

Bamboo

Im Bamboo bieten wir Ihnen originale und glutamatzfreie Köstlichkeiten aus der vietnamesischen und japanischen Küche. Diese werden täglich mit Liebe und frischen Zutaten zubereitet.

Unsere Sushis werden direkt nach Ihrer Bestellung frisch von unserem Sushimeister in einer offen einsehbaren Küche zubereitet.

Genießen Sie die herrliche Aromen der fernöstlichen Kochkunst in unserer entspannten gemütlichen Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit !

Restaurant Bamboo serves you original, MSG-free and delicious dishes from Vietnam and Japan. All are prepared daily with love and fresh ingredients.

Our sushi are always made freshly to your order at the open kitchen by our highly skilled sushi chef.

Enjoy the wonderful taste of the far eastern cuisine in our laid-back, comfortable atmosphere.

Bon Appetit!

 vegetarisch / vegetarian

 scharf / spicy

Suppen

-  1. **Miso Suppe** €2,00
Sojabohnenpaste mit Seetang und Tofu
Soy bean paste with seaweed and tofu
-  2. **Phở Chay / Miến Chay** €3,00
Reisbandnudel- (Phở) oder Glasnudelsuppe (Miến) mit Tofu und frischen Kräutern
Phở rice noodle or glass noodle soup with tofu and fresh herbs
3. **Phở Gà / Miến Gà** €3,00
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudel- (Phở) oder Glasnudelsuppe (Miến) mit Hühnerfleisch und frischen Kräutern
Traditional Vietnamese Phở rice noodle or glass noodle soup with chicken and fresh herbs
4. **Súp Hoàn Thánh** €4,50
Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Pak-Choi (Blätterkohl) und Kräutern
Chicken dumpling soup with pak choy and herbs
5. **Phở Bò** €3,50
Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Ingwer und frischen Kräutern
Traditional Vietnamese rice noodle soup with beef, ginger and fresh herbs
6. **Ochazuke Suppe** €3,00
Japanische Reissuppe mit Lachs
Japanese rice soup with salmon
-  7. **Súp Coco** €3,50
Lachs oder Hühnerfleisch mit Champignons, Cherrytomaten in Kokosmilchsuppe, leicht scharf
Salmon with mushroom, cherry tomatoes in coconut soup, slightly spicy



8. Súp Tôm Chua Cay

€4,50

Würzig-saure Suppe mit Garnelen, frischen Champignons, Cherrytomaten, Zitronengras und Kräutern, leicht scharf
Spicy soup with shrimps, fresh mushroom, cherry tomatoes, lemongrass and herbs

9. Súp Tú Xuyên

€3,50

Sauer-scharf-Suppe mit Hühnerfleisch
Chicken hot and sour soup

Vorspeisen



10. Gỏi Cuốn Chay / Gà

€3,00

Zwei Sommerrollen mit Tofu oder Hühnerfleisch, serviert mit hausgemachter Sauce
Two tofu or chicken summer rolls, served with the house special dip

11. Gỏi Cuốn Tôm

€3,50

Zwei Sommerrollen mit Garnelen, serviert mit hausgemachter Sauce
Two shrimp summer rolls, served with the house special dip



12. Harumaki

€3,00

Sechs frühlingsröllchen mit Süß-Sauer-Sauce, vegetarisch
Six small spring rolls with sweet and sour dip, vegetarian

13. Nem Chiên

€4,50

Zwei Frühlingsrollen mit Salat und hausgemachter Fischeauce
Two spring rolls with salad and house-made Vietnamese dipping sauce



14. **Hoành Thánh Chiên** €4,00
Gebackene Hühner-Teigtaschen mit frischem Salat und
Süß-Sauer-Sauce
Fried chicken dumpling with fresh salad and sweet and sour dip

15. **Yakitori** €4,00
Zwei gegrillte Hühnerspieße mit Teriyaki-Sauce
Two chicken skewers with Teriyaki sauce

V 16. **Edamame** €3,50
Gekochte Edamame-Bohnen mit Salz
Boiled edamame bean with salt



17. **Ebi Tempura** €6,50
Drei Riesengarnelen in Tempurateig mit
frischem Salat
Three tempura giant prawns with fresh salad

V 18. **Yasai Tempura** €5,90
Gemüse in Tempurateig mit frischem Salat
Tempura vegetables with fresh salad

 19. **Tuna Tataky** €9,50
Kurz gebratene Thunfischsashimi mit hausgemachter scharfer
Sauce
Seared sashimi-grade tuna steak with house-made spicy sauce



