



BAMBUS VIETNAM

Asian Cuisine & Bar

MITTAGESSEN

Phone: 040 78081201

Standort: Billhorner Röhrendamm 102, 20539 Hamburg

Website: bambusrestaurant-hh.de

Instagram: bambusrestaurant.hh

MITTAG

1 Coca-Cola 0,2L gratis dazu

686. LACHSFILET IN GELB-CURRY-SAUCE ^(1,2,6,7,11)

12,90 €

Gemüse, Kokosmilch, Reishnudeln, Salat, Erdnüsse, geröstete Zwiebeln und Koriander (leicht scharf)
Vegetables, coconut milk, rice noodles, salad, peanuts, roasted onions, and coriander (mildly spicy)

688. RED CHICKEN IN REISBOWL ^(1,2,6,7,11)

10,90 €

Hühnerfilet in rotem Curry, Kokosmilch, Sahne, frischem Salat, Koriander, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (scharf)
Chicken fillet in spicy red curry with coconut milk and cream, served with fresh salad, coriander, peanuts, and roasted onions

689. RED TOFU IN REISBOWL ^(1,2,6,7,11)

10,90 €

Tofu in rotem Curry, Kokosmilch, Sahne, frischem Salat, Koriander, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (scharf)
Tofu in red curry, coconut milk, cream, fresh salad, coriander, peanuts, and roasted onions (spicy)

690. MI XAO GA ^(1,3)

9,90 €

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei
Fried noodles with chicken, vegetables, and egg



MITTAGESSEN

CREMIGE KOKOS-SUPPE ^(2,6)

Mit Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Okra, Zitronengras, Koriander – wahlweise mit ...

Creamy coconut soup with mushrooms, cherry tomatoes, bell peppers, spring onions, okra, lemongrass, coriander – optionally with ...

V1 HÜHNERFLEISCH (chicken) **5,50 €**

V2 GARNELEN (shrimp) **6,50 €**

V3 TOFU (tofu) **6,50 €**

V4. WANTAN SUPPE ^(1,3,6) **5,50 €**

Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch und Pak Choi in herzhafter Hühnerbouillon, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.

Dumplings filled with minced chicken and pak choy in a savory chicken broth, refined with spring onions and coriander.

FRÜHLINGSROLLEN

V5. VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE ^(2,3,4,6)

Gefüllte Reispapierrollen mit Krabben, Hühnerhackfleisch, Gemüse, Glasnudeln, Minze-Fisch-Vinaigrette. **5,50 €**

Filled rice paper rolls with shrimp, chicken, vegetables, glass noodles, and mint-fish vinaigrette.

V6. MINI FRÜHLINGSROLLE ^(1,6) **5,00 €**

Mit Gemüsefüllung und süß-saurer Soße.

Filled with vegetables and served with sweet and sour sauce.

SOMMERROLLEN/REISPAPIERROLLE ^(4,6)

Mit Ei, frischem Salat, Gurke, Reisnudeln, Minze und Koriander – serviert mit zwei Dipsaucen

– wahlweise mit ...

Filled rice paper roll with egg, fresh lettuce, cucumber, rice noodles, mint, and coriander – served with two dipping sauces – optionally with ...

V7. HÜHNERBRUSTFILET **5,50 €**
(grilled chicken fillet)

V8. TOFU **5,50 €**

V9. GEBRATENEM LACHSFILET **6,50 €**
(fried salmon fillet)

SALADS

Wahlweise auch mit Tofu erhältlich.

Optionally available with tofu.

V10. PAPAYA SALAT ^(2,3,5) **9,90 €**

Grüne Papaya-Julienne, Karotten, Cherrytomaten, gedämpfte Garnelen, Hühnerfilet, Chili, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Fisch-Limetten-Dressing (scharf).

Green papaya julienne, carrots, cherry tomatoes, steamed prawns, chicken fillet, chili, roasted peanuts, coriander, mint, fish-lime dressing (spicy).

V11. MANGO SALAT ⁽⁵⁾ **9,90 €**

Grüne Mango-Julienne, Karotten, Cherry Tomaten, Knusprige Ente, Barbecue-Entenbrust, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, Mango-Dressing (leicht scharf).

Green mango julienne, carrots, cherry tomatoes, crispy duck, barbecue duck breast, roasted peanuts, coriander, mint, spring onions, roasted onions, mango dressing (lightly spicy).

