



BAMBUS VIETNAM
Asian Cuisine & Bar

SPEISEKARTE

Phone: 040 78081201

Standort: Billhorner Röhrendamm 102, 20539 Hamburg

Website: bambusrestaurant-hh.de

Instagram: [bambusrestaurant.hh](https://www.instagram.com/bambusrestaurant.hh)

Angebot

(1,2,4,6,7,11,N)

168. CRUNCHY SALMON

16,50 €

Medium gegrillter Lachs auf Mango-Avocado-Roll im knusprigen Tempura-Mantel, mit Salat, Guacamole und Teriyaki-Sauce.

Medium-grilled salmon on a mango-avocado roll in a crispy tempura coating, with salad, guacamole, and teriyaki sauce.

(1,2,4,6,7,11,N)

169. CRUNCHY TUNA

17,50 €

Medium gegrillter Thunfisch auf Mango-Avocado-Roll im knusprigen Tempura-Mantel, mit Salat, Guacamole und Teriyaki-Sauce.

Medium-grilled tuna on a mango-avocado roll in a crispy tempura coating, with salad, guacamole, and teriyaki sauce.

(1,2,6,7,11)

170. CRUNCHY TOFU

14,90 €

Gegrillter Tofu auf Mango-Avocado-Roll im knusprigen Tempura-Mantel, mit Salat, Guacamole und Teriyaki-Sauce.

Grilled tofu on a mango-avocado roll in a crispy tempura coating, with salad, guacamole, and teriyaki sauce.

(1,3)

171. MI XAO GA

12,90 €

Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse und Ei

Fried noodles with chicken, vegetables, and egg

1 Coca-Cola 0,2L gratis dazu



VORSPEISEN



VORSPEISEN

Starter

^(1,2,3,6)
1. NEM HA NOI **5,90 €**
Gefüllte Reispapierrollen (frittiert) mit Krabben, Hühnerhackfleisch, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Glasnudeln und Lauchzwiebeln, dazu eine frische Vinaigrette zum Dippen.
Deep-fried rice paper rolls filled with crab, minced chicken, kohlrabi, carrots, morels, glass noodles, and spring onions, served with a fresh fish vinaigrette for dipping.

^(1,3,6)
2. SATE GA **5,90 €**
2 gegrillte Hühnerspieße mit Kokos-Erdnuss-Sauce und Salat/ 2 grilled chicken skewers with coconut peanut sauce and salad

^(1,3,6)
3. GEBACKENE WANTAN **6,50 €**
6 knusprig gebackene Teigtaschen mit Hühnerhackfleischfüllung, dazu gemischter Salat und süß-saure Sauce zum Dippen.
6 crispy baked dumplings filled with minced chicken, served with mixed salad and sweet and sour dipping sauce.

^(1,2,3,6,11)
4. GARNELEN TEMPURA **7,50 €**
JAPANISCH STYLE
5 knusprig gebackene Tempura-Garnelen, dazu gemischter Salat und eine Wasabi-Mayo-Reduktion.
5 crispy baked tempura prawns, served with mixed salad and a wasabi mayo reduction.

^(1,3,6)
5. EDAMAME **5,00 €**
Gekochte Bohnen mit Meersalz und Sesam.
Boiled beans with sea salt and sesame.

^(1,6)
6. GYOZA GEMÜSE 5 stk **6,00 €**

^(1,3,6)
7. GYOZA CHICKEN 5 stk **6,00 €**

⁽³⁾
SOMMERROLLEN
Gefüllte Reispapierrolle mit Ei, Salat, Gurken, Reissnudeln, Minze und Koriander, serviert mit zwei Saucen zum Dippen.
Filled rice paper roll with egg, lettuce, cucumbers, rice noodles, mint, and coriander, served with two sauces for dipping.
Wahlweise/For selection:

⁽³⁾
8. GEGRILLTES HÜHNERFILET **6,00 €**
grilled chicken fillet

⁽²⁾
9. TEMPURA-GARNELEN **6,90 €**
tempura shrimp

⁽⁴⁾
10. GEBACKENES LACHSFILET **6,90 €**
fried salmon fillet

⁽⁶⁾
11. GEBACKENER TOFU **6,00 €**
baked tofu



SUPPEN *Soups*

CREMIGE KOKOS SUPPE

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Okra, Frühlingszwiebeln, Zitronengras, Koriander - wahlweise mit ...
Creamy coconut soup with mushrooms, cherry tomatoes, peppers, okra, spring onions, lemongrass, coriander - for selection with ...