Salat



V

20. Kimchi

€3,50

Pikant eingelegter Chinakohl, leicht scharf

Nappa cabbage fermented in slightly spicy seasoning

21. Takosu

€5,90

Oktopus-Salat mit Gurken, Seetang, sauer mariniert

Octopus salad with cucumber, seaweed and sour dressing

V

22. Moriawase Sarada

€3,50

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing

Mixed salad with house-made dressing

V

23. Kaiso Sarada

€4,90

Gemischter Seetang-Salat mit hausgemachtem Dressing

Mixed seaweed salad with house-made dressing

24. Bamboo Sarada

€5,90

Gemischter Salat, Seetang, Surimi, japanisches Omelett mit hausgemachtem Dressing

Mixed vegetables, seaweed, surimi, japanese-styled Omelette with house-made dressing

25. Gỏi Miến

€4,90

Vietnamesischer Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch

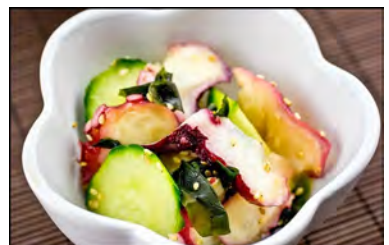
Vietnamese glass noodle salad with chicken

26. Gỏi Xoài

€6,90

Mango-Salat mit Garnelen

Mango salad with shrimps



Reisgerichte / Rice

mit einer Portion frisch gekochtem Reis serviert
served with one portion of freshly cooked rice

Huhn / Chicken

27. Gà Chiên Giòn €8,90

Knuspriges Hühnerbrustfilet mit 'Wok hei' Gemüse in Knoblauchsauce

Crispy chicken breast with 'wok hei' vegetables in garlic sauce

28. Gà Chua Ngọt €8,90

Knuspriges Hühnerbrustfilet mit Ananas, buntem Gemüse in Süß-Sauer-Sauce

Crispy chicken breast with pineapple, vegetables in sweet and sour sauce

29. Gà Curry €9,90

Knuspriges Hühnerbrustfilet mit cremig, grünem oder rotem Curry, exotischem Gemüse, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, scharf

Crispy chicken breast with creamy green or red curry, exotic vegetables, Thai basil and lemon leaves, spicy

30. Tori No Teriyaki €8,90

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit hausgemachter Teriyaki-Sauce

Pan-fried chicken breast with house-made teriyaki sauce

Rind / Beef

31. Bò Xào Cải €11,90

'Wok hei' Rinderhüftfleisch mit Pak-Choi (Blätterkohl) und Knoblauch, scharf

'Wok hei' beef with Pak-Choi cabbage and garlic, spicy

-  32. **Bò Xào GỪng** €11,90
'Wok hei' Rinderhüftfleisch mit Saison-Gemüse, frischem Ingwer und Koriander, leicht scharf
'Wok hei' beef with vegetables of the season, ginger and coriander, slightly spicy

-  33. **Bò Curry** €11,90
'Wok hei' Rinderhüftfleisch mit cremig, grünem oder rotem Curry, exotischem Gemüse, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, scharf
'Wok hei' beef with creamy green or red curry, exotic vegetables, Thai basil and lemon leaves, spicy

Ente / Duck

34. **Vịt Chiên Giòn** €10,90
Knusprige Ente mit 'Wok hei' Gemüse in Knoblauchsauce
Crispy duck with 'wok hei' vegetables in garlic sauce

35. **Vịt Chua Ngọt** €10,90
Knusprige Ente mit Ananas, buntem Gemüse in Süß-Sauer-Sauce
Crispy duck with pineapple, exotic vegetables in sweet and sour sauce

-  36. **Vịt Curry** €11,90
Knusprige Ente mit cremig, grünem oder rotem Curry, exotischem Gemüse, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, scharf
Crispy duck with creamy green or red curry, exotic vegetables, Thai basil and lemon leaves, spicy

37. **Vịt Sốt Lạc** €12,90
Knusprige Ente mit exotischem Gemüse in Erdnuss-Kokos-Sauce
Crispy duck with exotic vegetables in peanut coconut sauce

38. **Vịt Sốt Hạt Điều** €11,90
Knusprige Ente mit exotischem Gemüse in Cashewnuss-Knoblauch-Sauce
Crispy duck with exotic vegetables in cashew garlic sauce

-  39. **Vịt Bamboo** €11,90
Knusprige Ente mit Süßkartoffeln, exotischem Gemüse in pikanter Kokosmilchsauce
Crispy duck with sweet potatoes, exotic vegetables in spicy coconut sauce

Fisch & Co. / Seafood

40. **Tôm Xào Tỏi** €11,90
Großgarnelen mit 'Wok hei' Gemüse in Knoblauchsauce
King prawns with 'wok hei' vegetables in garlic sauce