V12. GLASNUDEL SALAT ^(5,4) **9,90 €**

Glasnudeln, Karotten, Röstzwiebeln, gegrilltes geschnetztes Rinderhüftsteak, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Fisch-Limetten-Dressing (leicht scharf).

Glass noodles, carrots, roasted onions, grilled sliced beef steak, roasted peanuts, coriander, mint, spring onions, fish-lime dressing (lightly spicy).



MITTAGESSEN

REISBANDNUDEL SUPPE

PHO CLASSIC LARGE ^(2,3,6,11)

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Koriander – wahlweise mit ...

A traditional soup of Vietnamese cuisine with rice noodles in a strong broth of chicken and beef, refined with spring onions, soy sprouts, and coriander – optionally with ...

M15. HÜHNERFLEISCH (chicken)

10,90 €

M16. RINDFLEISCH (beef)

11,50 €

M17. SEIDENTOFU (tofu)

11,50 €

REISNUDELN - HANOI STYLE ^(2,3,6,11)

Warme Reisnudeln, Wildkräutersalat, Koriander, Minze und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette – verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln – wahlweise mit ...

Warm rice noodles, wild herb salad, coriander, mint, and chili-ginger-lime vinaigrette – refined with roasted peanuts and crispy onions – optionally with.. ...

M18. GESCHNETZELTES RINDFLEISCH

10,90 €

gebraten mit Zitronengras, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesam.

Fried sliced beef with lemongrass, garlic, spring onions, and sesame.

M19. VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE

10,90 €

mit Garnelen, Ei und Hühnerhackfleisch.

Vietnamese spring roll with prawns, egg, and chicken minced meat.

M20. SEIDENTOFU

10,90 €

gebraten mit Zitronengras, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesam.

Fried with lemongrass, garlic, spring onions, sesame



MITTAGESSEN

HAUPTGERICHTE

Serviert mit Jasminreis – served with jasmine rice.

ROTES CURRY ^(5,6,7,11)

gebraten mit Zitronengras, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesam.

Fried sliced beef with lemongrass, garlic, spring onions, and sesame.

M21. KNUSPRIGE ENTE (crispy duck) **12,90 €**

M22. RINDFLEISCH (beef) **12,50 €**

M23. HÜHNERFLEISCH (chicken) **10,50 €**

M24. SEIDENTOFU (silken tofu) **10,50 €**

TERIYAKI SESAM SAUCE ^(5,6,7,11)

Cremige gelbe Curry-Sauce mit Sahne, Erdnussbutter, Kokosmilch, Gemüse (leicht scharf) – wahlweise mit ...

Creamy yellow curry sauce with cream, peanut butter, coconut milk, vegetables (slightly spicy) – optionally with ...

M25. KNUSPRIGE ENTE (crispy duck) **12,90 €**

M26. HÜHNERFLEISCH (chicken) **10,90 €**

M27. SEIDENTOFU (silken tofu) **10,90 €**

KOKOS-ERDNUSS-SAUCE ^(5,6,1,3,11)

Gebrautes frisches Gemüse mit extra Kokos-Erdnuss-Sauce serviert – wahlweise mit ...

Fried fresh vegetables served with extra coconut and peanut sauce – optionally with ...

M33. KNUSPRIGES HÜHNERFILET IM TEIGMANTEL (crispy chicken in a pastry coat) **11,50 €**

M34. KNUSPRIGES ENTENFLEISCH (crispy duck) **12,90 €**

M35. KNUSPRIGES TOFU IM TEIGMANTEL (crispy tofu in a pastry coat) **10,90 €**

M36. MI XAO GA **10,90 €**

Gebatene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei

Fried noodles with chicken, vegetables, and egg

(5,6,7,11)

GELBES CURRY MIT ERDNUSSBUTTER

Cremige gelbe Curry-Sauce mit Sahne,

Erdnussbutter, Kokosmilch, Gemüse (leicht scharf) – wahlweise mit ...

Creamy yellow curry sauce with cream, peanut butter, coconut milk, vegetables (slightly spicy) – optionally with ...

