VORSPEISEN

Edamame[f]
Grüne Sojabohnen mit Meersalz und Chili
Green Soybeans with Seasalt Chili
€ 6,90

Gartenspinat-Tatar[k]
Garden Spinach-Tatar
€ 6,90

Lachs-Avocado-Tatar[d|k]
Salmon-Avocado-Tatar
€ 12,90

Thunfisch-Avocado-Tatar[d|k]
Thuna-Avocado-Tatar
€ 14,90

Kantonesische Frühlingsrollen[a|f|k]
Cantonese Springrolls
€ 4,90

Gehacktes Entenfleisch[f|h|k]
Minced Duck Meat
€ 7,90

Gyoza - Gebratene Teigtaschen[a|3]
gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse
Fried dumplings filled with chicken and vegetables
€ 7,90

SUPPEN

Gebundene, sauer-pikante Suppe[a|k]
hot & sour soup
€ 5,50

Wantan Suppe[a|b|k]
Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe
Wantan soup, dumplings in clear chicken broth
€ 6,50

VEGAN

Buddhistisches Heiligenmahl [f|k]
mit verschiedenen Pilzen, Gemüsen und Tofu [f]
Buddhist holy meal
with various mushrooms, vegetables and tofu
€ 13,90

Würziger, gedünsteter Tofu[f|k]
Spicy, steamed tofu
€ 15,90

Trocken-gebratene breite Bohnen[k]
mit getrocknetem, aromatisch eingelegtem chinesischen Senfgrün-Kohl
Dry-fried broad beans with dried, aromatic pickled Chinese mustard green cabbage
€ 15,90

Pilz Quartett[f|k]
(Morcheln, Austernpilze, Shiitake, Kräuterseitlinge) in Austernsauce
Mushroom Quartet
(Morels, oyster mushrooms, shiitake, king oyster mushrooms) in oystersauce
€ 17,90

FISCH & KRUSTENTIERE

Kaiserliche Garnelen
auf Sichuan-Art mit Cashewnüssen, Paprika und Chilisauce | [b]
Imperial shrimps Sichuan style with cashews, paprika and chili sauce
€ 22,90

Würzige, gedünstete Meeresfrüchte
serviert im Feuertopf mit Gemüse und Ingwer | [b]
Spicy, steamed seafood served with vegetables and ginger
€ 22,90

Gegrillter Lachs
mit Gemüse
Grilled salmon with vegetables
€ 24,90

Panierte Panko Garnelen[a|b|c|f|k]
mit Gemüse und süss saurer Sauce
Breaded panko prawns with vegetables and sweet and sour sauce
€ 22,90

Calamares[a|b|c|f|k]
mit Gemüse und schwarzer Bohnensauce
Calamares with vegetables and black bean sauce
€ 18,90

Geröstete Ente [a| f]
auf Gemüse mit Hoi-Sin-Sauce
Roasted duck on vegetables with Hoi Sin sauce
€ 19,90

Geröstete Ente in frischer Ananas [a|f]
mit einer leichten Ananas-Zitrone-Sauce
Roasted duck in a fresh pineapple with a light pineapple lemon sauce
€ 21,90

Im Wok gebratenes Entenfleisch [a|k]
mit Chili, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln
Duck roasted in a wok with chili, red onions and spring onions
€ 17,90

Kaiserlich zubereitete Hühnerwürfel [a|k]
auf Sichuan-Art mit Cashewnüssen und Chilisauce
Imperial cooked chicken cubes Sichuan style with cashew nuts and chili sauce
€ 17,90

Curry Huhn [f|k]
mit Gemüse
Chicken curry with vegetables
€ 17,90

Panierte Panko-Hähnchen [a|f|k]
mit Gemüse und süß-saurer Sauce
Breaded panko chicken with vegetables and sweet-sour sauce
€ 17,90

Ente, Huhn und Rind [a|f|k]
mit Gemüse im Wok gebraten
Duck, chicken and beef fried with vegetables in a wok
€ 18,90

Knusprig gerösteter Schweinbauch auf Gemüse [a|k]
Crispy roasted pork belly on vegetables
€ 18,90

Rinderfilet mit Zwiebeln [f|k]
mit Zwiebeln, Lauch, Chili und Pfeffer
Crispy roasted filet of beef on vegetables with onions, leek, chili and pepper
€ 23,90

Rinderfilet auf Sichuan-Art [f|k]
mit Shanghai-Pakchoi, Broccoli, Paprika und Zuckererbsen
Fried fillet of beef Sichuan style with Shanghai pak choi,
broccoli, bell pepper and sugar peas
€ 23,90

Gegrillte Lammcarrés mit frischem Chili [a|f|k]
roten Zwiebeln
Grilled lamb carrés with fresh chili, red onions
€ 24,90

als kleine Portion / as a small portion
€ 17,90

SUSHI

Sushi Platte: 6 Maki 4 California 3 Nigiri 4 sashimi
Sushi platter: 6 Maki 4 California 3 Nigiri 4 sashimi
€ 19,90

DREI GÄNGE-MENÜ

Vorspeisen / Starters

Gehacktes Entenfleisch[f|h|k]
Minced Duck Meat

Gyoza - gebratene Teigtaschen [a|3]
gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse
Fried dumplings filled with chicken and vegetables
€ 7,90

Hauptspeisen / Main courses

Panierte Panko Garnelen[a|b|c|f|k]
mit Gemüse und süss saurer Sauce
Breaded panko prawns with vegetables and sweet-sour sauce
€ 22,90

Ente, Huhn und Rind mit Gemüse im Wok gebraten [a|f|k]
Duck, chicken and beef fried with vegetables in a wok
€ 18,90

Im Wok gebratenes Entenfleisch [a|k]
mit Chili, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln
Duck roasted in a wok with chili, red onions and spring onions
€ 17,90

Dessert

Crème Brûlée [c|g]
€ 7,90

als Menu pro Person je € 32,50 / as a menu per person € 32.50 each

BRATREIS / BRATNUDELN

Kantonesischer Bratreis [b|c|f]
Krabben, Fleisch und Gemüse
Cantonese fried rice, crabs, meat and vegetables
€ 14,90

Kantonesische Bratnudeln [b|c|f]
mit Krabben, Fleisch und Gemüse
Cantonese fried noodles, crabs, meat and vegetables
€ 14,90

Gebratene Reisnudeln [b|c|f]
mit in Streifen geschnittenem Hühnerfilet und Gemüse | [b, c, f]
Fried rice noodles with strips sliced chicken fillet and vegetables
€ 13,90

DESSERTS

Crème Brûlée [c|g]
€ 7,90

Gebackene Bananen mit Vanilleeis [a|k]
Fried Bananas with Vanilla icecreme
€ 7,90

Café gourmand [a|k]
3 Minidesserts, dazu eine Tasse Kaffee oder Espresso
€ 8,90

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 | n weitere Zusatzstoffe: E 202 | o weitere Zusatzstoffe: E 621, E 150c

Copperhouse | Davidstraße 37 | 20359 Hamburg | Tel. 040 75662011
info@copperhouse.de | www.copperhouse.de