



HALF THE SKY

C H I N E S I S C H E
K Ü C H E



吃在中国

FESTTAGS-MENÜ WIE IN CHINA FESTIVAL MENU LIKE IN CHINA

Sie möchten den Reiz der klassischen chinesischen Küche im kleinen Kreis erleben? Sie wollen einerseits die reiche Speisenvielfalt, andererseits den Genuss tagfrischer Produkte? Kein Problem, denn so speist man üblicherweise in China an Festtagen:

Wir servieren zunächst verschiedene Vorspeisen, dann unterschiedliche Hauptgerichte, dazu natürlich Reis und zum Abschluss ein Dessert.

Alle Speisen stehen dabei mitten auf dem Tisch, so dass die Teilnehmer der Tafelrunde sich einmal hier und einmal dort bedienen können. Am Ende hat dann jeder von allem probiert, und man kann sich trefflich über die unterschiedlichen Geschmackserlebnisse austauschen.

Variation von kalten Vorspeisen, wie zum Beispiel:
eingelegtes Gemüse, Black & White Tofu, betrunkenes Huhn,
Rindfleischscheiben mit Cashewkernen

Variation of cold starters, such as:
Pickled Vegetables, Black & White Tofu, Drunken Chicken,
Beef slices with cashew nuts



Ausgewählte warme Vorspeisen, wie zum Beispiel:
verschiedene Teigtaschen und Frühlingsrollen

Selected warm starters, such as:
various dumplings and spring rolls



Verschiedene Hauptgerichte, zum Beispiel:
Breite Bohnen mit Senfgrün-Kohl, geröstete Ente,
kaiserliches Huhn, gegrilltes Kabeljaufilet

Various main dishes, for example:
Broad beans with mustard green cabbage, roasted duck,
Imperial chicken, grilled cod fillet



Nachtisch
Dessert

ab 2 Personen je € 27,50
for at least 2 Persons each € 27,50

Dieses Menü wird von unserem Küchenchef besonders empfohlen.
Lassen Sie sich überraschen !

Our chef particularly recommends this menu.
Let yourself be surprised !



北京烤鸭

PEKINGENTEN-MENÜ PEKING DUCK MENU

Dieses traditionelle Menü wird in vier Gängen serviert.
The traditional Pekinese whole duck diner in four courses.

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen | ^a
Crisp duck skin served with pancakes



Aromatische klare Entensuppe mit Shiitake-Pilzen,
Schnittlauch und Shanghai-Paksoi
Fragrant duck soup



Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln | ^k
Diced duck with chilli, red onions and spring onions

Geröstete Ente mit Kräuterseitlingen (ab 3 Personen) | ^f
Crisp roasted Peking duck with herb mushrooms (for 3 people and more)

Geröstete Ente mit Orangensoße (ab 4 Personen)
Crisp roasted Peking duck with orange sauce (for 4 people and more)



Matcha-Eis mit Lychees | ^g
Matcha-ice cream with Lychees

Ab 2 Personen je € 35,00
For at least 2 Persons each € 35,00

北京烤鸭

TRADITIONELLE GANZE PEKINGENTE TRADITIONAL WHOLE PEKING DUCK

1 ganze Ente serviert in 2 Gängen:

Knusprige Entenhaut mit Pfannkuchen | ^a
Crisp duck skin served with pancakes



Suppe oder scharf gebraten mit Chili, Lauch und Pfeffer | ^k
Soup or fried with chili, leek and pepper

€ 65,00



美食套餐

GENIESSERMENÜ GOURMET MENU

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Kräuterseitlingen und roten Zwiebeln | ^m
Grilled scallops with herb mushrooms and red onions



Riesengarnelen „Wenzhou“ mit Spinat-Salat | ^b
King prawns Wenzhou style with spinach salad



Variation frischer Teigtaschen mit hausgemachtem Dip | ^{a, b, d}
Set of fresh dumplings, served with home-made full-flavoured sauce



Gegrilltes Kabeljaufilet mit schwarzer Bohnensauce und Zuckererbsen-Streifen  | ^{a, d, f}
Cod fillet with black bean sauce and strips of sweet peas



Gegrilltes Lachsfilet mit Orangensauce und Lotuswurzelscheiben | ^d
Grilled salmon fillet with orange sauce and Lotus root slices



Fein geröstete Entenbrustscheiben auf Shanghai Paksoi und Shiitake Pilzen | ^a
Fine-roasted duck breast with Shanghai Paksoi and Shiitake mushrooms



Gebackenes Lammcarrée mit würziger Sauce und Pilz-Trio 
Baked lamb chops with spicy sauce and trio of mushrooms



Sautiertes Rinderfilet mit Sichuan-Gewürzen und Broccoli 
Beef with Sichuan flavours and Broccoli



Crème Brulée | ^a
Crème Brulée

GENIESSERMENÜ

Damit Sie bei diesem Speisenarrangement uneingeschränkten Genuß
erleben können, sollten sich an einem Tisch alle Gäste auf ein
und dieselbe Menükombination einigen.