M28. KNUSPRIGE ENTE (crispy duck) **12,90 €**

M29. HÜHNERFLEISCH (chicken) **10,90 €**

M30. SEIDENTOFU (silken tofu) **10,90 €**



SUSHI



NIGIRI SUSHI

(4)
(jeweils 2 Stück)

600. SAKE / LACHS 5,50 €

Lachs
Salmon

601. MAGURO (4) 5,90 €

Thunfisch
Tuna

603. EBI (2) 5,50 €

Gekochte Garnelen
Prawn

604. AVOCADO 4,50 €

avocado

MAKI SUSHI

(jeweils 6 Stück)

610. SAKE / LACHS (4) 5,90 €

Lachs
salmon

611. TEKKA (4) 6,50 €

Thunfisch
Tuna

612. EBI (2) 5,90 €

gekochte Garnelen
prawn

613. KAPPA (11) 4,90 €

Gurke, Sesam
cucumber, sesame

614. AVOCADO 4,90 €

615. LACHS-AVOCADO (4) 5,90 €

Lachs-Avocado
salmon, avocado

616. TUNA-AVOCADO (4) 6,50 €

Tuna, Avocado

617. SURIMI MAKI 5,90 €

618. MANGO MAKI 4,50 €





INSIDE OUT SUSHI

(jewels 8 Stück)

- 620. ALASKA ROLL** ^(3,4,6,7) **8,50 €**
Lachs, Avocado, Philadelphia, Mayonnaise und Tobiko.
Salmon, avocado, Philadelphia cream cheese, mayonnaise, and tobiko.
- 621. EXOTIC SALMON** ^(4,6,7) **8,50 €**
Lachs, Mango, Philadelphia und Tobiko.
Salmon, mango, Philadelphia cream cheese, and tobiko.
- 623. SALMONSKIN INSIDE OUT** ^(4,6,7,11) **8,50 €**
Mit gegrilltem Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse und Sesam.
With grilled salmon, cucumber, avocado, cream cheese, and sesame.
- 624. BONTON INSIDE OUT** ^(4,6) **9,50 €**
Mit Thunfisch, Avocado, Mayonnaise.
With tuna, avocado, and mayonnaise.
- 625. CALIFORNIA INSIDE OUT** ^(2,6) **8,50 €**
Mit Surimi, Avocado, Gurke, Mayonnaise und Tobiko.
With surimi, avocado, cucumber, mayonnaise, and tobiko.
- 626. PANKO GARNELEN INSIDE OUT** ^(2,6,11) **8,50 €**
mit Panko Garnele Avokado, Mayonnaise und Sesam.
With panko shrimp, avocado, mayonnaise, and sesame.
- 627. AVOCADO INSIDE OUT** ^(7,6,11) **8,50 €**
Avocado, Frischkäse und Sesam.
With avocado, cream cheese, and sesame.
- 628. PEKING ROLL INSIDE OUT** ^(6,11) **8,50 €**
Mit gebratener Ente, Gurke, Rucola, Teriyaki-Sauce und Sesam.
With grilled duck, cucumber, arugula, teriyaki sauce, and sesame.

TEMPURA ROLL

- 630. FLORIDA TEMPURA** (10 STK) **11,90 €**
Mit Lachs, Avocado, Hausmayonnaise.
With salmon, avocado, homemade mayonnaise.
- 631. TOKIO ROLL** (6 STK) **10,90 €**
Lachs, Thunfisch, Surimi, Cream Cheese, Avocado, Gurke, Spezial Sauce.
Salmon, tuna, surimi, cream cheese, avocado, cucumber, special sauce.
- 632. CHICAGO ROLL** (6 STK) **10,90 €**
Lachs, Thunfisch, Tempura-Garnelen, Avocado, Gurke, Unagi Sauce.
Salmon, tuna, tempura prawns, avocado, cucumber, unagi sauce.
- 633. CHICKEN TEMPURA** (6 STK) **9,90 €**
Gegrilltes Hühnchen, Avocado, Gurke, Teriyaki-Sauce.
Grilled chicken, avocado, cucumber, teriyaki sauce.
- 634. VEGGIE TEMPURA** (6 STK) **8,90 €**
Avocado, Mayonnaise, Gurke, Rucola, Frischkäse, Teriyaki-Sauce.
Avocado, mayo, cucumber, arugula, cream cheese, teriyaki sauce.

