

146	Currybratnudeln mit Schweinefleisch und Hühnerfleisch und Krabben ¹	15,00
147	Bratreis mit Rindfleisch ¹	14,00

Dessert 甜品

150	Gebackene Banane, Apfel oder Ananas	5,50
153	Lychees	4,50
155	Vanille-Eis mit Mandarinen, Mango oder Lychees	6,50
115	Fruchtiges Mango-Sorbet	6,50
360	Schwarz-Sesam Eis	5,50
361	Tee Eis	5,50
362	Knusprig gebackene Sesambällchen	6,00

Mittagstisch 客飯

Di-Fr von 12 – 14.30 h

Säuerlich-scharfe Suppe *	2,50
Frühlingsrolle*	3,50

* nur in Verbindung mit Mittagstisch

A	Schweinefleisch süß-sauer	9,50
B	Huhn Sichuan-Art ¹	9,50
C	Curry-Huhn ¹	9,50
D	Rindfleisch mit Spezial-Sauce, pikant	9,80
E	Rindfleisch mit Zwiebeln und Champignons ¹	9,80
F	Krabben und Hühnerfleisch mit acht Kostbarkeiten, pikant ¹	11,80
G	Knusprige Rotbarschfilets süßsauer	11,00
H	Ente süßsauer	11,80
J	Geröstete Ente mit Sichuan-Sauce ¹	11,80
K	„Fastenspeise“, versch. Gemüse geschmort ¹	9,80
L	Zweimal gebratenes Schweinefleisch ¹	9,50
M	Chop Suey mit Hühnerfleisch ¹	9,50
N	Bratnudeln mit Gemüse	8,50
	- und Huhn oder Rindfleisch	10,50
	- und Krabben	11,50

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

Alle Hauptgerichte servieren mit einer Portion Reis. Eine zusätzliche Portion Reis EUR 2,00
Alle Preise inkl. MwSt.

Stand 4/2023

Spezialitäten 特別介紹

A1	Rindfleisch mit Zwiebeln, Morcheln und Knoblauch in einer heißen Gusseisen-Pfanne serviert, pikant	19,80
A2	Ente mit Brokkoli, Zwiebeln, Morcheln und Knoblauch in einer heißen Guss-Eisenpfanne serviert, pikant	23,00
A3	Garnelen Yu-Xiang-Art mit Ingwer, Porree und Zwiebeln geschmort, in einer heißen Gusseisenpfanne serviert	28,00
A4	„Zweierlei Geschmortes“ : Krabben mit Hühnerfleisch und Cashewnüssen, pikant ¹	20,50
A5	„Dreierlei Geschmortes“ Sichuan-Art : Ente, Garnelen und Schweinefleisch ¹	25,00
A6	Xiang-Su Ente: in Kaoliang eingelegte Ente, knusprig gebraten, gewürzt mit Anis und Pfeffer, mit einer pikanten Knoblauchsauce	24,50
A7	Krabben auf gebackenem zischenden Reis, süß-sauer-scharf	23,50
A8	Curry-Rindfleisch auf gebackenem zischenden Reis ¹	21,50
A9	Gebratene Sepia und Hühnerfleisch mit Paprika und schwarzen Bohnen	22,00
A10	Knusprig gebackene Ente in leichter Ingwer-Porree-Sauce	22,00
A11	Knusprig gebackenes Huhn in leichter Ingwer-Porree-Sauce	20,50
A12	Geschmorte Auberginen Yu-Xiang-Art mit Ingwer, Porree und Knoblauch	17,50
A13	Auberginen mit Rindfleisch und Knoblauch ¹	18,00
A14	Enten-Topf : Ente mit Dongu-Pilzen, Ingwer und Porree im Tontopf geschmort ¹	21,00
A15	Doufu-Topf : Doufu mit exotischen Gemüsen und Austernsauce im Tontopf geschmort ¹	19,50
A17	Rindfleisch und Hühnerfleisch mit frischer Ananas und eingelegtem Ingwer	20,00
A18	Garnelen und Sepia geschmort in pikanter Chilisauce und JiuNiang mit Zwiebeln und Knoblauch	29,00

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

1 = mit Geschmacksverstärker

漢陽
Han Yang
Authentische chinesische Küche
für Feinschmecker

Täglich von 12 – 14.30 Uhr und
18 – 22 Uhr (Küche)
Sonn- und Feiertags 12 – 21 Uhr (Küche)
Montags Ruhetag

