorspeiseteller mit gebackenen Wan Tans u. veg. Minifrühlingsröllchen <sup>1</sup>	9,00
17	King Prawn geschmort in Chilisauce und JiuNiang mit Zwiebeln und Knoblauch	22,00
18	Peking-Ente eingängig, ab 2 Pers., pro Pers.	19,00
19	Char Siu, gegrilltes Schweinefleisch	10,50

### Suppen 湯類

20	Wan Tan Suppe <sup>1</sup>	6,20
21	Hühnerfleischsuppe mit Gemüse <sup>1</sup>	6,00
22	Krabben-Doufu-Suppe <sup>1</sup>	8,00
23	Wan Tan Suppe mit Krabben <sup>1</sup>	7,00
24	Glasnudelsuppe m. Senfgemüse und Schweinefleisch <sup>1</sup>	6,50

25	Tomatensuppe mit Rindfleisch	6,20
26	Currysuppe mit Glasnudeln u. Rindfleisch <sup>1</sup>	6,20
27	Hühnersuppe mit Dongu-Pilzen <sup>1</sup>	6,50
28	Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerfleisch <sup>1</sup>	6,00

### Dim Sum 點心

30	Har Gau <sup>1</sup> : gedämpfte Teigtäschchen gefüllt mit Krabben	7,50
31	Siu Mai <sup>1</sup> : gedämpfte Teigtäschchen gefüllt mit Schweinefleisch und Krabben	7,50
32	Gau Choy Gau <sup>1</sup> : Teigtaschen mit Schnittknoblauch, Bambus und Krabben	7,50
33	Guo Tie <sup>1</sup> : „Pfannenkleber“, gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch u. Gemüse	7,20
34	Gebratene JiaoZi <sup>1</sup> : gebratene Teigtaschen mit Rindfleisch	7,20
35	JiaoZi: gekochte Teigtaschen mit Krabben Schweinefleisch und Gemüse	7,20
36	SuJiao <sup>1</sup> : gedämpfte Teigtaschen mit Gemüse	7,50
37	XiaoLongBao: Shanghai Teigtäschchen mit Schweinefleisch und Brühe	8,00
38	Dim Sum Körbchen mit Har Gau, Siu Mai, Gao Choy Gau, JiaoZi <sup>1</sup>	14,60
39	BaoZi: gedämpfte Hefeteigtasche mit Fleisch u. Gemüse oder vegetarisch	6,00

### Fisch (Rotbarsch) 魚類

40	Knuspriger Fisch süß-sauer	19,80
41	Süß-saure geschmorte Fischfilets	18,50
42	Curry-Fisch <sup>1</sup>	18,50
43	Gongbao-Fisch in pikanter Sauce nach Sichuan-Art <sup>1</sup>	19,00
44	Geschmorte Fischfilets in Chilisauce mit Knoblauch und Zwiebeln, scharf <sup>1</sup>	19,00
45	Geschmorte Fischfilets mit Morcheln in Shaoxing-Reiswein-Sauce, Zaoliu-Art <sup>1</sup>	19,50
46	Gedämpftes Rotbarschfilet mit schwarzen Bohnen, serviert mit sautiertem Brokkoli <sup>1</sup>	19,80

### Krabben und Garnelen 蝦類

50	Garnelen in Ei gebacken, süß-saure Sauce	27,00
51	Geschmorte Garnelen süß-sauer	27,00
52	Sautierte Garnelen und Sepia mit Ingwer und Frühlingszwiebeln, pikant <sup>1</sup>	32,00
53	Gongbao-Garnelen in pikanter Sauce nach Sichuan-Art, pikant <sup>1</sup>	28,00
54	Garnelen mit Bambussprossen und exotischen Gemüsen <sup>1</sup>	28,50
55	Geschmorte Garnelen in Chilisauce mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf	28,00

56	Knusprige Garnelen in Peperoni und Salz <sup>1</sup>	29,00
57	Chinesische Krabben mit schwarzen Bohnen und Knoblauch <sup>1</sup>	22,00
58	Sautierte chinesische Krabben mit grünen Erbsen in Reisweinsauce <sup>1</sup>	23,00

### Huhn 雞類

60	Hühnerbrustfilets mit Spargel in Rahmsauce <sup>1</sup>	18,50
61	Gebackenes Huhn mit süß-saurer Sauce	18,50
62	Curry-Huhn <sup>1</sup>	18,50
63	Gongbao-Hühnchen mit Cashewnüssen nach Sichuan-Art, pikant <sup>1</sup>	19,50
64	Hühnerfleischwürfel mit Bambus und Donggu-Pilzen <sup>1</sup>	19,00
65	Hühnerfleischwürfel mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch, scharf <sup>1</sup>	19,00
66	Hühnerfleischwürfel mit acht Kostbarkeiten <sup>1</sup>	19,00
67	Hühnerfleischwürfel mit Paprika, pikant <sup>1</sup>	18,50
68	Zart gebackene Hühnerfleischfilets in würzig-pikanter Ingwersauce mit Paprika und Zwiebeln	19,50
69	Zart gebackene Hühnerfleischfilets mit Peperoni, Lauchgemüse und Zwiebeln, pikant <sup>1</sup> , süß-saure Sauce extra	19,50

