



"Eat Good, Look Good, Feel Good"

Öffnungszeiten: 10:00 – 22:00 Uhr

Nur Barzahlung möglich

DRINKS

GETRÄNK

HAUSGEMACHTE LIMONADE & SHAKE^{1,8,9,11}

/Homemade lemonade & shakes

FRESH LIME SODA [No Sugar] 7,5

Limette, Minze, Gurke, Soda

/Limette, Minze, Gurke, Soda

SUN KISSES 7,5

**Maracuja, Mango, Limette,
Basilikum, Grenadine, Soda**

*/Passion fruit, mango, lime, basil,
grenadine, soda*

MANGO LASSI [SHAKE] 0,2L 5,0

**Hausgemachter
Mangolassi, Kokosmilch**

/Homemade Mango Lassi, Coconut Milk

ALOE BERRY 7,5

Aloe Vera, Wild Berry, Limette, Soda

/Aloe Vera, Wild Berry, Lime, Soda

CHANH DA 7,5

Limette, Soda, Minze

/Lime, Soda, Mint

HONEY PASSION 7,5

Maracuja, Limette, Minze, Ginger Ale

/Passion Fruit, Lime, Mint, Ginger Ale

GINGER COOLER 7,5

Ginger, Minze, Limette, Soda

/Ginger, Mint, Lime, Soda

LOVE LYCHEE 7,5

Lychee, Limette, Grenadine, Soda

/Lychee, Lime, Grenadine, Soda

WATERMELON-CHILL 7,5

Watermelon, Minze, Gurke, Limette

/Watermelon, Mint, Cucumber, Lime

TEE

/Tea

ORANGE-INGWER TEE 5,0

Orange, Ingwer, Minze

/Orange, ginger, mint

JASMINTEE 5,0

Jasmintee, Süßholz

/Jasmintea, licorice

ZITRONENGRAS

-LIMETTEN TEE 5,0

Zitronengras, Limette, Süßholz

/Lemongrass, lime, licorice

MINZTEE 5,0

Frischer Minze, Limetten

/Mint, lime

YUZU TEE 5,0

Koreanische Zitronen, Schwarz Tee

/Korean lemons, black tea

GRÜNER TEE 5,0

SOFTDRINKS^{1,3,9,11}

/Soft drinks

COLA/ COLA ZERO

/ SPRITE/ FANTA

0,2L 3,5

0,4L 5,0

GINGER ALE

/ TONIC WATER

0,2L 3,5

0,4L 5,0

SELTERS

[STILL/ MEDIUM]

0,25L 4,5

0,75L 7,5

SÄFTE ^{2,3}

/Juices

APFELSAFT	0,2L 4,0	0,4L 5,5
MANGOSAFT	0,2L 4,0	0,4L 5,5
MARACUJA	0,2L 4,0	0,4L 5,5
ORANGENSAFT	0,2L 4,0	0,4L 5,5
LYCHEE	0,2L 4,0	0,4L 5,5

COCKTAIL & APERITIF ^{1,3,9,11}

/Cocktail & Aperitif

GIN BERRY	8,0
Gin, Wild Berry, Beeren	
<i>/Gin, Wild Berry, berries</i>	

GIN TONIC	8,0
Gin, Tonic Water, Salz, Limette	
<i>/Gin, tonic water, salt, lime</i>	

BASIL SMASH	8,0
Gin, Maracuja, Basilikum, Limette	
<i>/Gin, passion fruit, basil, lime</i>	

APEROL SPRITZ	8,0
Aperol, Prosecco, Orange	

LILLET WILD BERRY	8,0
Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry	
<i>/Lillet Blanc, Berries, Wild Berry</i>	

PROSECCO	0,2L GLAS 6,5
----------	---------------

BIER VOM FASS

/Draft Beer

RADEBERGER PILSNER	0,3L 4,5	0,5L 6,0
RADLER	0,3L 4,5	0,5L 6,0
DIESEL	0,3L 4,5	0,5L 6,0

FLASCHEN BIER

/Bottled beer

KIRIN BIER	0,33L FL. 6,0
RADEBERGER ALKOHOLFREI	0,33L FL. 5,5
SCHÖFFERHOFER WEISEN	0,5L FL. 6,0
[HELL/ALKOHOLFREI]	