MIX ROLL

- (2,4,6,7)
- 640. MIX 1:** 15,0 €
2 Lachs Nigiri, 3 Sashimi Lachs, 8 Stk Alaska Roll.
- (2,4,6,7)
- 641. MIX 2:** 17,0 €
2 Tuna Nigiri, 3 Sashimi Tuna, 8 Stk Bonton Roll.
- (2,4,6,7)
- 642. MIX 3:** 18,0 €
2 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 6 Stk Lachs Maki, 8 Stk California Inside Out.
- (2,4,6,7)
- 643. MIX 4:** 15,0 €
6 Stk Mayo Maki, 8 Stk Avocado Inside Out, 6 Stk Gurke Mayo.
- (2,4,6,7)
- 644. MIX 5:** 15,0 €
6 Stk Veggie Tempura, 6 Stk Avocado Maki, 6 Stk Gurke Maki.

BENTO

- (2,4,6,7)
- 645. LACHS BENTO** 15,0 €
3 Lachs Nigiri, 4 Sashimi Lachs, 6 Stk Maiki Lachs.
- (2,4,6,7)
- 646. TUNA BENTO** 16,0 €
3 Nigiri Tuna, 4 Sashimi Tuna, 6 Stk Maki Tuna.



GETRÄNKE



GETRÄNKE

Homemade Lemonade, Fresh Juices, Lassi

200. HANOI GREEN

5,90 €

risch gepresster Limettensaft mit Honig, Minze, zerstoßenem Eis.
Freshly squeezed lime juice with honey, mint, crushed ice.

201. BAMBUS PAPAYA

5,90 €

Ananas und Papaya, verfeinert mit Honig, Minze und Eis.
Pineapple and papaya, refined with honey, mint, and ice.

202. GOLDEN PASSION

5,90 €

Hausgemachte frische Limonade mit Maracuja, Ananas, Kiwi, Limette, Minze, zerstoßenem Eis.
Homemade fresh lemonade with passion fruit, pineapple, kiwi, lime, mint, crushed ice.

203. CITRUS GINGER

5,90 €

Hausgemachte frische Limonade mit Bio Orange, Bio Zitrone, Grapefruit, Ingwer, Minze, zerstoßenem Eis.
Homemade fresh lemonade with organic orange, organic lemon, grapefruit, ginger, mint and crushed ice.

204. MANGO LASSIE

5,90 €

Mango, Mangopüree, Naturjoghurt, Minze, zerstoßenem Eis.
Mango, mango purée, natural yogurt, mint, crushed ice.

205. MANGO BANANA CUP

5,90 €

Mango, Mangopüree, Banane u. Minze mit zerstoßenem Eis
Mango, mango purée, banana & mint with crushed ice

206. FRISCHER LIMETTENSAFT

5,90 €

mit Eiswürfeln



SOFTDRINK

210. COCA-COLA	(f,k,Su,Cf)	0.30l	3,80 €
211. COCA-COLA	(f,k,Su,Cf)	0.40l	4,20 €
212. COCA-COLA ZERO	(f,k,Su,Cf)	0.30l	3,80 €
213. COCA-COLA ZERO	(f,k,Su,Cf)	0.40l	4,20 €
214. SPEZI	(f,k,Su,Cf)	0.30l	3,80 €
215. SPEZI	(f,k,Su,Cf)	0.40l	4,20 €
216. FANTA	(f,k,Su,Cf)	0.30l	3,80 €
216. FANTA	(f,k,Su,Cf)	0.40l	4,20 €
217. SPRITE	(f,k,Su,Cf)	0.30l	3,80 €
218. SPRITE	(f,k,Su,Cf)	0.40l	4,20 €
219. MANGOSCHORLE		0,30l	3,50 €
220. MANGOSCHORLE		0,40l	4,50 €
221. APFELSAFT		0,30l	3,50 €
222. APFELSCHORLE		0,30l	3,50 €
223. APFELSCHORLE		0,40l	4,50 €
224. RHABARBERSCHORLE		0,30l	3,50 €
225. RHABARBERSCHORLE		0,40l	4,50 €
226. MANGOSAFT	(f,k)	0,20l	4,50 €

VIETNAMESESISCHER TEE

239. KÄNNCHEN GRÜNER TEE	5,50€
240. KÄNNCHEN JASMIN TEE	5,50€
241. GLAS INGWER TEE	4,00€
242. GLAS FRISCHER PFEFFERMINZTEE	4,00€

VIETNAMESESISCHER KAFFEE

242. VIETNAMESESISCHER KAFFEE	3,50 €
243. VIETNAMESESISCHER KAFFEE mit Kondensmilch (süß)	4,00 €
244. BAMBUS KAFFE VIETNAM Espresso auf feinem Eis und Kondensmilch (süß)	5,50 €



