

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** €3,00

Sojabohnenpaste mit Seetang und Tofu
Soy bean paste with seaweed and tofu
-  **2. Phở Chay / Miến Chay** €4,00

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** €4,00

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** €4,90

Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Pak-Choi (Blätterkohl) und Kräutern
Chicken dumpling soup with pak choi and herbs
- 5. Phở Bò** €4,50

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Ingwer und frischen Kräutern
Traditional Vietnamese rice noodle soup with beef, ginger and fresh herbs
- 6. Ochazuke Suppe** €4,50

Japanische Reissuppe mit Lachs
Japanese rice soup with salmon
-  **7. Súp Coco** €4,50

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

€4,90

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

€4,50

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

Vorspeisen



10. Gỏi Cuốn Chay / Gà

€3,50

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

€3,90

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



12. Harumaki

€3,50

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 Fischsauce
Two spring rolls with salad and house-made Vietnamese dipping sauce

14. **Hoành Thánh Chiên** €4,90
Gebackene Hühner-Teigtaschen mit frischem Salat und
Süß-Sauer-Sauce
Fried chicken dumpling with fresh salad and sweet and sour dip

15. **Yakitori** €5,00
Zwei gegrillte Hühnerspieße mit Teriyaki-Sauce
Two chicken skewers with Teriyaki sauce

V 16. **Edamame** €4,00
Gekochte Edamame-Bohnen mit Salz
Boiled edamame bean with salt



17. **Ebi Tempura** €6,90
Drei Riesengarnelen in Tempurateig mit
frischem Salat
Three tempura giant prawns with fresh salad

V 18. **Yasai Tempura** €6,50
Gemüse in Tempurateig mit frischem Salat
Tempura vegetables with fresh salad

 19. **Tuna Tataky** €9,90
Kurz gebratene Thunfischsashimi mit hausgemachter scharfer
Sauce
Seared sashimi-grade tuna steak with house-made spicy sauce

Salat

-  **V** 20. **Kimchi** €4,50
Pikant eingelegter Chinakohl, leicht scharf
Nappa cabbage fermented in slightly spicy seasoning
- V** 22. **Moriawase Sarada** €4,50
Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing
Mixed salad with house-made dressing
- V** 23. **Kaiso Sarada** €5,00
Gemischter Seetang-Salat mit hausgemachtem Dressing
Mixed seaweed salad with house-made dressing
24. **Bamboo Sarada** €6,90
Gemischter Salat, Seetang, Surimi, japanisches Omelett mit hausgemachtem Dressing
Mixed vegetables, seaweed, surimi, japanese-styled Omelette with house-made dressing
25. **Gỏi Miến** €6,90
Vietnamesischer Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch
Vietnamese glass noodle salad with chicken
26. **Gỏi Xoài** €7,90
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

€10,90

Knuspriges Hühnerbrustfilet mit 'Wok hei' Gemüse in Knoblauchsauce

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

29. Gà Curry

€11,90

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

€11,90

Gebratenes Hühnerbrustfilet mit hausgemachter Teriyaki-Sauce

Pan-fried chicken breast with house-made teriyaki sauce

Rind / Beef

-  32. **Bò Xào GỪng** €12,90
'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** €12,90
'Wok hei' Rinderhüftfleisch mit cremig, grünem oder rotem Curry, exotischem Gemüse, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, leicht scharf
'Wok hei' beef with creamy green or red curry, exotic vegetables, Thai basil and lemon leaves, spicy

Ente / Duck

34. **Vịt Chiên Giòn** €12,90
Knusprige Ente mit 'Wok hei' Gemüse in Knoblauchsauce
Crispy duck with 'wok hei' vegetables in garlic sauce

-  36. **Vịt Curry** €13,90
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** €13,90
Knusprige Ente mit exotischem Gemüse in Erdnuss-Kokos-Sauce
Crispy duck with exotic vegetables in peanut coconut sauce

38. **Vịt Sốt Hạt Điều** €13,90
Knusprige Ente mit exotischem Gemüse in Cashewnuss-Knoblauch-Sauce
Crispy duck with exotic vegetables in cashew garlic sauce