KAFFEE ^{2,3}

/Coffee

KAFFEE TRUNG NGUYEN	5,5
Vietnamesischer Espresso serviert im Metallfilter mit Kondensmilch	
<i>/Vietnamese espresso served in a metal filter with condensed milk</i>	

SCHWARZER KAFFEE	4,5
<i>/Black coffee</i>	

CAPPUCCINO	4,5
------------	-----

LATTE MACCHIATO	4,5
-----------------	-----

ESPRESSO	4,5
----------	-----

HEISSE SCHOKOLADE	4,5
<i>/hot Chocolate</i>	

WEISSWEIN

/White wine

THÜRKIND

WEISSBURGUNDER	0,2 GLAS 6,5	0,75 FL. 26
CARL ADELSECK RIESLING	0,2 GLAS 6,5	0,75 FL. 26

ROTWEIN

/red wine

NERO D AVOLA „

COSTE A PREOLA	0,2 GLAS 6,5	0,75 FL. 26
----------------	--------------	-------------

SCHNAP

/schnapps

BAMBUSSCHNAP	2CCL. 5,50	4CCL 8,50
MEI KUE LU CHIEW	2CCL. 6,00	4CCL 9,00
KAO LANG CHIEW	2CCL. 6,50	4CCL 9,50

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UN-
SEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UN-
VERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖN-
NEN, ERHALTEN SIE GERNE VON UNSEREM
PERSONAL! VIELEN DANK



VORSPEISE

Appetizers



VORSPEISE

| Appetizers

1. SUMMERROLLS ^{F,H}
Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat,
Mango,Gurke,Sesam,serviert mit hausgemachter
Ingwer-Limetten-Soße oder Soja-Schalotten-Soße.
Wahlweise mit :
*/Summer rolls filled with mixed salad, mango, cucumber, ses-
ame, served with homemade ginger-lime sauce or soy-shallot
sauce. Optional with:*

- A. Tofu (Vegi) ^{I,M} 6,0
- B. Knuspriges Hähnchen / Crispy chicken 6,5
- C. Knusprigen Garnelen / Crispy shrimp 7,0

2. FRÜHLINGSROLLEN ^{I,F} (2 STK.) 5,0
Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit
Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten
und Lauchzwiebeln,
serviert mit Ingwer-Limetten-Soße
*/Crispy spring rolls filled with minced pork, sesame, and
vegetables, served with sweet and sour sauce.*

3. VEGGIE DUMPLINGS-GYOZA ^{F,I,M} 6,0
frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit
Soja-Schalotten-Soße
*/Fried dumplings with vegetable filling, served with soy-scallion
sauce.*

4. CRISPY EBI (3 STK.) ^{I,F} 7,5
Gebackene Garnelen serviert mit frischem Salat und
Sesam-Dressing
/Baked shrimp served with fresh salad and sesame dressing

VORSPEISE

| Appetizers

5. EDAMAME  6,5
Gedämpfte grüne Bohnen serviert mit Meersalz
/Steamed green beans served with sea salt

6. VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN (6 STK.) 4,5

7. SALAT
Gemischter Salat mit Gurke, Mango und Karotten, serviert
mit Sesamsoße.
/Mixed salad, cucumber, mango, carrots with sesame sauce.
A. Vegetarisch / Vegetarian 6,0
B. Tofu (Vegi) ^{I,M} 7,0
C. Huhn / Crispy chicken 9,0

8. WANTAN ^{I,F} (5 STK.) 5,0
gebackene Wantan ,Schweinehackfleisch,Süß-Sauer-Soße
/Fried wontons with minced pork, served with sweet and sour sauce.