We kindly ask you to select the same combination per table.

Ab 2 Personen, Preis pro Person
For at least 2 persons

3 Gänge / 3 cours
€ 27,50

4 Gänge / 4 cours
€ 35,00

5 Gänge / 5 cours
€ 42,00

6 Gänge / 6 cours
€ 49,00

Alle Preise jeweils pro gewählter Menükombination.
Price per selected menu combination

KALTE VORSPEISEN

COLD APPETIZERS

酸辣土豆丝

- 200 Sichuan Salat - himmlische Kartoffelstreifen mit Morcheln und geröstetem Sesamöl, scharf | ^k   € 5,90
heavenly potato strips with morels and toasted sesame oil, spicy

甜酸黄瓜

- 201 Eingelegte Gurken und Rettichstücke mit Ingwer, süß-sauer   € 5,90
Pickled cucumbers and radish pieces with ginger, sweet and sour

皮蛋豆腐

- 202 Black & White - Tofu mit tausendjährigen Eiern, Koriander und chinesischem Reisessig | ^f  € 6,90
Black & White - Tofu with millennial eggs, coriander and Chinese rice vinegar

菠菜凉拌

- 203 Salat von frischem Spinat, Sesam und chinesischem Reisessig | ^k  € 6,90
Fresh spinach, sesame and Chinese rice vinegar salad

生菜鸭松

- 204 Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen und Salat der Saison | ^h € 6,90
Minced duck meat on season salad

枸杞醉鸡

- 205 Betrunkenes Huhn - in Reiswein mariniert mit Goji-Beeren | ^l € 7,90
Drunken chicken - marinated in rice wine with goji berries

卤牛肉

- 206 Langsam gegarte Rindfleischscheiben mit heller Sojasauce, Cashewnüssen und Schnittlauch | ^{f, h} € 8,90
Slow-cooked beef slices with light soy sauce, cashew nuts and chives

WARME VORSPEISEN

HOT APPETIZERS

小春卷

- 207 Kantonesische Frühlingsrollen (2 Stück) | ^a  € 3,90
Cantonese spring rolls

椒盐扇贝

- 208 Jakobsmuscheln mit Kräuterseitlingen, roten Zwiebeln und Chili | ^m  € 8,90
Scallops with herb mushrooms, red onions and chili

酥炸大虾

- 209 Tempura - panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce | ^{a, b} € 9,90
Tempura - fried king prawns with a sweet and sour sauce

红椒羊排

- 210 Gegrillte Lammcarrés mit frischem Chili und roten Zwiebeln  € 9,90
Lambcarre with fresh chilli and red onions

GEMISCHTE VORSPEISEN IN DER ETAGERE

MIXED STARTERS

冷菜拼盘

- 211 Verschiedene kalte Vorspeisen in der Etagerer
Various cold starters in the etagerer

点心拼盘

- 212 Verschiedene warme Vorspeisen in der Etagerer
Various warm starters in the etagerer

ab 2 Personen	kalte Vorspeisen	Preis pro Person	€ 12,00
ab 2 Personen	warme Vorspeisen	Preis pro Person	€ 15,00





SUPPEN

SOUPS

- 酸辣汤**
- 213 Gebundene, sauer-pikante Suppe | ^f   € 5,50
Hot and sour soup
- 三菇汤**
- 214 Leicht gebundene Pilzsuppe (Kräuterseitlinge, Shiitake und Enoki Pilze) Schnittlauch und Shanghai-Paksoi  € 5,50
Slightly bound mushroom soup with Chives and Shanghai Paksoi
- 馄饨汤**
- 215 Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Krabben, Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer Hühnerbrühe mit Sichuan-Rettich | ^{a, b, k} € 6,50
Dumpling soup

TEIGTASCHEN & CO.