Fisch & Co. / Seafood

40. Tôm Xào Tỏi €12,90

Großgarnelen mit 'Wok hei' Gemüse in Knoblauchsauce

King prawns with 'wok hei' vegetables in garlic sauce

42. Tôm Curry €13,90

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 €13,90

Gebratenes Lachsfilet mit cremig, grünem oder rotem Curry, exotischem Gemüse, Thai-Basilikum und Zitronenblättern, scharf

Pan-fried Salmon with creamy green or red curry, exotic vegetables, Thai basil and lemon leaves, spicy

44. Sake No Teriyaki €13,90

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

-  45. **Tofu xả ớt** €9,90
Gebratener Tofu mit Zitronengrass, Chili ,Zwiebeln und Paprika.
Dazu mit Reismudeln , Salat und Fischsosse Type your text
-  46. **Đậu Cải Xanh** €9,90
Gebratener Tofu mit buntem Gemüse und Pak-Choi und Knoblauch
Fried tofu with Pak-Choi cabbage and garlic
-  47. **Đậu Sốt Lạc** €9,90
Gebratener Tofu mit exotischem Gemüse und Chili in
Erdnuss-Kokos-Sauce
Fried tofu with exotic vegetables and chili in peanut coconut sauce
-   48. **Đậu Curry** €9,90
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** €9,90
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** €10,90
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** €10,50
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** €11,50
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** €12,90
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> | €3,50 | V | 55. Inari
Tofutasche mit Reis
<i>Rice in tofu bag</i> | €3,50 |
| 56. Sake
Lachs
<i>Salmon</i> | €3,90 | | 57. Kanikama
Surimi
<i>Surimi</i> | €3,50 |
| 58. Maguro
Thunfisch
<i>Tuna</i> | €4,50 | | 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> | €3,90 |
| 62. Ika
Tintenfisch
<i>Squid</i> | €3,50 | | 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> | €4,90 | | 67. Hamachi
Gelbschwanz
<i>Amberjack</i> | €5,00 |
| 68. Kani
Krebsfleisch
<i>Crab meat</i> | €5,00 | | 69. Hotategai
Jacobsmuschel
<i>Scallop</i> | €5,50 |

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

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

Maki

6 Stück / 6 pieces

72. **Tamago Maki** €3,20
Japanisches Omelett
Japanese omelet

V 73. **Kappa Maki** €2,90
Gurke
Cucumber

74. **Sake Maki** €3,50
Lachs
Salmon

75. **California Maki** €3,50
Surimi, Avocado
Surimi, avocado

76. **Sake Avocado Maki** €3,90
Lachs, Avocado
Salmon, avocado

V 77. **Avocado Maki** €3,20
V 79. **Shinko Maki** €2,90
Eingelegter Rettich
Pickled radish

78. **Tekka Maki** €3,90
Thunfisch
Tuna

V 81. **Kampyo Maki** €2,90
Eingelegter Kürbis
Pickled pumpkin

80. **Ebi Maki** €3,90
gekochte Garnele
Cooked shrimp

83. **Salmon-Skin Maki** €3,50
Gegrillte Lachshaut
Grilled salmon skin

V 82. **Inari Maki** €2,90
Tofu

84. **Unagi Maki** €4,50
Gegrillter Aal
Grilled eel

85. **Kani Maki** €4,50
Echtes Krebsfleisch,
Mayonnaise
*Crab meat (real),
mayonnaise*

4 Stück 8 Stück
4 pieces 8 pieces



86. **Philadelphia Maki** €4,50 €7,90
Lachs, Gurke, Philadelphia
Salmon, cucumber, Philadelphia cheese



87. **Ebi Ten Maki** €5,00 €9,00
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 €7,00 | 90. Sake IO €8,00 |
| Surimi, Avocado,
Rogen
<i>Surimi, avocado, roe</i> | Lachs, Avocado,
Philadelphia, Rogen
<i>Salmon, avocado,
Philadelphia, roe</i> |
| 91. Maguro IO €8,90 | 92. Kawa IO €7,00 |
| Thunfisch, Gurke,
Kimuchi-Sauce, Rogen
<i>Tuna, cucumber, kimuchi
sauce, roe</i> | Gegrillter Lachsbauch,
Krautsalat, Sesam
<i>Grilled salmon, German
coleslaw, sesame</i> |