(3,6)

12. HÜHNERFLEISCH **6,50 €**
chicken

(2,4)

15. FISCH SUPPE **6,50 €**
(SÄUERLICH, LEICHT SCHARF)

Lachs, Thunfisch, Cherrytomaten, Ananas, Champignons, Okra in kräftigem Fischfond mit Zitronengras, Galgant, Frühlingszwiebeln und Dill/
salmon, tuna, cherry tomatoes, pineapple, mushrooms, okra in powerful fishfond with lemongrass, galangal, spring onions and dill

(1,3,6)

16. WANTAN SUPPE **6,50 €**

Gefüllte Teigtaschen mit Hühnerhackfleisch, Pak Choi in herzhafter Hühnerbouillon, Frühlingszwiebeln und Koriander.
dumplings with chicken minced meat, pak choi in chicken broth, spring onions and coriander.

SALATE *Salad*

Alle Salate wahlweise auch mit Tofu erhältlich.
All salads optionally available with tofu.

(2,3,5)

17. PAPAYA SALAT **12,90 €**

Grüne Papaya-Julienne, Karotten, Cherry Tomaten, gedämpfte Garnelen, gegrilltes Hühnerfilet, Chili, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Fisch-Limetten-Dressing (scharf).
green papaya julienne, carrots, cherry tomato, steamed prawns, grilled chicken fillet, chili, roasted peanuts, coriander, mint, fish lime dressing (spicy).

(3,5)

18. MANGO SALAT **12,90 €**

Ei, Mango-Julienne, Karotten, Cherry Tomaten, knusprige ENTE, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Mango-Dressing. (leicht scharf).
mango-julienne, carrots, cherry tomato, duck breast fillet, roasted peanuts, coriander, mint, spring onions, mango dressing (light spicy).

(3,5)

19. GLASNUDEL SALAT **12,90 €**

Glasnudeln, Karotten, Röstzwiebeln, geschnetzeltes Rinderhüftsteak, geröstete Erdnüsse, Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Fisch-Limetten-Dressing (leicht scharf).
Glass noodles, carrots, roasted onions, sliced grilled beef, roasted peanuts, coriander, mint, spring onions, fish-lime dressing (slightly spicy).

(4,5)

20. WAKAME SALAT **6,90 €**

mit Avokado.
wakame salad with avocado,



HAUPTGERICHTE



HAUPTGERICHTE

Main Dishes

PHO CLASSIC LARGE ^(3,6)

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander, Thai-Basilikum und Sojasprossen/
a traditional soup of vietnamese cuisine with rice noodles in a strong broth of soup chicken and beef, refined with spring onions and coriander, thai basil and soy sprouts wahlweise / for selection

22. HÜHNERBRUSTFILET 12,90 €
chicken breast

23. RINDFLEISCH 13,90 €
beef

24. SEIDENTOFU 12,90 €
silken tofu

BUN HANOI STYLE ^(2,3,4,6)

Warme Reisnudeln, Salat, Koriander und Chili-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln.
warm rice noodles with fresh salad, coriander, and chili-lime vinaigrette, topped with roasted peanuts and crispy fried onions wahlweise / for selection:

30. GEGRILLTES HÜHNERBRUSTFILET 13,50 €
grilled chicken fillet

31. GESCHNETZELTEM RINDFLEISCH 14,90 €
gebraten mit Zitronengras, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Sesam/ *fried sliced beef with lemongrass, garlic, spring onions and sesame.*

32. MEDIUM GEGRILLTES LACHSFILET 14,90 €
mit Frühlingszwiebeln und Dill/ *grilled salmon fillet with spring onions and dill.*

34. GEBRATENER SEIDEN TOFU 13,50 €
mit Knoblauch, Zitronengras, Frühlingszwiebeln und Sesam/ *fried silken tofu with garlic, lemongrass, spring onions and sesame.*

35. VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLE 14,90 €
mit Garnelen, Ei und Hühnerhackfleisch
vietnamese spring roll with prawns, egg, and minced chicken.