DUMPLINGS & Co

Teigtaschen kennt man auf der ganzen Welt. Die chinesische Version stammt wegen des dortigen Weizenreichtums ursprünglich aus dem Norden Chinas, hat aber schnell einen Siegeszug durch alle Provinzen angetreten. Unsere Teigtaschen sind auf traditionelle Weise hausgemacht und werden selbstverständlich täglich frisch zubereitet.

- 饺子**
- 216 Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse | ^{a, d}
Boiled dumplings filled with pork and vegetables
- 锅贴**
- 217 Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse | ^{a, d}
Fried dumplings filled with pork and vegetable
- 韭菜饺**
- 218 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Schnittknoblauch | ^{a, d}
Steamed dumplings filled with pork and Garlic chives
- 萝卜牛尾饺**
- 219 Karottenteigtaschen, gefüllt mit Fleisch vom Ochsenschwanz und Rettich | ^{a, d}
Steamed dumplings filled with oxtail meat and radish
- 虾饺**
- 220 Gedämpfte Teigtaschen, mit Krabben, Bambus und Pilzen, serviert mit Lemonen-Ingwer und Rettich | ^{a, b, d}
Steamed dumplings filled with king prawns and shiitake mushroom
- 素菜饺**
- 221 Gekochte Teigtaschen mit Bambus, Rettich, Karotten und Pilzen, serviert mit einem Dip aus chinesischem Reisessig, Sojasauce und geröstetem Sesamöl | ^{a, k} 
Cooked dumplings with bamboo, radish, carrots and mushrooms, served with a dip of Chinese rice vinegar, soy sauce and roasted sesame oil

4 Stück für den kleinen Appetit

€ 7,70

8 Stück für den großen Appetit

€ 14,90



VEGETARISCHE GERICHTE

VEGETARIAN DISHES

- 罗汉菜**
- 222 Buddhistisches Heiligenmahl mit verschiedenen Pilzen, Gemüse und Tofu | ^f  € 13,50
Buddhist Saints' fare of assorted mushrooms, vegetables and bean curd
- 清炒小白菜**
- 223 Im Wok kurz gebratener Shanghai Paksoi  € 13,90
Shanghai Paksoi
- 家常茄子**
- 224 Geschmorte Auberginen im Feuertopf mit roten Zwiebeln, Paprika und Ingwer | ^f  € 14,90
Braised eggplants in a fire pot with red onions, bell pepper and ginger
- 干炒扁豆**
- 225 Trocken gebratene breite Bohnen mit getrocknetem, aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl  € 14,90
Stir-fried common beans with dried cabbage
- 麻婆豆腐**
- 226 Mapo Tofu (Sichuan Style, gekocht, mit scharf würziger Sauce) | ^f  € 14,90
Mapo Tofu (Sichuan style, cooked, with a spicy sauce)
- 西芹豆腐干**
- 227 Schwarzer eingelegter Tofu  € 15,90
mit Staudensellerie im Wok gebraten | ^{f,i}
Black pickled tofu with celery fried in a wok
- 炒五菇**
- 228 Pilz Quartett (Morcheln, Enoki, Shiitake, Kräuterseitlinge)  € 15,90
mit Zuckererbsen und roten Zwiebeln
in fermentierter schwarzer Bohnensauce | ^f
Mushroom Quartett (morels, enoki, shiitake, herb mushrooms)
with peas, red onions in fermented black bean sauce
- 芙蓉蛋**
- 229 Fu Yong Hai, Omelett mit Pilzen, Gemüse und süß-saurer Sauce | ^c  € 14,90
Fu Yong Hai Omelet with mushrooms, vegetables and sweet and sour sauce
- 菠菜炒鸡蛋**
- 230 Frischer Spinat mit gebratenen Eiern, Lotoswurzelscheiben  € 14,90
und kurz fermentierten Sojabohnen | ^{c,f}
Fresh spinach with fried eggs, lotus root slices and short fermented soybeans
- 蒜蓉西兰花**
- 231 Broccolistangen in Streifen geschnitten, kurz im Wok gebraten,  € 14,90
mit Broccoliröschen und eingelegtem Rettich | ^m
Broccoli sticks cut into strips, briefly fried in a wok, broccoli florets and pickled radish

FISCH & KRUSTENTIERE

SEA FOOD

酥炸大虾

- 232 Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce | ^b € 19,50
Fried king prawns with a sweet and sour sauce