41. **Tôm Chiên Giòn** €17,90
Knusprige Riesengarnelen mit buntem Gemüse in Süß-Sauer-Sauce
Crispy big king prawns with vegetables in sweet and sour sauce

-  42. **Tôm Curry** €12,90
Großgarnelen mit cremig, grünem oder rotem Curry, exotischem Gemüse, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, scharf
King prawns with creamy green or red curry, exotic vegetables, Thai basil and lemon leaves, spicy

-  43. **Cá Curry** €10,90
Gebackener Rotbarsch mit cremig, grünem oder rotem Curry, exotischem Gemüse, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, scharf
Battered rosefish with creamy green or red curry, exotic vegetables, Thai basil and lemon leaves, spicy

44. **Sake No Teriyaki** €9,90
Gebratenes Lachsfilet (medium oder durch) mit Salat und hausgemachter Teriyaki-Sauce
Pan-fried salmon (medium or well-done) with salad and house-made teriyaki sauce



Tofu

V 45. **Đậu Xào Tỏi** €7,90

Gebratener Tofu mit buntem Gemüse in Knoblauchsauce
Fried tofu with vegetables in garlic sauce

V 46. **Đậu Cải Xanh** €8,90

Gebratener Tofu mit Pak-Choi (Blätterkohl) und Knoblauch
Fried tofu with Pak-Choi cabbage and garlic

V 47. **Đậu Sốt Lạc** €8,90

Gebratener Tofu mit exotischem Gemüse und Chili in
Erdnuss-Kokos-Sauce
Fried tofu with exotic vegetables and chili in peanut coconut sauce

 V 48. **Đậu Curry** €8,90

Gebratener Tofu mit cremig, grünem oder rotem Curry,
exotischem Gemüse, Thai-Basilikum und Zitronenblättern,
scharf
*Fried tofu with creamy green or red curry, exotic vegetables, Thai
basil and lemon leaves, spicy*



Nudelgerichte / Noodle

49. **Bún Chả Giò** €9,50
Reisfadennudeln mit Frühlingsrollen, frischem Salat, Erdnüssen, Kräutern, und hausgemachter Fischeauce
Rice vermicelli with spring rolls, fresh salad, peanut, herbs and house-made Vietnamese dipping sauce
50. **Bún Bò Nam Bò** €9,50
Reisfadennudeln mit gebratenem Rinderhüftfleisch, frischem Salat, Erdnüssen, Kräutern, und hausgemachter Fischeauce
Rice vermicelli with stir-fried beef, fresh salad, peanut, herbs and house-made Vietnamese dipping sauce
- V** 51. **Phở Xào Cải** €8,90
Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Pak-Choi (Blätterkohl), Saisongemüse, und Kräutern
Stir-fried Phở rice noodle with tofu, pak choi cabbage, vegetables of the season and herbs
52. **Phở Xào Bò** €9,90
Gebratene Reisbandnudeln mit Rinderhüftfleisch, Pak-Choi (Blätterkohl), Saisongemüse, und Kräutern
Stir-fried Phở rice noodle with beef, pak choi cabbage, vegetables of the season and herbs
53. **Phở Xào Tôm** €11,90
Gebratene Reisbandnudeln mit Großgarnelen, Eier, exotischem Gemüse, und Kräutern
Stir-fried Phở rice noodle with king prawns, egg, exotic vegetables and herbs

Sushi

Nigiri

2 Stück / 2 pieces



- | | | | |
|--|-------|---|-------|
| 54. Tamago
Japanisches Omelett
<i>Japanese Omelette</i> | €3,00 | V 55. Inari
Tofutasche mit Reis
<i>Rice in tofu bag</i> | €3,00 |
| 56. Sake
Lachs
<i>Salmon</i> | €3,50 | 57. Kanikama
Surimi
<i>Surimi</i> | €3,00 |
| 58. Maguro
Thunfisch
<i>Tuna</i> | €4,00 | 59. Ebi
Gekochte Garnele
<i>Cooked shrimp</i> | €4,00 |
| 60. Tai
Dorade
<i>Gilt-head bream</i> | €4,00 | 61. Saba
Makrele
<i>Mackerel</i> | €3,00 |
| 62. Ika
Tintenfisch
<i>Squid</i> | €3,00 | 63. Ama Ebi
Süße Garnele
<i>Sweet shrimp</i> | €4,00 |
| 64. Harasu
Gegrillter Lachsbauch
<i>Grilled salmon</i> | €4,00 | 65. Tako
Oktopus
<i>Octopus</i> | €3,50 |
| 66. Hokkigai
Trogmuschel
<i>Surf clam</i> | €4,50 | 67. Hamachi
Gelbschwanz
<i>Amberjack</i> | €5,00 |
| 68. Kani
Krebsfleisch
<i>Crab meat</i> | €5,00 | 69. Hotategai
Jacobsmuschel
<i>Scallop</i> | €5,00 |