NUDELN *Noodles*

(1,3,6)

GEBRATENE BANDNUDELN (PHO XAO)

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln und Koriander.
Wahlweise:

*Fried rice noodles with egg, vegetables, soy sprouts, spring onions, refined with roasted onions and coriander.
for selection:*

40. RINDFLEISCH 13,50 €

beef

41. HÜHNERFILET CHICKEN 13,90 €

chicken

42. KNUSPRIGEM 14,90 €

ENTENFLEISCH

und Thai-Basilikum Pesto/

barberie duck breast fillet and thai basil pesto

43. SEIDEN TOFU 12,90 €

silken tofu

44. MI XAO GA 12,90 €

Bratnudeln mit knusprigem Hühnerbrustfilet

Gemüse und Ei/ *Fried noodles with crispy*

chicken breast fillet, vegetables and egg

45. MI XAO VIT 13,50 €

Bratnudeln mit Enten Gemüse und ei/

Fried noodles with duck vegetables and egg



REIS *Rice*

(11,3,6)

GEBRATENER REIS

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Röstzwiebeln.

*Fried rice with egg, vegetables, soy sprouts, spring onions,
refined with fried onions.*

wahlweise / for selection:

46. RINDFLEISCH 13,50 €

beef

47. HÜHNERFILET 12,90 €

chicken

48. BARBERIE KNUSPRIGEM 13,50 €

ENTENFLEISCH

und Thai-Basilikum Pesto/

barberie duck breast fillet and thai basil pesto

49. SEIDEN TOFU 12,90 €

silken tofu



VOM GRILL *Grilled*

- 50. CHICKEN TERIYAKI SPECIAL** ⁽¹¹⁾ **14,90 €**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Gemüse, Teriyaki-Sesam Sauce.
grilled chicken breast fillet, vegetables, teriyaki sesame sauce.
- 51. CHICKEN THAI-BASILIKUM PESTO** ^(4,11) **14,90 €**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf gebratenem Gemüse, Sesamöl, Thai-Basilikum Pesto.
grilled chicken breast fillet on roasted vegetables, sesame oil, Thai basil pesto
- 52. LACHS TERIYAKI** ^(4,11) **15,50 €**
Lachsfilet vom Grill, Gemüse, Teriyaki-Sesam
Grilled salmon fillet, vegetables, teriyaki sesame
- 53. LACHS THAI-BASILIKUM PESTO** ^(4,11) **15,50 €**
Lachsfilet vom Grill, mit Gemüse, Sesamöl, Thai-Basilikum Pesto
grilled salmon fillet, with vegetables, sesame oil, Thai basil pesto



THIT GA - HÜHNERFLEISCH

Chicken

Serviert mit Jasmin Reis/ served with jasmine rice

- ^(5,6,7)
55. CHICKEN CURRY **13,50 €**
- Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Thai-Basilikum in hausgemachter roter Curry Sauce mit Sahne und Kokosmilch (sehr scharf)
chicken with fresh vegetables, spring onions, thai basil in homemade red curry sauce with cream, coconut milk (very spicy)
- ^(5,6,7)
56. YELLOW CHICKEN **13,50 €**
- Hühnerfleisch mit Gemüse, Frühlingszwiebeln in cremig gelber Curry Sauce mit Erdnussbutter, Sahne und Kokosmilch (leicht scharf).
chicken with sweet, spring onions in creamy yellow curry sauce with peanut butter, cream, coconut milk (slightly spicy).
- ^(6,11)
57. CHICKEN TERIYAKI **13,50 €**
- Hühnerfilet mit Teriyaki-Sesam Sauce
Chicken teriyaki sesame sauce
- ^(5,6,7)
58. CHICKEN PEANUT
- Knuspriges Hühnerbrustfilet im Teigmantel auf gebratenem frischen Gemüse und Kokos-Erdnuss-Sauce.
Crispy chicken breast fillet in pastry crust on roasted fresh vegetables and coconut peanut sauce.
- ^(6,7)
59. CHICKEN MANGO **13,50 €**
- Gebrautes Hühnerfleisch in cremiger Mango-Chutney-Sauce mit Kokosmilch, Mango (leicht scharf).
fried chicken Gemüse, coconut milk (slightly spicy).
- ^(5,6,7)
60. GA XAO XA OT **13,50 €**
- Hühnerfleisch mit verschiedenem Gemüse, Zitronengras und Knoblauch angebraten.
Chicken stir-fried with mixed vegetables, lemongrass, and garlic.
- ^(5,6,7)
61. GA XAO ERDNUSS **13,50 €**
- Frisches, verschiedenes Gemüse in Erdnuss-Sauce, Kokosmilch und Sahne – serviert mit Jasminreis.
Fresh mixed vegetables in peanut sauce, coconut milk, and cream – served with jasmine rice.
TOFU (tofu) – option available.
Serviert mit Jasminreis
Served with jasmine rice.