9. BAMBUS PLATTE ^{F,H,I,M}
Gemischte Vorspeisenplatte mit Sommerrollen, Frühlings-
rollen, vegetarische Frühlingsrollen, Edamame, geback-
enen Garnelen und Gyoza, Salat mit Sesam-Dressing.
*/Mixed appetizer platter with summer rolls, spring rolls, vegetarian
spring rolls, fried shrimp, gyoza, edamame and salad with sesame
dressing.*

- (Für 2 Personen / For 2 people) 17,0
- (Für 3 Personen / For 3 people) 24,0

10. KRABBENCHIPS 3,5

SUPPE

/ Soups

11. PEKING-SUPPE ^{F,H,I} 4,5

Entenfleisch, Süß-Sauer-Scharf

/ Duck meat, sweet-sour-spicy sauce

12. WANTAN-SUPPE 5,0

Wantan-Suppe mit saisonalem Gemüse

/ Wonton soup with seasonal vegetables

13. KOKOSMILCH-SUPPE ^D 

**Sahnige Kokosmilch-suppe mit saisonalem Gemüse,
Koriander. Wahlweise mit:**

/ Creamy coconut milk soup with seasonal vegetables and coriander. Optional with:

A. Tofu ^M 5,5

B. Huhn / Chicken 6,0

C. Garnelen ^N / Shrimp 6,5

14. TOM YAM GUM 

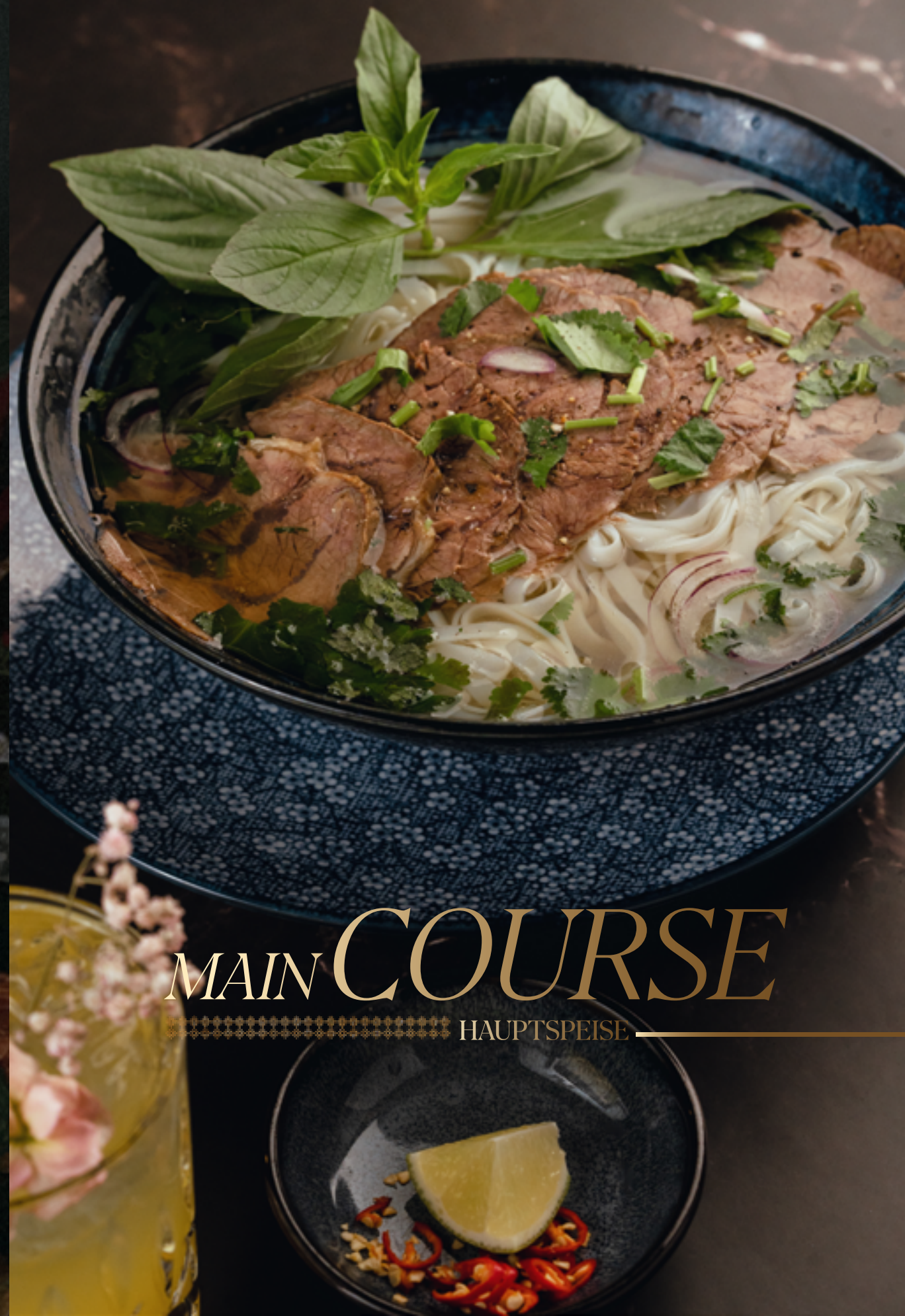
Thailändische sauer-scharfe Suppe mit Garnelen, saisonalem Gemüse, Koriander.