70. **Unagi** €5,00
Gegrillter Aal
Grilled eel

71. **Ikura** €5,00
Lachskaviar
Salmon caviar

Maki

6 Stück / 6 pieces



72. **Tamago Maki** €2,50
Japanisches Omelett
Japanese omelet

V 73. **Kappa Maki** €2,50
Gurke
Cucumber

74. **Sake Maki** €3,00
Lachs
Salmon

75. **California Maki** €3,00
Surimi, Avocado
Surimi, avocado

76. **Sake Avocado Maki** €3,50
Lachs, Avocado
Salmon, avocado

V 77. **Avocado Maki** €2,50

V 79. **Shinko Maki** €2,50
Eingelegter Rettich
Pickled radish

78. **Tekka Maki** €3,50
Thunfisch
Tuna

V 81. **Kampyo Maki** €2,50
Eingelegter Kürbis
Pickled pumpkin

80. **Ebi Maki** €3,00
gekochte Garnele
Cooked shrimp

83. **Salmon-Skin Maki** €3,00
Gegrillte Lachshaut
Grilled salmon skin

V 82. **Inari Maki** €2,50
Tofu

84. **Unagi Maki** €4,00
Gegrillter Aal
Grilled eel

85. **Kani Maki** €4,00
Echtes Krebsfleisch,
Mayonnaise
*Crab meat (real),
mayonnaise*

4 Stück 8 Stück

4 pieces 8 pieces



86. **Philadelphia Maki** €3,80 €6,50

Lachs, Gurke, Philadelphia

Salmon, cucumber, Philadelphia cheese



87. **Ebi Ten Maki** €4,50 €8,00

Tempura-Garnele, Avocado, Gurken

Tempura prawn, avocado, cucumber

88. **Futo Maki** €5,50 €10,00

Große Rolle mit Garnele, Ei, Kürbisstreifen, Aal, Surimi,
Gurken, Rogen

Big roll with shrimp, egg, pumpkin, eel, surimi, cucumber, roe

Inside Out

8 Stück / 8 pieces



89. **California IO** €6,00

Surimi, Avocado,

Rogen

Surimi, avocado, roe

90. **Sake IO** €7,00

Lachs, Avocado,

Philadelphia, Rogen

Salmon, avocado,

Philadelphia, roe

91. **Maguro IO** €7,00

Thunfisch, Gurke,

Kimuchi-Sauce, Rogen

Tuna, cucumber, kimuchi

sauce, roe

92. **Kawa IO** €6,00

Gegrillter Lachsbauch,

Krautsalat, Sesam

Grilled salmon, German

coleslaw, sesame

- V** 93. **Vegi IO** €5,50
 Gurke, Avocado,
 eingelegter Rettich,
 Kürbis, Sesam
*Cucumber, avocado,
 pickled radish, pumpkin,
 sesame*
95. **Unagi IO** €7,50
 Gegrillter Aal, Gurke,
 Rogen
Grilled eel, cucumber, roe
97. **Salmon Skin IO** €6,50
 Gegrillter Lachshaut,
 Gurke, Philadelphia
*Grilled salmon skin,
 cucumber, Philadelphia*
94. **Ebi Ten IO** €8,00
 Tempura-Garnelen,
 Gurke, Avocado,
 Rogen, Sesam
*Tempura shrimps,
 cucumber, avocado, roe,
 sesame*
96. **Kani IO** €7,50
 Echtes Krebsfleisch,
 Gurke, Mayonnaise,
 Sesam, Rogen
*Crab meat (real),
 cucumber, mayonnaise,
 sesame, roe*

Temaki



98. **California Temaki** €3,00
 Surimi, Gurke,
 Avocado
*Surimi, cucumber,
 avocado*
99. **Sake Avocado** €3,50
Temaki
 Lachs, Gurke, Avocado
*Salmon, cucumber,
 avocado*
100. **Ebi Avocado** €3,50
Temaki
 Großgarnelen, Gurke,
 Avocado
*King prawn, cucumber,
 avocado*
101. **Tekka Avocado** €4,00
Temaki
 Thunfisch, Gurke,
 Avocado
Tuna, cucumber, avocado
102. **Unagi Avocado** €4,00
Temaki
 Aal, Gurke, Avocado
Eel, cucumber, avocado
103. **Salmonskin** €3,50
Temaki
 Gegrillter Lachshaut,
 Gurke, Avocado
*Grilled salmon skin,
 cucumber, avocado*