THIT BO - RINDERFLEISCH

Beef

Serviert mit Jasmin Reis/ served with jasmine rice

65. BEEF BASIL

14,50 €

Rindfleisch mit Gemüse, Thai-Basilikum in Chili-Sauce (scharf).
Beef with vegetables, Thai basil in chili sauce (spicy).

66. ROTE CURRY

(5,6,7)

14,50 €

Rindfleisch, frisches Gemüse in hausgemachter roter Curry-Sauce mit Sahne, Kokosmilch, Thai-Basilikum (sehr scharf).
Beef with fresh vegetables in homemade red curry sauce with cream, coconut milk, Thai basil (very spicy).

67. BEEF TERIYAKI

(6,11)

14,50 €

Rindfleisch mit Gemüse in Teriyaki-Sesam-Sauce.
Beef with vegetables in teriyaki sesame sauce.

GARNELEN *Shrimps*

Serviert mit Jasmin Reis/ served with jasmine rice

109. PRAWN CURRY

15,50 €

Garnelen mit frischem Gemüse in hausgemachter roter Curry Sauce mit Sahne, Kokosmilch (sehr scharf)
shrimps with fresh vegetables in homemade red curry sauce with cream, coconut milk (very spicy)

110. PRAWN TERIYAKI

15,50 €

Garnelen mit Gemüse in Teriyaki-Sauce
shrimps with sugar peas, broccoli, mushrooms, peppers carrots, pak choi in teriyak & ame sauce



ENTE *Duck*

Serviert mit Jasmin Reis/ *served with jasmine rice*

70. DUCK MANGO

14,50 €

Knusprige Ente auf cremiger Mango-Chutney-Sauce mit gebratener Mango, Gemüse und Kokosmilch (leicht scharf).
Crispy duck on creamy mango chutney sauce with fried mango, vegetables, and coconut milk (slightly spicy).

71. DUCK CURRY

(5,6,7)

14,50 €

Knusprige Ente mit frischem Gemüse in hausgemachter roter Curry-Sauce mit Sahne, Kokosmilch, Thai-Basilikum (sehr scharf).
Crispy duck with fresh vegetables in homemade red curry sauce with cream, coconut milk, Thai basil (very spicy).

72. DUCK TERIYAKI

(6,11)

14,50 €

Knusprige Ente mit Gemüse in Teriyaki-Sesam-Sauce.
Crispy duck with vegetables in teriyaki sesame sauce.

73. DUCK PEANUT

(5,6,7)

14,50 €

Knusprige Ente auf gebratenem frischem Gemüse in Kokos-Erdnuss-Sauce.
Crispy duck on roasted fresh vegetables in coconut peanut sauce.



VEGETARISCH *Vegatarian*

75. KOKOS-TOFU-SUPPE ⁽⁶⁾ 5,50 €

Tofu-Kokos-Suppe mit Champignons, Gemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander.
Tofu-coconut soup with mushrooms, vegetables, spring onions, coriander.

76. MINI FRÜHLINGSROLLE ^(1,6) 5,50 €

gefüllt mit Gemüse
mini spring roll filled with vegetables

77. GEMÜSE SUPPE 6,00 €

Tofu-Coconut-Suppe mit Champignons, Gemüse, Frühlingszwiebeln, Koriander.
Tofu coconut soup with mushrooms, vegetables, spring onions, coriander.

78. RED CURRY TOFU ^(5,6,7) 13,50 €

Seiden Tofu, frisches Gemüse in hausgemachter roter Kokos-Curry-Sauce, verfeinert mit Thai-Basilikum, Koriander, Lauchzwiebeln – serviert mit Jasminreis
Silk tofu, fresh vegetables in homemade red coconut curry sauce, refined with Thai basil, coriander, spring onions – served with jasmine rice.

79. TERIYAKI SESAM TOFU ^(6,11) 13,50 €

Gemüse in Teriyaki-Sauce, verfeinert mit Sesam – serviert mit Jasminreis.
Spring onions in teriyaki sauce, refined with sesame – served with jasmine rice.