- V** 93. **Vegi IO** €6,50
 Gurke, Avocado,
 eingelegter Rettich,
 Kürbis, Sesam
*Cucumber, avocado,
 pickled radish, pumpkin,
 sesame*
94. **Ebi Ten IO** €9,00
 Tempura-Garnelen,
 Gurke, Avocado,
 Rogen, Sesam
*Tempura shrimps,
 cucumber, avocado, roe,
 sesame*

95. **Unagi IO** €8,50
 Gegrillter Aal, Gurke,
 Rogen
Grilled eel, cucumber, roe
96. **Kani IO** €8,50
 Echtes Krebsfleisch,
 Gurke, Mayonnaise,
 Sesam, Rogen
*Crab meat (real),
 cucumber, mayonnaise,*

97. **Salmon Skin IO** €7,50
 Gegrillter Lachshaut,
 Gurke, Philadelphia
*Grilled salmon skin,
 cucumber, Philadelphia*



Temaki

98. **California Temaki** €3,90
 Surimi, Gurke,
 Avocado
*Surimi, cucumber,
 avocado*
99. **Sake Avocado** €4,50
Temaki
 Lachs, Gurke, Avocado
*Salmon, cucumber,
 avocado*
100. **Ebi Avocado** €4,50
Temaki
 Großgarnelen, Gurke,
 Avocado
*King prawn, cucumber,
 avocado*
101. **Tekka Avocado** €4,90
Temaki
 Thunfisch, Gurke,
 Avocado
Tuna, cucumber, avocado
102. **Unagi Avocado** €4,50
Temaki
 Aal, Gurke, Avocado
Eel, cucumber, avocado
103. **Salmonskin** €4,50
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 €6,50
 Gegrillter Lachsbauch,
 Krautsalat, paniert
 <i>Grilled salmon, German
 coleslaw, fried</i></p> <p>108. Queen Roll €7,00
 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
Salmon, avocado, roe, salmon on top

115. **Pacific Roll**

€6,50	€11,90
-------	--------

Thunfisch, Avocado, Gurke, Kimuchi-Sauce, umwickelt mit Thunfisch
Tuna, avocado, cucumber, kimuchi sauce, tuna on top

116. **Samurai Roll**

€5,50	€9,90
-------	-------

Surimi, Ei, Gurke, Philadelphia, umwickelt mit Avocado
Surimi, egg, cucumber, Philadelphia, avocado on top



117. **Italian Roll**

€5,00	€8,90
-------	-------

Gurke, Rucola, Philadelphia, Sesam, umwickelt mit Avocado
Cucumber, rucola, Philadelphia, sesame, avocado on top

118. **Slippery Roll**

€6,90	€12,50
-------	--------

Tempura-Garnelen, Gurke, Avocado, Rogen, umwickelt mit gegrilltem Aal
Tempura shrimps, cucumber, avocado, roe, grilled eel on top

119. **Bamboo Roll**

€6,90	€12,50
-------	--------

Tempura-Lachs, Rucola, Philadelphia, umwickelt mit Avocado
Tempura salmon, rucola, Philadelphia, avocado on top

120. **Salmon on Fire**

€6,90	€12,50
-------	--------

Tempura-Garnelen, Rucola, Lauchzwiebeln, Philadelphia, umwickelt mit flambiertem Lachs
Tempura shrimps, rucola, spring onion, Philadelphia, flamed salmon on top

121. **Tuna on Fire**

€7,90	€14,50
-------	--------

Tempura-Garnelen, Rucola, Lauchzwiebeln, Philadelphia, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
Tempura shrimps, rucola, spring onion, Philadelphia, flamed tuna on top

Sashimi

mit einer Portion Reis / with 1 portion of rice

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 122. Sake Sashimi 10st. €14,50 | 123. Maguro 10st. €15,90 |
| Lachs
Salmon | Sashimi
Thunfisch
Tuna |
| | |
| 124. Sake - Maguro Sashimi 10st. €16,90 | |
| Lachs und Thunfisch
Salmon and tuna | |
| | |
| 125. Sashimi Moriawase €18,90 | |
| Verschiedener Fischarten und Garnelen
Various fishes and shrimps | |