Crispy Roll

6 Stück / 6 pieces



- | | |
|--|---|
| <p>104. Temptation Roll €7,00
 Lachs, Avocado, Gurke,
 Philadelphia, paniert
 <i>Salmon, avocado,
 cucumber, Philadelphia,
 fried</i></p> <p>106. Dragon Roll €6,00
 Gegrillter Lachsbauch,
 Krautsalat, paniert
 <i>Grilled salmon, German
 coleslaw, fried</i></p> <p>108. Queen Roll €6,50
 Großgarnelen,
 Philadelphia, Gurken,
 paniert
 <i>King prawns,
 Philadelphia, cucumber,
 fried</i></p> <p>110. King Roll €7,00
 Thunfisch, Gurken,
 Rogen, paniert
 <i>Tuna, cucumber, roe, fried</i></p> | <p>105. California Roll €6,00
 Surimi, Avocado,
 paniert
 <i>Surimi, avocado, fried</i></p> <p>V 107. Master Roll €6,00
 Tofutasche, Gurke,
 eingelegter Kürbis,
 paniert
 <i>Tofu bag, cucumber,
 pickled pumpkin, fried</i></p> <p>V 109. Vegi-Fantasy Roll €6,50
 Gurke, Avocado,
 eingelegter Kürbis,
 Sesam, paniert
 <i>Cucumber, avocado,
 pickled pumpkin, sesame,
 fried</i></p> <p>111. Tokyo Roll €7,50
 Gegrillter Aal, Gurke,
 Avocado, paniert
 <i>Grilled eel, cucumber,
 avocado, fried</i></p> |
|--|---|

Sushi Chef's Special



112. **Dark Fire** 2 Stück €5,50
 Flambierter Lachs und gegrillter Aal
Flamed salmon and grilled eel



113. **Green Fire** 2 Stück €5,00
 Avocado und flambierter Lachs
Avocado and flamed salmon



4 Stück	8 Stück
4 pieces	8 pieces

- | | | | |
|---------------|--|-------|--------|
| 114. | Alaska Roll | €5,50 | €9,90 |
| | Lachs, Avocado, Rogen, umwickelt mit Lachs
<i>Salmon, avocado, roe, salmon on top</i> | | |
| 115. | Pacific Roll | €6,20 | €10,90 |
| | Thunfisch, Avocado, Gurke, Kimuchi-Sauce, umwickelt mit Thunfisch
<i>Tuna, avocado, cucumber, kimuchi sauce, tuna on top</i> | | |
| 116. | Samurai Roll | €5,50 | €9,90 |
| | Surimi, Ei, Gurke, Philadelphia, umwickelt mit Avocado
<i>Surimi, egg, cucumber, Philadelphia, avocado on top</i> | | |
| V 117. | Italian Roll | €4,50 | €7,90 |
| | Gurke, Rucola, Philadelphia, Sesam, umwickelt mit Avocado
<i>Cucumber, rucola, Philadelphia, sesame, avocado on top</i> | | |
| 118. | Slippery Roll | €6,90 | €11,90 |
| | Tempura-Garnelen, Gurke, Avocado, Rogen, umwickelt mit gegrilltem Aal
<i>Tempura shrimps, cucumber, avocado, roe, grilled eel on top</i> | | |
| 119. | Bamboo Roll | €6,20 | €10,90 |
| | Tempura-Lachs, Rucola, Philadelphia, umwickelt mit Avocado
<i>Tempura salmon, rucola, Philadelphia, avocado on top</i> | | |
| 120. | Salmon on Fire | €6,90 | €11,90 |
| | Tempura-Garnelen, Rucola, Lauchzwiebeln, Philadelphia, umwickelt mit flambiertem Lachs
<i>Tempura shrimps, rucola, spring onion, Philadelphia, flamed salmon on top</i> | | |
| 121. | Tuna on Fire | €7,50 | €12,90 |
| | Tempura-Garnelen, Rucola, Lauchzwiebeln, Philadelphia, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
<i>Tempura shrimps, rucola, spring onion, Philadelphia, flamed tuna on top</i> | | |