宫保虾球

- 233 Kaiserliche Black Tiger Garnelen auf Sichuan-Art  € 19,90
mit Cashewnüssen, Paprika und Chilisauce | ^b
Imperial Sichuan-style Black Tiger shrimp
with cashew nuts, bell pepper and chili sauce

海鲜煲

- 234 Würzige, gedünstete Meeresfrüchte (Riesengarnele,  € 20,90
verschiedene Muschelarten, Calamaris) serviert im Feuertopf,
mit Gemüse und Ingwer | ^{b, d, m}
Spicy, steamed seafood (king prawn, various types of mussels, calamaris)
served in a fire pot, with vegetables and ginger

水煮鱼

- 235 In Öl gekochtes Welsfilet  € 19,90
mit Sichuan-Gewürzen auf Shanghai Paksoi | ^d
Catfish fillet boiled in oil with Sichuan flavours and Chinese vegetables

烤鳕鱼

- 236 Gegrilltes Kabeljaufilet
mit roten Zwiebeln, Pilzen und Chinesischem Gemüse | ^d € 19,90
Grilled cod fillet with red onions, mushrooms and Chinese vegetables

烤三文鱼

- 237 Gegrilltes Lachsfilet
mit süß-saurer Sauce, Ananas, Paprika und Zuckerschoten | ^d € 19,90
Grilled salmon fillet with sweet and sour sauce,
pineapple, peppers and sugar snap peas

花鲈鱼

- 238 Ein ganzer Wolfsbarsch - nach Wunsch | ^d € 21,90
A whole sea bass - of your choice

1. gegrillt mit roten Zwiebeln, Kräuterseitlingen und 
hausgemachter Fischsauce | ^d
grilled with red onions, herb mushrooms and homemade fish sauce

2. geschmort in Shaoxing-Reiswein mit Shiitake-Pilzen,
Ingwer und Koriander | ^{f, i}
Braised in Shaoxing rice wine with shiitake mushrooms, ginger and coriander

豆豉鱿鱼

- 239 Im Wok gebratene Calamares mit schwarzer Bohnensauce | ^{f, m}  € 16,90
Squid with black bean sauce

GEFLÜGEL

POULTRY

- 明炉烤鸭**
- 240 Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce | ^{a,f} € 17,90
Crisp roasted Peking duck with Hoi Sin sauce
- 菠萝鸭**
- 241 Geröstete Ente in frischer Ananas mit € 18,90
einer leichten Orangensauce | ^a
Sliced pineapple duck
- 中式烤鸭**
- 242 Traditionell gewürzte, knusprig gegarte halbe Ente € 19,90
auf Pilzen und chinesischem Gemüse | ^a
Roasted duck traditional style
- 冬菇鸭**
- 243 Geröstete Ente mit Shiitake-Pilzen | ^{a,f} € 18,90
Sliced duck with Chinese winter mushrooms
- 椒盐鸭肉**
- 244 Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili,  € 15,90
roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln | ^k
Stir-fried duck meat with chilli, red onions and spring onions
- 宫保鸡丁**
- 245 Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Sichuan-Art  € 14,90
mit Cashewnüssen und Chilisauce | ^{f,h}
Diced chicken, imperial style
- 咖喱鸡**
- 246 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce,  € 15,90
garniert mit frittierten Zwiebeln
Diced chicken, imperial style
- 酥炸鸡**
- 247 Panierte Hähnchenbrust mit Sojasprossen € 14,90
und süß-saurer Sauce | ^{a,f}
Crispy fried chicken with Soya sprouts and sweet and sour sauce
- 香菇鸡**
- 248 Hühnerbrust mit Shiitake-Pilzen | ^f € 15,90
Chicken with shiitake mushrooms



FLEISCHGERICHTE

MEAT

炒三肉

- 250 Ente, Huhn und Rind mit Shanghai Paksoi, Paprika, Broccoli und Zuckerschoten im Wok gebraten | ^f € 15,90
Duck, chicken and beef with Shanghai Paksoi, Bell pepper, broccoli and sweet peas fried in a wok

糖醋肉

- 251 Traditionelles Schweinefleisch mit Ananas und Paprika in süß-saurer Sauce | ^a € 15,90
Traditional pork with pineapple and bell pepper sweet sour