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

Vorspeisen 冷盆

1	Sechs kleine vegetarische Frühlingsrollen ¹	5,50
2	Krupuk ¹	4,50
3	Gebackene Wan-Tans ¹ , süßsaure Sauce	7,00
3a	Gebackene Krabben Wan-Tans ¹ , süßsaure Sauce	7,50
4	Hausgemachte Frühlingsrolle ¹	6,00
5	Sojasprossensalat mit Sesamöl ¹	6,50
6	Hühnerfleischsalat in „Sauce der 1000 Geschmacksrichtungen“	10,50
7	Pikant marinierte Gurken	8,50
8	Würziger Kaofu mit Lilienblüten und Pilzen	9,50
9	Pikanter Kohlsalat	6,50
10	Hühnerfleischsalat in pikanter Erdnußsauce	10,50
11	Pikanter Hühnerfleischsalat mit Bergpfeffer und Lauchzwiebeln ¹	11,00
12	Han Yang Vorspeisen-Variation mit vier verschiedenen Köstlichkeiten ¹	16,50
13	Gebackene Garnelen im knusprigen Netz, dazu pikant marinierte Gurken	16,50
14	King Prawn gedämpft mit zerstoßenem Knoblauch-Mus	20,00
15	In Sesam frittierte Hummerkrabben (3Stk)	16,50
16	Knuspriger Vorspeiseteller mit gebackenen Wan Tans u veg. Minifrühlingsröllchen ¹	8,00
17	King Prawn geschmort in Chilisauce und JiuNiang mit Zwiebeln und Knoblauch	20,00
18	Peking-Ente eingängig, ab 2 Pers. pro .Pers	18,00
19	Char Siu, gegrilltes Schweinefleisch	8,50

Suppen 湯類

20	Wan Tan Suppe ¹	5,80
21	Hühnerfleischsuppe mit Gemüse ¹	5,50
22	Senfgemüsesuppe mit Schweinefleisch ¹	5,50
23	Wan Tan Suppe mit Krabben ¹	6,50
24	Glasnudelsuppe mit Fleischklößchen ¹	5,80

25	Tomatensuppe mit Rindfleisch	5,80
26	Currysuppe mit Glasnudeln u. Rindfleisch ¹	5,80
27	Hühnersuppe mit Dongu-Pilzen ¹	6,00
28	Säuerlich-scharfe Suppe mit Hühnerfleisch ¹	5,50

Dim Sum 點心

30	Har Gau ¹ : gedämpfte Teigtäschchen gefüllt mit Krabben	7,20
31	Siu Mai ¹ : gedämpfte Teigtäschchen gefüllt mit Schweinefleisch und Krabben	7,00
32	Gau Choy Gau ¹ : Teigtaschen mit Schnittknoblauch, Bambus und Krabben	7,20
33	Guo Tie ¹ : „Pfannenkleber“, gebratene Teigtaschen mit Schweinefleisch u Gemüse	6,80
34	Gebratene JiaoZi ¹ : gebratene Teigtaschen mit Rindfleisch	6,80
35	ZhengJiao: gedämpfte Teigtaschen mit Schweinefleisch und Gemüse	6,80
36	Gedämpfte JiaoZi mit Rindfleisch	6,80
37	XiaoLongBao: Shanghai Teigtäschchen mit Schweinefleisch	7,50
38	Dim Sum Körbchen mit Har Gau, Siu Mai, JiaoZi ¹	10,00

Fisch (Rotbarsch) 魚類

40	Knuspriger Fisch süß-sauer	18,00
41	Süß-saure geschmorte Fischfilets	17,00
42	Curry-Fisch ¹	17,00
43	Gongbao-Fisch in pikanter Sauce nach Sichuan-Art ¹	17,50
44	Geschmorte Fischfilets in Chilisauce mit Knoblauch und Zwiebeln, scharf ¹	17,50
45	Geschmorte Fischfilets mit Morcheln in Shaoxing-Reiswein-Sauce, Zaoliu-Art ¹	18,00
46	Gedämpftes Rotbarschfilet mit schwarzen Bohnen, serviert mit sautiertem Brokkoli ¹	18,50

Krabben und Garnelen 蝦類

50	Garnelen in Ei gebacken, süß-saure Sauce	25,00
51	Geschmorte Garnelen süß-sauer	25,00
52	Sautierte Garnelen und Sepia mit Ingwer und Frühlingszwiebeln, pikant ¹	29,00
53	Gongbao-Garnelen in pikanter Sauce nach Sichuan-Art,pikant ¹	25,50
54	Garnelen mit Bambussprossen und exotischen Gemüsen ¹	27,00
55	Geschmorte Garnelen in Chilisauce mit Zwiebeln und Knoblauch, scharf	25,50
56	Knusprige Garnelen in Peperoni und Salz ¹	26,50

57	Chinesische Krabben mit schwarzen Bohnen und Knoblauch ¹	21,00
58	Sautierte chinesische Krabben mit grünen Erbsen in Reisweinsauce ¹	21,00