### Ente 鴨類

70	Knusprige ½ Ente mit Zitronensauce	23,50
71	Knusprige ½ Ente mit süßsaurer Sauce	23,00
72	Geschmorte Ente mit Porree, Bambus und Donggu-Pilzen <sup>1</sup>	21,50
73	Entenfilets nach Sichuan-Art mit Morcheln, Bambus und Knoblauch, pikant <sup>1</sup>	21,50
74	Knusprige ½ Ente mit pikanter Sichuan-Sauce <sup>1</sup>	23,00
75	Knusprige ½ Ente mit pikant-süßer Pflaumensauce <sup>1</sup>	23,50
76	Knusprige ½ Ente mit Champignonsauce <sup>1</sup>	23,00
77	Ente gefüllt mit 8 Kostbarkeiten <sup>1</sup> , für 2 Pers.	48,00
78	PEKING-ENTE für 4 Personen	150,00

### Rindfleisch 牛肉類

80	Rinderhüfte mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch, pikant <sup>1</sup>	20,00
81	Rindfleisch mit Hühnerfleisch, pikant <sup>1</sup>	19,80
82	Curry-Rinderhüfte <sup>1</sup>	20,00
83	Rindfleisch scharf gewürzt, mit Knoblauch <sup>1</sup>	19,00
84	Rinderhüfte mit Bambussprossen und Dongu-Pilzen <sup>1</sup>	20,00
85	Rindfleisch mit Zwiebeln <sup>1</sup>	18,50

86	Chop Suey mit Rindfleisch <sup>1</sup>	19,00
88	Rindfleisch Yu-Xiang-Art mit Ingwer, Porree und Knoblauch	19,00
90	Rindfleisch mit Sojasprossen <sup>1</sup>	18,50
91	Rinderhüfte mit Bambussprossen und Morcheln, pikant <sup>1</sup>	20,00
92	Rinderhüfte in Austernsauce mit Donggu-Pilzen und Brokkoli <sup>1</sup>	20,00
93	Rindfleisch mit Glasnudeln u. Gemüse, pikant <sup>1</sup>	19,00

### Schweinefleisch 豬肉類

100	Süß-saures Schweinefleisch	18,00
101	Zweimal gebratenes Schweinefleisch <sup>1</sup>	18,50
102	Zweimal gebratenes Schweinefleisch nach trad. Rezept mit Duroc-Schweinebauch <sup>1</sup>	20,00
103	Gebackene Schweinerückenfilets in süß-saurer Reisessig-Sauce	19,00
104	Gebackene Schweinerückenfilets mit Peperoni und Salz <sup>1</sup>	19,50
105	Schweinefleisch mit Senfgemüse und Sojasprossen <sup>1</sup>	18,50
106	Schweinefleischwürfel m. 8 Kostbarkeiten <sup>1</sup>	19,00
107	Schweinefleisch mit Paprika, Bambus und jungen Sojabohnen	19,50

### Gemüse und Doufu 蔬菜豆腐

120	Gebratene Sojasprossen <sup>1</sup>	14,50
121	Buddhistische „Fastenspeise“ mit exotischen Gemüsen geschmort <sup>1</sup>	19,00
122	Gebratener Brokkoli mit Bambussprossen und Strohpielen in Austernsauce <sup>1</sup>	17,50
123	Bambussprossen mit Donggu-Pilzen <sup>1</sup>	19,00
124	Mapo-Doufu mit Rindfleisch, scharf <sup>1</sup>	20,00
125	Chinakohl mit Doufu und Glasnudeln <sup>1</sup>	18,00
126	Chinesische Krabben mit Doufu <sup>1</sup>	20,00
127	Rotgeschmorter Doufu mit Bambus und Pilzen und Gemüse <sup>1</sup>	19,50
128	Doufu nach Art des Hauses, pikant <sup>1</sup>	19,50
129	Chinesisches Blattgemüse, nach Saison <sup>1</sup>	19,00

### Bratreis und Nudeln 飯麵類

140	Bratreis mit Hühnerfleisch	14,50
141	Bratreis mit Krabben	15,00
142	Currybratreis mit Schweinefleisch und Hühnerfleisch und Krabben	15,00
143	Yangzhou-Bratreis mit drei Einlagen	15,00
144	Bratnudeln mit Hühnerfleisch <sup>1</sup>	14,50
145	Bratnudeln mit Krabben <sup>1</sup>	15,00