/ Thai sour-spicy soup with shrimp, seasonal vegetables, and coriander.

A. Tofu ^M 5,5

B. Huhn / Chicken 6,0

C. Garnelen ^N / Shrimp 6,5



MAIN COURSE

HAUPTSPEISE

REISGERICHTE F,L,H,M

Gebratener Eierreis, Gemüse, Ei. Wahlweise mit :

/Fried egg rice with vegetables and egg. Optional with:

15. GEMÜSE / Vegetables	8,0
16. HÜHNERFLEISCH / Chicken meat	8,5
17. SAFTIGEM RINDFLEISCH / Juicy beef	10,0
18. KNUSPRIGES HÄHNCHEN / Crispy chicken	11,0
19. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	12,0
20. NASI-GORENG KRABBen, HUHN, CURRY 🌶️	11,0
<i>/Nasi Goreng with shrimp, chicken, and curry</i>	

NUDELNGERICHTE F,L,H,M

Gebratener Nudeln, Gemüse, Ei. Wahlweise mit :

/Fried egg noodle with vegetables and egg. Optional with:

21. GEMÜSE / Vegetables	8,0
22. HÜHNERFLEISCH / Chicken meat	8,5
23. SAFTIGEM RINDFLEISCH / Juicy beef	10,0
24. KNUSPRIGES HÄHNCHEN / Crispy chicken	11,0
25. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	12,0
26. BAMI-GORENG KRABBen, HUHN, CURRY 🌶️	11,0
<i>/Bami Goreng with shrimp, chicken, and curry</i>	

PHO XAO L,H,M

Gebratene Reisbandnudeln, Gemüse, Ei. Wahlweise mit :

/Fried rice flat noodles with vegetables and egg. Optional with:

27. GEMÜSE / Vegetables	10,0
28. KNUSPRIGES HÄHNCHEN / Crispy chicken	13,5
29. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	14,0

PHO-SUPPE L,H

Original vietnamesische Traditionsuppe aus kräftiger Hühner-Rindbrühe und Reisbandnudeln , verfeinert mit Frühlingszwiebeln und asiatischen Kräutern, garniert mit Minze, Limetten. Wahlweise mit:

/Original Vietnamese traditional soup made from rich chicken-beef broth and rice flat noodles, enhanced with spring onions and Asian herbs, garnished with mint and lime. Optional with:

30. TOFU / Tofu	12,0
31. RINDERBRUSTSCHEIBEN / slices of beef brisket	14,0
32. HÜHNERFLEISCH / Chicken meat	13,5

UDON-NUDELN F,L,H,M

Gebratene Udon-Nudeln mit Teriyaki-Soße, Gemüse.