BIER & ALKOHOLFREIE

227. VITAMALZ	0,3l	4,00€		
228. BIONADE	0,3l	4,00€		
229. SAI GON BIER (VIETNAM)	0,3l	5,50€		
230. SINGHA BIER (THAILAND)	0,3l	5,50€		
231. TSINGTAO BIER (CHINA)	0,3l	5,50€		
232. WARSTEINER	0,3l	4,00€	0,5l	5,50€
233. BECK	0,3l	4,00€	0,5l	5,50€
234. PAULANER HEFEWEIZEN HELL	0,3l	4,00€	0,5l	5,50€
235. PAULANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,3l	4,00€	0,5l	5,50€
236. APFELWASSER	0,3l	4,00€	0,5l	5,50€

WEIN

237. WEISSWEIN (CHARDONNAY...)	5,50€
238. ROTWEIN	5,50€



NÄHRWERTE

	Kalorien pro 100 g	Fett pro 100 g	Kohlen- hydrate pro 100 g	Eiweiß pro 100 g	Kalorien pro Portion	Brenn- wert pro Portion (% GDA)	Kohlen- hydrate pro Portion (% GDA)	Eiweiß pro Portion (% GDA)	Fett pro Portion (% GDA)	Choles- terin pro Portion (% GDA)	Ballast- stoffe pro Portion (% GDA)
Thunfisch	108 kcal	1,0 g	0,0 g	23,4 g	108 kcal	452 kJ (5,4%)	0,0 g (0,0%)	23,4 g (32%)	1,0 g (1,5%)	0,07 g (1,5%)	0,0 g (0,0%)
Lachs	142 kcal	6,34 g	0,0 g	19,8 g	142 kcal	595 kJ (7,1%)	0,0 g (0,0%)	19,8 g (27,2%)	6,34 g (2,85%)	0,04 g (0,86%)	0,0 g (0,0%)
Garnelen	88 kcal	1,1 g	1,3 g	17,2 g	106 kcal	444 kJ (5,3%)	0,9 g (2,7%)	20,3 g (27,8%)	1,7 g (2,7%)	0,09 g (1,9%)	0,0 g (0,0%)
Rinderhüftsteak	115 kcal	3 g	1,0 g	21 g	115 kcal	481 kJ (5,8%)	1,0 g (0,4%)	21,0 g (28,8%)	3 g (4,6%)	0,06 g (1,29%)	0,0 g (0,0%)
Hühnerbrustfilet	165 kcal	3,6 g	0,0 g	31 g	110 kcal	461 kJ (5,5%)	0,0 g (0,0%)	23,1 g (31,6%)	1,2 g (1,9%)	0,38 g (8,2%)	0,0 g (0,0%)
Entenfleisch	211 kcal	15,2 g	0,0 g	18 g	211 kcal	884 kJ (10,5%)	18,0 g (31,5%)	15,2 g (23,4%)	1,2 g (1,9%)	0,08 g (1,73%)	0,0 g (0,0%)
Jasminreis	167 kcal	1,7 g	34,9 g	3 g	167 kcal	699 kJ (8,4%)	34,9 g (13,0%)	3,0 g (4,1%)	1,7 g (2,6%)	0,0 g (0,0%)	0,0 g (0,0%)

ZUSATZSTOFFE

A Antioxidationsmittel
 (Antioxidans)
 B Backtriebmittel
 C Komplexbildner
 Cf Koffein
 FE Farbstoff – Lebensmittelfarben
 Fe Festigungsmittel
 FS Farbstabilisator
 G Geliermittel
 GV Geschmacksverstärker
 K Konservierungsmittel
 M Mehlbehandlungsmittel
 Min Mineralstoff
 S Säure, Säuerungsmittel
 SR Säureregulator
 SM Schaummittel
 SV Schaumverhüter
 SS Schmelzsalz
 St Stabilisator
 Su Süßungsmittel
 TG Treibgas, Schutzgas
 Tr Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel
 U Überzugsmittel
 V Verdickungsmittel
 Vit Vitaminwirksamer Stoff
 W Feuchthaltemittel

ALLERGEN

1. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (laktosehaltig)
8. Schalenfrüchte/Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



BAMBUS VIETNAM
Asian Cuisine & Bar