Don-Bowl

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

- | | |
|---------------------------------|--|
| 127. Sake Don €10,90 | 128. Tekka Don €12,50 |
| Lachs Sashimi
Salmon sashimi | Thunfisch Sashimi
Tuna sashimi |
| | |
| 129. Unagi Don €13,50 | 130. Chirashi Don €14,50 |
| Gegrillter Aal
Grilled eel | Verschiedene
Fisch-Sashimi-Sorten
Various types of sashimi |

Sushi Set



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

€10,90



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

€12,90



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

€9,50



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

€13,90



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

€13,90



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

€10,90



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

€16,90



138. **Namachi Set** *€16,90*
Nigiri: 2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi
Philadelphia Maki (4 Stück)
Alaska Roll (4 Stück)



139. **Fuji Set** *€16,90*
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi, Tai, Unagi
Tekka Maki, Temptation Roll



140. **Jo Set** *€17,90*
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi, Kani,
Hamachi, Unagi
Alaska Roll (8 Stück)



141. **Tokujo Set** *€18,90*
Nigiri: Sake, Maguro, Ebi, Ama Ebi,
Kani, Hamachi, Tai, Hotategai, Hokkigai
California Maki

Better Together

142. **Bamboo Plate 1** *€55,00*

20 Nigiri (10 Sorten)
Sake Maki, Tekka Maki
California Inside Out, Alaska Roll, Temptation Roll

143. **Bamboo Plate 2** *€70,00*

gemischtes Sashimi + 16 Nigiri (8 Sorten)
Sake Maki, California Maki, Futo Maki
California Inside Out, Slippery Roll, Temptation 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** €14,50

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** €14,90

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** €14,90

Kaiso-Salat, 3 Ebi Tempura und Sashimi

Kaiso salad, 3 Ebi Tempura and Sashimi

147. **Fisch Bento** €15,90

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** €4,50
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
Deep-fried banana with honey
151. **Dứa Chiên** €4,00
Frittierte Ananas mit Honig
Deep-fried pineapple with honey

Soft Drink

	0,2l	0,3l	0,4l
Cola , Fanta , Sprite	€2,50	-	€4,00
Apfelsaft / Schorle	€2,50	-	€4,00
Orangensaft	€2,50	-	€4,00
Mangosaft	€2,50	-	€4,00
Litchie Saft	€2,50		€4,00
Kokos Saft	-	€3,50	-
Ananas Saft	€2,50	-	4,00
Lebnetten Soda	€4,90	-	-
Mineralwasser	0,25l €2,00	0,75l €5,00	

Shake

Mango Shake	€4,90	Ananas Minze Shake	€4,90
Matcha Shake	€4,90	Pineapple, mint	

Tee / Tea

Grüner Tee	€3,50	Jasmintee	€3,50
Green tea		mit Jasminblüten	
Pfefferminz- Tee	€3,50	Jasmine blooming tea	
Peppermint tea			

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

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

Ginger Mint €4,90
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 €4,90

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

Bier / Beer

Bier vom Fass

from the tap

0,3l 2,80

0,5l €4,50

Bitburger Alkoholfrei

0,33l

€3,50

Kirin Bier

Japanese beer

0,33l

€3,90

Erdinger Weißbier

Normal, Kristall, oder alkoholfrei

0,5l

€3,90

Japanese Wine

Kan Sake €4,00
Warmer japanischer Wein
Hot japanese saké

Hiya Sake €4,00
Kalter japanischer Wein
Cold japanese saké

Umeshu €4,00
Japanischer Pflaumenwein
Japanese liqueur from ume fruit

Weißwein / White Wine

0,2l Glas

Riesling "Tag für Tag" €4,90
Pfalz - Deutschland,
trocken
Pfalz - Germany, dry

Weißburgunder "Tag für Tag" €4,90
Pfalz - Deutschland,
trocken
Pfalz - Germany, dry

Chardonnay €4,50
Languedoc - Frankreich,
trocken
Languedoc - France, dry

Rotwein / Red Wine Rose"

Merlot €4,90
Venetien - Italien, trocken
Veneto - Italy, dry

Chavel Rose €4,90

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
Ladenbergstraße 4, 14195 Berlin -Zehlendorf
Tel. 030 -33948183

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