Sashimi

mit einer Portion Reis / with 1 portion of rice

- | | | | |
|--|--|----------------------------|--------|
| 122. Sake Sashimi | €11,50 | 123. Maguro Sashimi | €13,50 |
| Lachs
<i>Salmon</i> | | Thunfisch
<i>Tuna</i> | |
| | | | |
| 124. Sake - Maguro Sashimi | | | €13,90 |
| Lachs und Thunfisch
<i>Salmon and tuna</i> | | | |
| | | | |
| 125. Sashimi Moriawase | | | €14,50 |
| Verschiedener Fischarten und Garnelen
<i>Various fishes and shrimps</i> | | | |
| | | | |
|  | 126. Sashimi Okonomi | | €19,90 |
| | Zusammenstellung der Fischarten nach Wunsch
<i>Various sashimi types of your choice</i> | | |

Don

große Schale warmer Reis mit verschiedenen Zutaten
bowl of hot rice with selected topping

- | | | | |
|--|--------|--|--------|
| 127. Sake Don | €9,00 | 128. Tekka Don | €10,50 |
| Lachs Sashimi
<i>Salmon sashimi</i> | | Thunfisch Sashimi
<i>Tuna sashimi</i> | |
| | | | |
| 129. Unagi Don | €12,50 | 130. Chirashi Don | €11,50 |
| Gegrillter Aal
<i>Grilled eel</i> | | Verschiedene Fisch-Sashimi-Sorten
<i>Various types of sashimi</i> | |



Sushi Set



131. **Sake Set**
6 Sake Nigiri
Sake Maki

€9,90



132. **Maguro Set**
6 Maguro Nigiri
Tekka Maki

€11,90



133. **Vegi Set**
Kappa Maki, Avocado Maki
Vegi Inside Out

€8,50



134. **Sake Inside Out Set**
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi, Tai
Alaska Roll (8 Stück)

€12,90



135. **Sakura Set**
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi
Philadelphia Maki (4 Stück)
King Roll

€12,90



136. **Moriawase Set 1**
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi
Maki: Sake Avocado, California

€9,90



137. **Moriawase Set 2**
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi, Ikura, Kani
Unagi Maki, California Inside Out

€15,90



138. **Namachi Set** €15,90
Nigiri: 2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi
Philadelphia Maki (4 Stück)
Alaska Roll (4 Stück)



139. **Fuji Set** €15,90
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi, Tai, Unagi
Tekka Maki, Temptation Roll



140. **Jo Set** €16,90
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi, Kani,
Hamachi, Unagi
Alaska Roll (8 Stück)



141. **Tokujo Set** €17,90
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi, Ama Ebi,
Kani, Hamachi, Tai, Hotategai, Hokkigai
California Maki

Better Together

142. **Bamboo Plate 1** €49,00
(für 2-3 Personen)
20 Nigiri (10 Sorten)
Sake Maki, Tekka Maki
California Inside Out, Alaska Roll
143. **Bamboo Plate 2** €65,00
(für 4-5 Personen)
gemischtes Sashimi + 16 Nigiri (8 Sorten)
Sake Maki, California Maki, Futo Maki
California Inside Out, Slippery Roll

Bento

Traditionell japanesisches Speisekästchen, wie von japanischen Müttern mit Liebe zubereitet

Traditional Japanese meal box, just like from the Japanese mothers for their loved children and husband

144. **Fleisch Bento** €11,90

Kaiso-Salat, 3 Ebi Tempura und gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Teriyaki Sauce

Kaiso salad, 3 Ebi Tempura and grilled chicken breast with Teriyaki sauce

145. **Sushi Bento** €12,90

Kaiso-Salat, 3 Ebi Tempura, 4 Nigiri und 1 California Maki

Kaiso salad, 3 Ebi Tempura, 4 mix Nigiri and 1 California Maki

146. **Sashimi Bento** €12,90

Kaiso-Salat, 3 Ebi Tempura und Sashimi

Kaiso salad, 3 Ebi Tempura and Sashimi

147. **Fisch Bento** €12,90

Kaiso-Salat, 3 Ebi Tempura und gegrillter Lachs mit Teriyaki Sauce

Kaiso salad, 3 Ebi Tempura and grilled salmon with Teriyaki sauce



Dessert

148. **Matcha Eis** €4,50
Hausgemachtes Grüner-Tee-Eis
House-made green tea ice cream
149. **Daifuku Mochi** €3,50
Japanische Reiskuchen mit Füllung aus süßen roten Bohnen
Japanese rice cake stuffed with sweetened red bean
150. **Chuối Chiên** €4,00
Frittierte Banane mit Honig, Kokos, und 1 Kugel Vanille-Eis
Deep-fried banana with honey, coconut flakes and 1 scoop vanilla ice cream
151. **Dứa Chiên** €4,00
Frittierte Ananas mit Honig, Kokos, und 1 Kugel Vanille-Eis
Deep-fried pineapple with honey, coconut flakes and 1 scoop vanilla ice cream



