



# HALF THE SKY

CHINESISCHE  
KÜCHE



# 吃在中国

## WIE ZU HAUSE FAMILY DINING

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 € 29,50  
for at least 2 Persons each € 29,50

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 | <sup>a</sup>  
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 | <sup>k</sup>  
Diced duck with chilli, red onions and spring onions

Geröstete Ente mit Kräuterseitlingen (ab 3 Personen) | <sup>f</sup>  
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)



Sesam-Eis mit Lychees | <sup>g</sup>  
Sesame-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 | <sup>a</sup>  
Crisp duck skin served with pancakes



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

€ 69,00



# 美食套餐

## GENIESSERMENÜ GOURMET MENU

Riesengarnelen „Wenzhou“ mit Spinat-Salat | <sup>b</sup>  
King prawns Wenzhou style with spinach salad



Variation frischer Teigtaschen mit hausgemachtem Dip | <sup>a, b, d</sup>  
Set of fresh dumplings, served with home-made full-flavoured sauce



Gegrilltes Kabeljaufilet mit schwarzer Bohnensauce und Zuckererbsen-Streifen  | <sup>a, d, f</sup>  
Cod fillet with black bean sauce and strips of sweet peas



Gedämpftes Lachsfilet mit Orangensauce und Lotuswurzelscheiben | <sup>d</sup>  
Steamed salmon fillet with orange sauce and Lotus root slices



Fein geröstete Entenbrustscheiben auf Shanghai Paksoi und Shiitake Pilzen | <sup>a</sup>  
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



Süsse Verführung 'Half the Sky'  
Desserts 'Half the Sky' style

### GENIESSERMENÜ

Damit Sie bei diesem Speisenarrangement uneingeschränktem 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  
€ 29,00

4 Gänge / 4 cours  
€ 37,50

5 Gänge / 5 cours  
€ 45,00

6 Gänge / 6 cours  
€ 52,00

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 |<sup>k</sup>  € 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
- 菠菜凉拌
- 202 Salat von frischem Spinat, Sesam und chinesischem Reissessig |<sup>k</sup>  € 6,90  
Fresh spinach, sesame and Chinese rice vinegar salad
- 生菜鸭松
- 203 Gehacktes Entenfleisch mit Pinienkernen und Salat der Saison |<sup>h</sup> € 6,90  
Minced duck meat on season salad
- 蒜泥茄子
- 204 Aubergine mit Knoblauchsauce |<sup>f</sup>  € 6,90  
Steamed egg plant with garlic sauce
- 小鱼花生
- 205 Getrocknete kleine Fische mit Erdnüssen  € 8,90  
Dried small fish with peanuts

## WARME VORSPEISEN

### HOT APPETIZERS

- 小春卷
- 207 Kantonesische Frühlingsrollen (2 Stück) |<sup>a</sup>  € 3,90  
Cantonese spring rolls
- 椒盐扇贝
- 208 Jakobsmuscheln mit Kräuterseitlingen, roten Zwiebeln und Chili |<sup>m</sup>  € 9,90  
Scallops with herb mushrooms, red onions and chili
- 酥炸大虾
- 209 Tempura - panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce |<sup>a,b</sup> € 9,90  
Tempura - fried king prawns with a sweet and sour sauce





## SUPPEN

### SOUPS

#### 酸辣汤

- 210 Gebundene, sauer-pikante Suppe | <sup>f</sup>  € 5,50  
Hot and sour soup

#### 三菇汤

- 211 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

- 212 Wan Tan Suppe: Teigtaschen gefüllt mit Fleisch, Krabben, Bambus und Shiitake-Pilzen, serviert in klarer Hühnerbrühe mit Sichuan-Rettich | <sup>a, b, k</sup> € 6,50  
Dumpling soup

## TEIGTASCHEN & CO.

### DUMPLINGS & Co

#### 点心

- 213 Dim Sum Mix | <sup>a, d</sup> € 8,50

#### 小笼包

- 214 Xiao Long Bao - Teig gefüllt mit Fleisch und Gemüse | <sup>a, d</sup> € 8,50  
Dough filled with meat and vegetables

#### 烧卖

- 215 Sieuw Mai - Teig gefüllt mit Schweinefleisch | <sup>a, d</sup> € 7,90  
Dough filled with meat

#### 叉烧包

- 216 Cha Sieuw Bao (2 Stück) - Hefeteig gefüllt mit Schweinefleisch und Honig | <sup>a, d</sup> € 7,90  
Yeast dough filled with pork and honey

#### 饺子

- 217 Gekochte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse | <sup>a, d</sup> € 7,90  
Boiled dumplings filled with pork and vegetables

#### 韭菜饺

- 218 Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Schweinefleisch und Schnittknoblauch | <sup>a, d</sup> € 7,90  
Steamed dumplings filled with pork and Garlic chives

#### 萝卜牛尾饺

- 219 Karottenteigtaschen, gefüllt mit Fleisch vom Ochsenschwanz und Rettich | <sup>a, d</sup> € 7,90  
Steamed dumplings filled with oxtail meat and radish