80. YELLOW CURRY 13,50 €

Gemüse, Frühlingszwiebeln in cremiger gelber Curry-Sauce mit Erdnussbutter, Sahne, Kokosmilch – serviert mit Jasminreis.
Vegetables, spring onions in creamy yellow curry sauce with peanut butter, cream, coconut milk – served with jasmine rice (light spicy).

81. PEANUT TOFU 13,50 €

Tofu, frische verschiedene Gemüse in Erdnuss-Sauce, Kokosmilch, Sahne – serviert mit Jasminreis
Tofu, fresh mixed vegetables in peanut sauce, coconut milk, cream – served with jasmine rice.



KIDS MENÜ

Kids menu

85. COM RANG ⁽³⁾ 6,50 €

mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch
with egg, vegetables and chicken

86. GEBRATENE ⁽³⁾ 6,50 €
REISBANDNUDELN

mit Ei, Gemüse und Hühnerfleisch
with egg, vegetables and chicken

BEILAGE

Side dishes

90. GEKOCHTER REIS 1,20 €
Cooked rice

91. GEBRATENER REIS oder 4,50 €
REISBANDNUDELN MIT EI
Fried rice or rice noodles with egg.

92. SÜSSKARTOFFEL POMMES 5,50 €
Sweet potato pommes

93. SAUCEN 2,00 €

DESSERT

Dessert

106. GEBACKENE BANANE ⁽³⁾ 5,00 €
UND VANILLE EIS

mit Honig
honey baked banana



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)

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

TEMPURA ROLL

- ^(2,4,6,7)
630. FLORIDA TEMPURA (10 STK) **11,90 €**
Mit Lachs, Avocado, Hausmayonnaise.
With salmon, avocado, homemade mayonnaise.
- ^(1,3,6)
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.
- ^(2,4,6,7)
632. CHICAGO ROLL (6 STK) **10,90 €**
Lachs, Thunfisch, Tempura-Garnelen, Avocado, Gurke, Unagi Sauce.
Salmon, tuna, tempura prawns, avocado, cucumber, unagi sauce.
- ^(1,3,6)
633. CHICKEN TEMPURA (6 STK) **9,90 €**
Gegrilltes Hühnchen, Avocado, Gurke, Teriyaki-Sauce.
Grilled chicken, avocado, cucumber, teriyaki sauce.
- ^(1,3,6,7,11)
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:

2 Lachs Nigiri, 3 Sashimi Lachs, 8 Stk Alaska Roll.

15,0 €

(2,4,6,7)

641. MIX 2:

2 Tuna Nigiri, 3 Sashimi Tuna, 8 Stk Bonton Roll.

17,0 €

(2,4,6,7)

642. MIX 3:

2 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 6 Stk Lachs Maki, 8 Stk California Inside Out.

18,0 €

(2,4,6,7)

643. MIX 4:

6 Stk Mayo Maki, 8 Stk Avocado Inside Out, 6 Stk Gurke Mayo.

15,0 €

(2,4,6,7)

644. MIX 5:

6 Stk Veggie Tempura, 6 Stk Avocado Maki, 6 Stk Gurke Maki.

15,0 €

BENTO

(2,4,6,7)

645. LACHS BENTO

3 Lachs Nigiri, 4 Sashimi Lachs, 6 Stk Maiki Lachs.

15,0 €

(2,4,6,7)

646. TUNA BENTO

3 Nigiri Tuna, 4 Sashimi Tuna, 6 Stk Maki Tuna.

16,0 €



GETRÄNKE



GETRÄNKE

Homemade Lemonade, Fresh Juices, Lassi

200. HANOI GREEN

5,90 €

risc 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		4,00 €
mit Kondensmilch (süß)		
244. BAMBUS KAFFE VIETNAM		5,50 €
Espresso auf feinem Eis und Kondensmilch (süß)		



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	Kohlenhydrate pro 100 g	Eiweiß pro 100 g	Kalorien pro Portion	Brennwert pro Portion (% GDA)	Kohlenhydrate pro Portion (% GDA)	Eiweiß pro Portion (% GDA)	Fett pro Portion (% GDA)	Cholesterin pro Portion (% GDA)	Ballaststoffe 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 Schmelzsatz
 St Stabilisator
 Su Süßungsmittel
 TG Treibgas, Schutzgas
 Tr Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel
 U Überzugsmittel
 V Verdickungsmittel
 Vit Vitaminwirksamer Stoff
 W Feuchthaltemittel

ALLERGEN

1. Glutenthaltiges 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