

## SUSHI & SASHIMI

### Nigiri

Lachs<sup>d</sup> | 2,00  
Thunfisch<sup>d</sup> | 2,50  
Aal<sup>a|d|f</sup> | 2,50

### Sashimi

Lachs<sup>d</sup> | 6,90  
Thunfisch<sup>d</sup> | 8,90  
Hamachi<sup>d</sup> | 8,90  
Loup de Mer<sup>d</sup> | 7,90

Aal<sup>a|d|f</sup> | 9,00  
Kaisergranat<sup>m</sup> | 12,50  
Jakobsmuscheln<sup>m</sup> | 9,50  
Hokkigai<sup>m</sup> | 6,90

### Mixed Sashimi<sup>d|lm</sup> | 21,50

Sashimi vom Lachs, Thunfisch und Jakobsmuscheln

### Classic Rolls

Krebsfleisch | 4,50  
Lachs<sup>d</sup> | 5,50  
Thunfisch<sup>d</sup> | 5,50

### Veggie Rolls

Green Veggie | 4,50  
Eggplant Roll | 4,50

### Red Chamber Rolls

Ham & Cheese<sup>a</sup> | 5,90  
Crab & Salmon<sup>a|d</sup> | 7,50

Scallop Avoro<sup>l|m</sup> | 7,50  
Crunchy Tiger<sup>a|b</sup> | 7,50  
Spicy Tuna<sup>d</sup> | 7,90



## TATAR & CARPACCIO

Tatar vom Lachs<sup>d</sup> | 8,90

Carpaccio vom Loup de mer<sup>d|f</sup> | 8,90

Tatar vom Thunfisch<sup>d</sup> | 11,90

Carpaccio vom Rind | 11,90



## RED CHAMBER

Schauenburger Straße 49 | 20095 Hamburg  
040 3750 2020 | info@red-chamber.de | www.red-chamber.de

## ASIATISCHE TAPAS

### Vegetarisch

Spargel-Tempura | 5,90

Kräutersaitlinge & Austernpilze | 6,90

Avocado-Gurken-Salat | 5,90

Frühlingsrolle<sup>a</sup> | 3,90

Aubergine Tempura<sup>a|f</sup> | 4,50

Gartenspinat<sup>k</sup> | 4,90

Sichuan Paocai Trio<sup>scharf</sup> | 4,90  
Eingelegtes-Gemüse

### Fleisch

Ente im Pfannkuchen<sup>a</sup> | 5,90

Hühnerspieß | 4,90

Schweinebauch Korean Style | 6,90  
Bauch vom Susländer Schwein | BBQ-Sauce

Mao's Favorite | 7,90  
Geschmorter Bauch vom Susländer Schwein

Guotie | 4,50

Jiaozi Trio (Teigtaschen<sup>a</sup>) | 7,50  
Susländer Schwein | Garnelen<sup>b</sup> | Tofu<sup>f</sup> | Sellerie<sup>i</sup>

Rib Eye | 100 gr | 9,90

Kalbs Loin Ribs karamellisiert | 9,90

Lammspieße | 6,90

Lammkarree Neuseeland | 9,90

### Fish & Seafood

Chawanmushi<sup>b|c|f|lm</sup> | 6,50  
Gedämpfte Eier mit Calamares, Garnelen und Muscheln

Grünschalmuscheln<sup>m</sup> | 6,90  
Schwarze-Bohnsensauce | Frühlingszwiebeln

Gedämpfte Schwertmuscheln<sup>m</sup> | 7,50  
Schwarze-Bohnsensauce | Frühlingszwiebeln

Gedämpfte Jakobsmuscheln<sup>m</sup> | 9,90

Calamares vom Teppanyaki<sup>m</sup> | 6,90

Gegrillte Riesengarnelen<sup>b</sup> | 9,50

Garnelen-Tempura<sup>a|b|c</sup> | 6,90

Lachs Tataki<sup>d</sup> | 9,90  
Bunter Salatmix

Thunfisch Tataki<sup>d</sup> | 11,50  
Bunter Salatmix

Kibbeling<sup>d</sup> | 8,00  
Gebackenes Kabeljaufilet mit Teriyaki-Sauce

Austern<sup>m</sup> | 3,50/St.  
1/2 Dutzend | 19,50

Taschenkreb<sup>b</sup> | ca. 600 gr | 22,50

Mini Seafood Platter<sup>blm</sup> | 17,50  
Austern | Schwertmuscheln | Garnele  
Kaisergranat

### Seafood for Two

Seafood Platter<sup>blm</sup> | 49,00  
Austern | Schwertmuscheln | Grünschalmuscheln  
Flusskrebse | Garnelen | Kaisergranat

Warm Seafood Platter<sup>blm</sup> | 59,00  
Schwertmuscheln | Grünschalmuscheln  
Jakobsmuscheln | Calamares | Garnelen  
Austern | Flusskrebse

## SUPPE

Miso-Suppe | 4,90  
Tofu<sup>f</sup> | Meeresalgen | Frühlingszwiebeln | Shiitake-Pilze

Wan-Tan-Suppe<sup>a|b</sup> | 5,90  
Garnelen | Schweinefleisch | Shanghai Paksoi

## HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Kabeljaufilet<sup>d</sup> | Wokgemüse | Reis | 19,50

Gedämpftes Filet vom Loup de Mer mit  
Grünschalmuscheln<sup>d|lm</sup> | Reis | 19,50

Seafood mit Reiswein<sup>blm</sup> | Reis | 22,50

Surf & Turf Carpaccio<sup>b|d</sup> | 26,50  
Rindercarpaccio | Thunfisch & Garnelen  
Rucola und Parmesan | Kartoffeln

Knusprige Kanton Ente<sup>a</sup> | Sojasprossen | Reis | 18,00

Rib Eye ca. 250 g | Salat | Kartoffeln | 24,50

Nudeln<sup>a</sup> | Garnelen | Frühlingszwiebeln | 14,50

Reisnudelsuppe<sup>d|lm</sup> | 14,50  
mit Fischbrühe | Welsfilet  
oder mit Rinderbrühe | Rindfleisch

3 Monks - Vegetarisch | 14,50  
Shanghai Paksoi | Tofu | Shiitake-Pilze | Reis

## BEILAGE

Pilze-Mix vom Grill | 5,00

Chao Mian<sup>a|c</sup> | 4,00  
Nudeln | Gemüse | Ei

Breite Bohnen | 4,00  
Chili | Eingelegter Senfkohl

Gebackene Kartoffeln | 4,00

Gegrillter Spargel | 5,00

Duftreis | 2,00

## DESSERT

Eis mit karamellisierten Nüssen<sup>h</sup> | 2,50 / Kugel  
Vanilleeis<sup>s</sup> | Schokoladeneis<sup>s</sup> | Walnusseis<sup>s</sup>  
Grüntee-Eis<sup>s</sup> | Sesameis<sup>k</sup>

Petit Fours<sup>a|c|g|h</sup> | 4,90  
Crème Brûlée<sup>c|g</sup> | 5,90  
Salat mit frischen Früchten | 4,90  
Gebackenes Eis mit frischem Obst | 5,90