#### 虾饺

- 220 Gedämpfte Teigtaschen, mit Krabben, Bambus und Pilzen, serviert mit Lemonen-Ingwer und Rettich | <sup>a, b, d</sup> € 7,90  
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 | <sup>a, k</sup>  € 7,90  
Cooked dumplings with bamboo, radish, carrots and mushrooms, served with a dip of Chinese rice vinegar, soy sauce and roasted sesame oil



# VEGETARISCHE GERICHTE

## VEGETARIAN DISHES

- 罗汉菜  
222 Buddhistisches Heiligenmahl mit verschiedenen Pilzen, Gemüse und Tofu | <sup>f</sup>  
Buddhist Saints' fare of assorted mushrooms, vegetables and bean curd D € 14,50
- 炒菇小白菜  
223 Im Wok kurz gebratener Shanghai Paksoi mit Pilzen  
Shanghai Paksoi with mushrooms D € 14,90
- 家常茄子  
224 Geschmorte Auberginen im Feuertopf mit roten Zwiebeln, Paprika und Ingwer | <sup>f</sup>  
Braised eggplants in a fire pot with red onions, bell pepper and ginger D € 14,90
- 干炒扁豆  
225 Trocken gebratene breite Bohnen mit getrocknetem, aromatisch eingelegtem chinesischem Senfgrün-Kohl  
Stir-fried common beans with dried cabbage D  € 14,90
- 麻婆豆腐  
226 Mapo Tofu (Sichuan Style, gekocht, mit scharf würziger Sauce) | <sup>f</sup>    
Mapo Tofu (Sichuan style, cooked, with a spicy sauce) D   € 14,90
- 家常豆腐  
227 Tofu mit Ingwer und Lauch | <sup>f,i</sup>  
Tofu with ginger and leek D € 15,90
- 炒五菇  
228 Pilz Quartett (Morcheln, Enoki, Shiitake, Kräuterseitlinge) mit Zuckerschoten und roten Zwiebeln in fermentierter schwarzer Bohnensauce | <sup>f</sup>  
Mushroom Quartett (morels, enoki, shiitake, herb mushrooms) with peas, red onions in fermented black bean sauce D € 15,90
- 菠菜炒鸡蛋  
229 Frischer Spinat mit gebratenen Eiern, Lotoswurzelscheiben und kurz fermentierten Sojabohnen | <sup>c,f</sup>  
Fresh spinach with fried eggs, lotus root slices and short fermented soybeans D € 14,90

# FISCH & KRUSTENTIERE

## SEA FOOD

- 酥炸大虾
- 230 Panierte Riesengarnelen mit süß-saurer Sauce | <sup>b</sup> € 21,90  
Fried king prawns with a sweet and sour sauce
- 宫保虾球
- 231 Kaiserliche Black Tiger Garnelen auf Sichuan-Art  € 21,90  
mit Cashewnüssen, Paprika und Chilisauce | <sup>b</sup>  
Imperial Sichuan-style Black Tiger shrimp  
with cashew nuts, bell pepper and chili sauce
- 海鲜煲
- 232 Würzige, gedünstete Meeresfrüchte (Riesengarnele,  € 21,90  
verschiedene Muschelarten, Calamaris) serviert im Feuertopf,  
mit Gemüse und Ingwer | <sup>b, d, m</sup>  
Spicy, steamed seafood (king prawn, various types of mussels, calamaris)  
served in a fire pot, with vegetables and ginger
- 水煮鱼
- 233 In Öl gekochter Wolfsbarsch  € 23,90  
mit Sichuan-Gewürzen auf Shanghai Paksoi | <sup>d</sup>  
Sea bass boiled in oil with Sichuan flavours and Chinese vegetables
- 蒸三文鱼
- 234 Gebratenes Lachsfilet € 19,90  
mit süß-saurer Sauce, Ananas, Paprika und Zuckerschoten | <sup>d</sup>  
Fried salmon fillet with sweet and sour sauce,  
pineapple, peppers and sugar snap peas
- 花鲈鱼
- 235 Ein ganzer Wolfsbarsch - nach Wunsch | <sup>d</sup> € 22,90  
A whole sea bass - of your choice
1. gedämpft mit Ingwer und Lauch in leichter Soja-Sauce | <sup>d</sup>  
steamed with ginger and leek in light soy-sauce
  2. geschmort in Shaoxing-Reiswein mit Shiitake-Pilzen,  
Ingwer und Koriander | <sup>f, i</sup>  
Braised in Shaoxing rice wine with shiitake mushrooms, ginger and coriander
- 干锅鱿鱼
- 236 Im Wok gebratener Loligo-Kalmar mit Peperoni | <sup>f, m</sup>  € 22,90  
Fried Squid with hot peppers