Wahlweise mit:

/Fried udon noodles with teriyaki sauce and vegetables. Optional with:

33. TOFU / Tofu	13,0
34. KNUSPRIGES HÄHNCHEN / Crispy chicken	13,5
35. KNUSPRIGER ENTE / Crispy duck	14,0
36. SAFTIGEM RINDFLEISCH / Juicy beef	12,0
37. GEBACKENES FISCHFILET / Baked fish fillet	12,5

„EXTRA GEBRATENER NUDELN ODER GEBRATENER REIS ANSTATT JASMIN REIS 3,0€“

KNUSPRIGER ENTE D,I,H

mit Gemüse, Jasmin Reis.Wahlweise mit :

/With vegetables, jasmine rice. Optional with:

	Normal	Groß
40. SÜSS-SAUER-SOSSE 	14,0	21,0
41. CHOP-SUEY-SOSSE	14,0	21,0
42. ERDNUSS-SOSSE	14,0	21,0
cremiger Kokosmilch,leicht scharf		
43. PIKANTER-SOSSE	14,0	21,0
Bambus,Morcheln,scharf		
44. ROTE THAI-CURRY	14,0	21,0
cremiger Kokosmilch,scharf		
45. GELBEN CURRY	14,0	21,0
cremiger Kokosmilch,scharf		
46. MANGO-SOSSE	14,0	21,0
cremiger Kokosmilch.		

KNUSPRIGES HÄHNCHEN D,I,H

mit Gemüse, Jasmin Reis.Wahlweise mit :

/With vegetables, jasmine rice. Optional with:

50. SÜSS-SAUER-SOSSE 	13,0
51. CHOP-SUEY-SOSSE	13,0
52. ERDNUSS-SOSSE	13,0
cremiger Kokosmilch,leicht scharf	
53. PIKANTER-SOSSE	13,0
Bambus,Morcheln,scharf	
54. ROTE THAI-CURRY	13,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
55. GELBEN CURRY	13,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
56. MANGO-SOSSE	13,0
cremiger Kokosmilch.	

NATURBELASSENES HÜHNERFLEISCH D,I,H

mit Gemüse, Jasmin Reis.Wahlweise mit :

/With vegetables, jasmine rice. Optional with:

60. SÜSS-SAUER-SOSSE 	11,5
61. CHOP-SUEY-SOSSE	11,5
62. ERDNUSS-SOSSE	11,5
cremiger Kokosmilch,leicht scharf	
63. PIKANTER-SOSSE	11,5
Bambus,Morcheln,scharf	
64. ROTE THAI-CURRY	11,5
cremiger Kokosmilch,scharf	
65. GELBEN CURRY	11,5
cremiger Kokosmilch,scharf	
66. MANGO-SOSSE	11,5
cremiger Kokosmilch.	

SAFTIGEM RINDFLEISCH D,I,H

mit Gemüse, Jasmin Reis.Wahlweise mit :

/With vegetables, jasmine rice. Optional with:

70. SÜSS-SAUER-SOSSE SCHARF 	13,0
71. CHOP-SUEY-SOSSE	13,0
72. ERDNUSS-SOSSE	13,0
cremiger Kokosmilch,leicht scharf	
73. PIKANTER-SOSSE	13,0
Bambus,Morcheln,scharf	
74. ROTE THAI-CURRY	13,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
75. GELBEN CURRY	13,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
76. MANGO-SOSSE	13,0
cremiger Kokosmilch.	

„EXTRA GEBRATENER NUDELN ODER GEBRATENER REIS ANSTATT JASMIN REIS 3,0€ “

GEBRATENER TOFU D,I,H

mit Gemüse, Jasmin Reis.Wahlweise mit :
/With vegetables, jasmine rice. Optional with:

80. SÜSS-SAUER-SOSSE SCHARF	11,5
81. CHOP-SUEY-SOSSE	11,5
82. ERDNUSS-SOSSE	11,5
cremiger Kokosmilch,leicht scharf	
83. PIKANTER-SOSSE	11,5
Bambus,Morcheln,scharf	
84. ROTE THAI-CURRY	11,5
cremiger Kokosmilch,scharf	
85. GELBEN CURRY	11,5
cremiger Kokosmilch,scharf	
86. MANGO-SOSSE	11,5
cremiger Kokosmilch.	

GEBRATENES GEMÜSE D,I,H

mit Gemüse, Jasmin Reis.Wahlweise mit :
/With vegetables, jasmine rice. Optional with:

90. SÜSS-SAUER-SOSSE SCHARF	11,0
91. CHOP-SUEY-SOSSE	11,0
92. ERDNUSS-SOSSE	11,0
cremiger Kokosmilch,leicht scharf	
93. PIKANTER-SOSSE	11,0
Bambus,Morcheln,scharf	
94. ROTE THAI-CURRY	11,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
95. GELBEN CURRY	11,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
96. MANGO-SOSSE	11,0
cremiger Kokosmilch.	