Huhn 雞類

60	Hühnerbrustfilets mit Spargel in Rahmsauce ¹	17,00
61	Gebackenes Huhn mit süß-saurer Sauce	17,00
62	Curry-Huhn ¹	17,00
63	Gongbao-Hühnchen mit Cashewnüssen nach Sichuan-Art, pikant ¹	18,00
64	Hühnerfleischwürfel mit Bambus und Donggu-Pilzen ¹	17,50
65	Hühnerfleischwürfel mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch, scharf ¹	18,00
66	Hühnerfleischwürfel mit acht Kostbarkeiten ¹	18,00
67	Hühnerfleischwürfel mit Paprika, pikant ¹	17,00
68	Zart gebackene Hühnerfleischfilets in würzig-pikanter Ingwersauce mit Paprika und Zwiebeln	18,00
69	Zart gebackene Hühnerfleischfilets mit Peperoni, Lauchgemüse und Zwiebeln, pikant ¹ , süß-saure Sauce extra	18,00

Ente 鴨類

70	Knusprige ½ Ente mit Zitronensauce	21,50
71	Knusprige ½ Ente mit süßsaurer Sauce	21,00
72	Geschmorte Ente mit Porree, Bambus und Donggu-Pilzen ¹	19,80
73	Entenfilets nach Sichuan-Art mit Morcheln, Bambus und Knoblauch, pikant ¹	19,80
74	Knusprige ½ Ente mit pikanter Sichuan-Sauce ¹	21,00
75	Knusprige ½ Ente mit pikant-süßer Pflaumensauce ¹	21,50
76	Knusprige ½ Ente mit Champignonsauce ¹	21,00
77	Ente gefüllt mit 8 Kostbarkeiten ¹ , für 2 Pers.	44,00
78	PEKING-ENTE für 4 Personen	140,00

Rindfleisch 牛肉類

80	Rindfleisch mit schwarzen Bohnen, Paprika und Knoblauch, pikant ¹	17,50
81	Rindfleisch mit Hühnerfleisch, pikant ¹	17,50
82	Curry-Rindfleisch ¹	17,00
83	Rindfleisch scharf gewürzt, mit Knoblauch ¹	17,50
84	Rindfleisch mit Bambussprossen und Dongu-Pilzen ¹	17,50
85	Rindfleisch mit Zwiebeln ¹	17,00

86	Chop Suey mit Rindfleisch ¹	18,00
88	Rindfleisch Yu-Xiang-Art mit Ingwer, Porree und Knoblauch	18,00
90	Rindfleisch mit Sojasprossen ¹	17,00
91	Rindfleisch mit Bambussprossen und Morcheln, pikant ¹	17,50
92	Rindfleisch in Austernsauce mit Donggu-Pilzen und Brokkoli ¹	18,00
93	Rindfleisch mit Glasnudeln, pikant ¹	17,50

Schweinefleisch 豬肉類

100	Süß-saures Schweinefleisch	16,50
101	Zweimal gebratenes Schweinefleisch ¹	17,00
102	Zweimal gebratenes Schweinefleisch mit Porree und süßer Bohnensauce ¹	17,00
103	Gebackene Schweinerückenfilets in süß-saurer Sauce	17,50
104	Gebackene Schweinerückenfilets mit Peperoni und Salz ¹	17,50
105	Schweinefleisch mit Senfgemüse und Sojasprossen ¹	17,00
106	Schweinefleisch mit acht Kostbarkeiten ¹	17,50
107	Schweinefleisch mit Bambus und Morcheln, pikant ¹	17,00

Gemüse und Doufu 蔬菜豆腐

120	Gebratene Sojasprossen ¹	13,00
121	Buddhistische „Fastenspeise“ mit exotischen Gemüsen geschmort ¹	17,50
122	Gebratener Brokkoli mit Bambussprossen und Strohpilzen in Austernsauce ¹	16,00
123	Bambussprossen mit Donggu-Pilzen ¹	17,00
124	Mapo-Doufu mit Rindfleisch, scharf ¹	18,50
125	Chinakohl mit Doufu und Glasnudeln ¹	16,50
126	Chinesische Krabben mit Doufu ¹	18,50
127	Rotgeschmorter Doufu mit Bambus und Pilzen und Gemüse ¹	18,00
128	Doufu nach Art des Hauses, pikant ¹	18,50
129	Chinesisches Blattgemüse, nach Saison ¹	17,00

Bratreis und Nudeln 飯麵類

140	Bratreis mit Hühnerfleisch	13,50
141	Bratreis mit Krabben	14,50
142	Currybratreis mit Schweinefleisch und Hühnerfleisch und Krabben	14,50
143	Bratreis Yangzhou-Art mit drei Einlagen	14,50
144	Bratnudeln mit Hühnerfleisch ¹	14,00
145	Bratnudeln mit Krabben ¹	14,50