香烤五花肉

- 252 Aus dem Ofen: Knusprig gerösteter Schweinebauch nach Kanton-Art auf Gemüse der Saison | ^{a, f} € 16,90
From the oven: crispy roasted pork Cantonese on seasonal vegetables

铁板北德五花肉

- 253 Korean Style: Gegrillter Schweinebauch (vom Schleswig-Holstein-Schwein) mit fermentierter Bohnensauce und Eisbergsalat | ^f € 18,90
Korean Style: Grilled pork (Schleswig Holstein pork) with fermented bean sauce and iceberg lettuce

梅菜扣肉

- 254 Gedünsteter Schweinebauch mit fermentiertem Senfkohl auf Shanghai-Paksoi | ^f € 16,90
Stewed pork with fermented cabbage and Shanghai-Paksoi

水煮牛肉

- 255 In Öl gekochtes Rindfleisch mit Sichuan-Gewürzen auf Shanghai-Paksoi  € 19,90
Beef boiled in oil with Sichuan flavours and Shanghai-Paksoi

铁板烤牛肉

- 256 Gegrillte Rib Eye Würfel mit Zwiebeln, Lauch, Pfeffer und Barbecue-Chili-Gewürz | ^d  € 19,90
Grilled rib eye cubes with onions, leeks, pepper and barbecue chili spice

鱼香牛肉

- 257 Gebratenes Rinderfilet auf Sichuan-Art mit Shanghai-Paksoi, Broccoli, Paprika und Zuckerschoten | ^d  € 20,90
Sichuan-style beef fried in a wok with Shanghai Paksoi, broccoli, peppers and sweet pea leek

铁板煎羊排

- 258 Gegrillte Lammcarrés mit frischem Chili, roten Zwiebeln und hausgemachter Hoisin Sauce | ^a  € 23,50
Grilled lamb carrés with fresh chilli, red onions and homemade hoisin sauce



FOR KIDS

- | | | |
|-----|---|---------|
| 260 | Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse der Saison ^{a, c}
Fried noodles with chicken and seasonal vegetables | € 7,90 |
| 261 | 2 Wiener Würstchen mit Pommes Frites rot/weiss
2 Viennese sausages with french fries | € 7,90 |
| 262 | Panierte Hähnchenbrust mit Bratreis und süß-saurer Sauce ^{a, c}
Breaded chicken breast with fried rice and sweet and sour sauce | € 8,90 |
| 263 | Vom Tepanyaki-Grill: kleines Lachsfilet und süß-saurer Sauce mit Reis ^d
From the Tepanyaki grill: small salmon fillet and sweet and sour sauce with rice | € 10,90 |

REIS UND NUDELN

RICE AND NOODLES

- | | | |
|-----|---|---------|
| | 什锦炒饭 | |
| 264 | Kantonesischer Bratreis mit Krabben, Fleisch und Gemüse ^{b, c, f}
Cantonese fried rice with shrimps, meat and vegetables | € 13,90 |
| | 什锦炒面 | |
| 265 | Kantonesische Bratnudeln mit Krabben, Fleisch und Gemüse
Cantonese fried noodles with shrimps, meat and vegetables ^{a, b, c, f} | € 13,90 |
| | 鸡米粉 | |
| 266 | Gebratene Reisnudeln mit in Streifen geschnittenem Hühnerfilet und Gemüse ^c
Fried rice- noodles with chicken fillet and vegetables | € 12,90 |

BEILAGEN

SIDE DISHES

- | | | |
|-----|---|--|
| | Chao Fan | |
| 267 | Bratreis ^c
Fried rice |  € 3,90 |
| | Chao Mian | |
| 268 | Bratnudeln ^{a, c, f}
Fried noodles |  € 3,90 |
| | Chao Shi Cai | |
| 269 | Im Wok kurz gebratenes frisches Saisongemüse ^f
Season vegetables |  € 4,90 |

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer

Allergene Stoffe: a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme) | b Krebstiere | c Eier | d Fisch | e Erdnüsse | f Soja | g Milch (inkl. Laktose) | h Schalenfrüchte | i Sellerie | j Senf | k Sesam | l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l angegeben | m Weichtiere – und daraus gewonnene Erzeugnisse.



HALF THE SKY

Platz der Arbeiterinnen 1 · 22765 Hamburg
Öffnungszeiten: täglich von 12:00 bis 23:00
Telefon: 040-21 07 22 88 · Fax: 040-21 07 22 33
Email: info@halfthesky.de · Web: www.halfthesky.de