Soft Drink

	0,2l	0,3l	0,4l
Cola , Fanta , Sprite	€1,80	-	€3,00
Apfelsaft / Schorle	€2,00	-	€3,50
Orangensaft	€2,00	-	€3,50
Mangosaft	€2,00	-	€3,50
Litchie Saft	-	€2,50	-
Kokos Saft	-	€3,00	-
Calpico Japanisches Milchmodgetränk <i>Japanese milk mix</i>	€2,00	-	-
Limetten Soda	€3,50	-	-
Mineralwasser	0,25l €1,80	0,75l €5,00	

Shake

Mango Shake	€4,00	Ananas Minze Shake	€4,00
Matcha Shake	€4,50	Pineapple, mint	

Tee / Tea

Grüner Tee <i>Green tea</i>	€2,50
Pfefferminz- Tee <i>Peppermint tea</i>	€3,00



Jasmintee mit Jasminblüten <i>Jasmine blooming tea</i>	€3,00
--	-------

Ingwertee €3,50
mit Honig, Pfefferminz
Ginger, honey, mint

Zitronengras-Tee €3,50
mit Limette, Honig
Lemongrass, lime, honey

Ginger Mint €4,00
Ginger Ale, Limettensaft,
Ingwer, Minze, kalt
*Ginger ale, lime-juice,
ginger, mint, with ice*

Tropicana Tee €3,50
Papaya, Ananas,
Rosenblüte, Rooibos
*Papaya, pineapple, rose
blossom, rooibos*

Bamboo €4,00

Erfrischung Tee
Tropicana Tee mit
Zitronengras, Limette, kalt
*Tropicana tea with
lemongrass, lime, with ice*

Kaffee / Coffee

Espresso €1,50

Saigon Espresso €2,50
mit oder ohne
Kondensmilch

Kaffee €1,80

Cappuccino €2,80

Bier / Beer

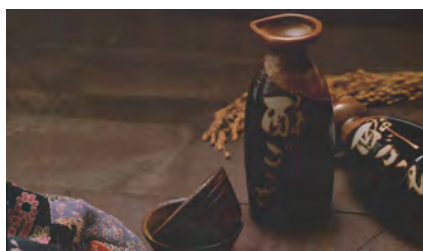
Bitburger vom Fass 0,3l €2,50 0,5l €4,00
from the tap

Bitburger Alkoholfrei 0,33l €2,50

Kirin Bier 0,33l €3,00
Japanese beer

Erdinger Weißbier 0,5l €3,50
Normal, Kristall, oder alkoholfrei

Japanese Wine



Kan Sake 0,1l €3,50

Warmer japanischer Wein

Hot Japanese saké

Hiya Sake 0,1l €3,50

Kalter japanischer Wein

Cold Japanese saké

Umeshu 5cl €2,80

Japanischer Pflaumenwein

*Japanese liqueur from ume
fruit*

Weißwein / White Wine

0,2l Glas

Riesling "Tag für €4,50

Tag"

Pfalz - Deutschland,
trocken

Pfalz - Germany, dry

Weißburgunder €4,90

"Tag für Tag"

Pfalz - Deutschland,
trocken

Pfalz - Germany, dry

Chardonnay €4,00

Languedoc - Frankreich,
trocken

Languedoc - France, dry

Rotwein / Red Wine

0,2l Glas

Spätburgunder €4,90

Pfalz - Deutschland,
trocken

Pfalz - Germany, dry

Cabernet Sauvignon €4,00

Languedoc - Frankreich,
trocken

Languedoc - France, dry

Merlot €4,50

Venetien - Italien, trocken

Veneto - Italy, dry

Rosé

0,2l Glas

Chavel Rosé

€4,00

Languedoc – Frankreich, trocken

Languedoc – France, dry

Prosecco

Prosecco Spumante Superiore

€7,00

Venetien – Italien. Feine Perlage, fruchtiges Bukett und knackige, aber weiche blumige Aromen, angenehm harmonisch. 0,2l Flasche

Veneto – Italy. Fine bubbles, fruity bouquet, crisp but soft floral aromas, pleasantly harmonious. 0,2l bottle

Cocktails

Margarita

€7,50

Tequila, lime juice, Cointreau

Very special recipe

Moscow Mule

€7,00

Vodka, lime juice, ginger

beer, cucumber

Caipirinha

€6,50

Cachaça, lime

Whiskey Sour

€6,50

Whiskey, lemon juice, gum

syrup

Mojito

€7,00

White rum, lime juice, mint,

soda water

Gin Tonic

€6,50

Gin, tonic water, lime

Big Cosmopolitan

€7,00

Vodka, Cointreau, cranberry

syrup, lime juice

Spritz

€6,50

Prosecco, Aperol, soda water



Flaschenwein / Whole bottle

Weiß / White

Weisser Burgunder

€22,90

Weingut Münzberg, Pfalz – Deutschland, trocken.