# GEFLÜGEL

## POULTRY

- 明炉烤鸭
- 240 Geröstete Ente auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce | <sup>a,f</sup> € 17,90  
Crisp roasted Peking duck with Hoi Sin sauce
- 菠萝鸭
- 241 Geröstete Ente in frischer Ananas mit einer leichten Orangensauce | <sup>a</sup> € 18,90  
Sliced pineapple duck
- 中式烤鸭
- 242 Traditionell gewürzte, knusprig gegarte halbe Ente auf Pilzen und chinesischem Gemüse | <sup>a</sup> € 19,90  
Roasted duck traditional style
- 冬菇鸭
- 243 Geröstete Ente mit Shiitake-Pilzen | <sup>a,f</sup> € 18,90  
Sliced duck with Chinese winter mushrooms
- 椒盐鸭肉
- 244 Im Wok gebratenes Entenfleisch mit Chili, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln | <sup>k</sup>  € 15,90  
Stir-fried duck meat with chilli, red onions and spring onions
- 宫保鸡丁
- 245 Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel auf Sichuan-Art mit Cashewnüssen und Chilisauce | <sup>f,h</sup>  € 16,90  
Diced chicken, imperial style
- 咖喱鸡
- 246 Hühnerfilet mit Gemüse in gelber Curry-Sauce, garniert mit frittierten Zwiebeln  € 16,90  
Chicken with yellow Curry and fried onions
- 酥炸鸡
- 247 Panierte Hähnchenbrust mit Sojasprossen und süß-saurer Sauce | <sup>a,f</sup> € 15,90  
Crispy fried chicken with Soya sprouts and sweet and sour sauce
- 辣子鸡丁
- 248 Hühnerwürfel, scharf gebraten mit Peperoni | <sup>f</sup>  € 16,90  
Diced chicken fried with hot peperoni



# FLEISCHGERICHTE

## MEAT

- 炒三肉
- 250 Ente, Huhn und Rind mit Shanghai Paksoi, Paprika, Broccoli und Zuckererbsen im Wok gebraten | <sup>f</sup> € 16,90  
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 | <sup>a</sup> € 16,90  
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 | <sup>a, f</sup> € 18,90  
From the oven: crispy roasted pork Cantonese on seasonal vegetables
- 梅菜扣肉
- 253 Gedünsteter Schweinebauch mit fermentiertem Senfkohl auf Shanghai-Paksoi | <sup>f</sup> € 18,90  
Stewed pork with fermented cabbage and Shanghai-Paksoi
- 水煮牛肉
- 254 In Öl gekochtes Rindfleisch mit Sichuan-Gewürzen auf Shanghai-Paksoi  € 23,90  
Beef boiled in oil with Sichuan flavours and Shanghai-Paksoi
- 鱼香牛肉
- 255 Gebratenes Rinderfilet auf Sichuan-Art mit Shanghai-Paksoi, Broccoli, Paprika und Zuckererbsen | <sup>d</sup>  € 19,90  
Sichuan-style beef fried in a wok with Shanghai Paksoi, broccoli, peppers and sweet pea leek
- 西兰花牛肉
- 256 Gebratenes Rinderfilet mit Broccoli | <sup>d</sup> € 19,90  
beef fried with broccoli
- 铁板煎羊排
- 257 Gegrillte Lammcarrés mit frischem Chili, roten Zwiebeln und hausgemachter Hoisin Sauce | <sup>a</sup>  € 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** | <sup>a,c</sup> € 7,90  
Fried noodles with chicken and seasonal vegetables
- 261 **2 Wiener Würstchen mit Pommes Frites rot/weiss** € 7,90  
2 Viennese sausages with french fries
- 262 **Panierte Hähnchenbrust mit Reis und süß-saurer Sauce** | <sup>a,c</sup> € 8,90  
Breaded chicken breast with rice and sweet and sour sauce

## REIS UND NUDELN

### RICE AND NOODLES

- 油泼面**
- 263 **FrISChe hausgemachte Nudeln mit Gemüse** | <sup>b,c,f</sup> € 15,90  
Fresh homemade pasta with vegetables
- 什锦炒饭**
- 264 **Kantonesischer Bratreis mit Krabben, Fleisch und Gemüse** | <sup>b,c,f</sup> € 13,90  
Cantonese fried rice with shrimps, meat and vegetables
- 什锦炒面**
- 265 **Kantonesische Bratnudeln mit Krabben, Fleisch und Gemüse** € 13,90  
Cantonese fried noodles with shrimps, meat and vegetables | <sup>a,b,c,f</sup>
- 鸡米粉**
- 266 **Gebratene Reisnudeln mit in Streifen geschnittenem Hühnerfilet und Gemüse** | <sup>c</sup> € 12,90  
Fried rice- noodles with chicken fillet and vegetables

## BEILAGEN

### SIDE DISHES

- Chao Fan**
- 267 **Bratreis** | <sup>c</sup> **D** € 3,90  
Fried rice
- Chao Mian**
- 268 **Bratnudeln** | <sup>a,c,f</sup> **D** € 3,90  
Fried noodles
- Chao Shi Cai**
- 269 **Im Wok kurz gebratenes frisches Saisongemüse** | <sup>f</sup> **D** € 4,90  
Season vegetables

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](mailto:info@halfthesky.de) · Web: [www.halfthesky.de](http://www.halfthesky.de)