Angenehme Noten von Melone und Nüssen, am Gaumen mineralisch und würzig, intensiver Abgang

Weingut Münzberg, Pfalz – Germany, dry. Pleasant notes of melon and nuts, minerally and spicy on the palate, intense finish

Grauburgunder (Bio)

€24,90

Weingut Bäder, Rheinhessen – Deutschland, trocken.

Fruchtige Aromen von exotischen Früchten, kräftiger Körper, harmonischer Gesamteindruck

Weingut Bäder, Rheinhessen – Germany, dry. Fruity aromas of exotic fruits, full-bodied, harmonious overall impression

Riesling "Blauschiefer"

€22,90

Weingut Markus Molitor, Mosel – Deutschland, trocken.

Duft nach Zitrusfrüchten, Pfirsichen und Äpfeln, leicht und erfrischend, rassige Säure, mineralisch

Vineyard Markus Molitor, Mosel – Germany, dry. Aromas of citrus fruit, peaches and apples, light and refreshing, racy acidity, minerally

Sauvignon Blanc

€19,90

Weingut Groh, Rheinhessen – Deutschland, trocken.

Herrlich frisches Bukett nach Zitrus, exotischen Früchten und Gras, am Gaumen saftig, verspielte Säure

Vineyard Groh, Rheinhessen – Germany, dry. Wonderfully fresh bouquet of citrus, exotic fruits and grass, juicy on the palate, interesting acidity

Chardonnay "sur Lie"

€19,90

Danie de Wet, Robertson – Südafrika, trocken. Ausdruck der südafrikanischen Herkunft, leicht exotische Frucht, dezente Säure, klarer Geschmack

Danie de Wet, Robertson – South Africa, dry. Expression of South African origin, slightly exotic fruit, moderate acidity, clear taste

Rot / Red

Château Liversan

€28,90

St.Emilion – Frankreich, trocken. Ausgesprochen fruchtig, intensives Brombeeraroma, weich, rund, moderate Gerbstoffe
St Emilion – France, dry. Pronounced fruity, intense blackberry, soft and round, moderate tannins

Merlot

€19,90

Domaine de Luc, Languedoc – Frankreich, trocken.
Fruchtigen Aromen von Kirschen und Pflaumen, zarte Kräuter, weich, ausgewogene Struktur
Domaine de Luc, Languedoc – France, dry. Fruity aromas of cherries and plums, delicate herbs, soft, balanced structure

Primitivo di Manduria "familiae"

€24,90

A6mani, Apulien – Italien, trocken. Ausladender Duft von reifen Kirschen und Pflaumen, Kakao und Vanille, samtig weiche Textur
A6mani, Apulia – Italy, dry. Sweeping scent of ripe cherries and plums, cocoa and vanilla, velvety soft texture

Shiraz

€20,90

Laborie, Western Cape – Südafrika, trocken. In der Nase rauchige, würzige Noten, saftig mit feinen Tanninen
Laborie, Western Cape – South Africa, dry. Smoky, spicy notes on the nose, juicy with fine tannin

Rosé

Sancerre Rosé

€28,90

Domaine Michel Thomas, Loire – Frankreich, trocken.
Feiner Duft nach Himbeeren, klare und zartwürzige Fruchtausprägung
Domaine Michel Thomas, Loire – France, dry. Fine fragrance of raspberries, hint of clear and delicately spicy fruit

Rosé d'Anjou

€20,90

Joseph Mellot, Loire – Frankreich, trocken. Reizvoller, sanfter Geschmack, fruchtig und erfrischend, abgerundet mit einer delikaten, süßlichen Note
Joseph Mellot, Loire – France, dry. Appealing, soft flavor, fruity and refreshing, rounded off with a delicate, sweet note

Wir weisen darauf hin, dass wir teilweise, minimal
Geschmacksverstärker verwenden.

Sushi enthält keine Geschmacksverstärker.

Rogen enthalten Farbstoffe.

Surimi: Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß.

Änderungen und Satzfehler vorbehalten.

Abbildungen beispielhaft.

Allergenkennzeichnung und weitere Informationen auf
Anfrage.

*Bamboo · original japanische und vietnamesische Küche
Machnower Straße 23 · 14165 Berlin-Zehlendorf
Tel. 030 -8 18 4980*

*www.bamboo-berlin.de
www.facebook.com/Bamboo.Zehlendorf*