GEBACKENES FISCHFILET D,I,H

mit Gemüse, Jasmin Reis.Wahlweise mit :
/With vegetables, jasmine rice. Optional with:

F1. SÜSS-SAUER-SOSSE SCHARF	14,0
F2. CHOP-SUEY-SOSSE	14,0
F3. ERDNUSS-SOSSE	14,0
cremiger Kokosmilch,leicht scharf	
F4. PIKANTER-SOSSE	14,0
Bambus,Morcheln,scharf	
F5. ROTE THAI-CURRY	14,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
F6. GELBEN CURRY	14,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
F7. MANGO-SOSSE	14,0
cremiger Kokosmilch.	

GEBRATENES GARNELEN D,I,H

mit Gemüse, Jasmin Reis.Wahlweise mit :
/With vegetables, jasmine rice. Optional with:

G1. SÜSS-SAUER-SOSSE SCHARF	14,0
G2. CHOP-SUEY-SOSSE	14,0
G3. ERDNUSS-SOSSE	14,0
cremiger Kokosmilch,leicht scharf	
G4. PIKANTER-SOSSE	14,0
Bambus,Morcheln,scharf	
G5. ROTE THAI-CURRY	14,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
G6. GELBEN CURRY	14,0
cremiger Kokosmilch,scharf	
G7. MANGO-SOSSE	14,0
cremiger Kokosmilch.	

SPEZIALITÄT BAMBUS ^{D,L,H}

gebraten verschiedenen Fleischarten Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen mit Gemüse, Jasmin Reis. Wahlweise mit:
/Stir-fried assorted meats (beef, chicken, shrimp) with vegetables and jasmine rice. Optional with:

H1. CHOP-SUEY-SOSSE	22,0
H2. ROTE THAI-CURRY SOSSE cremiger Kokosmilch	22,0
H3. GELBEN CURRY SOSSE cremiger Kokosmilch	22,0
H4. PIKANTER-SOSSE Bambus, Morcheln, scharf	22,0

BAMBUS BOWL ^{D,L,H}

Reisbasis, Gurke, Avocado, Salat, Mango, Seetangsalat und Sesamsauce. Wahlweise mit:

/Rice base, cucumber, avocado, lettuce, mango, seaweed salad, sesame sauce. Optional with:

B1. FLAMBIERTEN BIO LACHS	19,5
B2. THUNFISCH	19,5
B3. TOFU	15,5
B4. NATURBELASSEN HUHNERFLEISCH	16,0

EXTRA & BEILAGEN

EXTRA SOSSE [Curry-, Erdnüss-, Süß-Sauer-, Pikanter]	3,0
JASMIN REIS	3,0
GEBRATENE NUDELN ANSTATT JASMIN REIS	3,0
GEBRATENE REIS ANSTATT JASMIN REIS	3,0
SOJA-SOSSE/SCHARF-SOSSE	1,5
SEETANG-SALAT	5,5

NACHTISCH

GEBACKENE BANANE	5,5
HONIG, MANDELN	
MOCHI EIS 2Stk. 2 Verschiedene Mochi-Eissorten mit Früchten.	7,0

THE SUSHI

BAMBUS RESTAURANT

SUSHI
ALLE
SUSHI-GERICHTE
WERDEN MIT
SESAM SERVIERT



SUSHI VORSPEISEN

/ Sushi appetizers

V1. WAKAMEHA

Japanischer Seetang-salat serviert mit Rettichstreifen, Guacamole und Sesam-Dressing. Wahlweise mit:

/ Japanese seaweed salad served with radish strips, guacamole, and sesame dressing. Optional with:

- | | |
|--------------------------|------|
| A. Flambierter Bio-Lachs | 9,5 |
| B. Thunfisch | 10,0 |

V2. LACHS TATARE 10,0

Frisches hausgemachtes Lachs-Tartare (pikante) mit Kabbenchips ,Avocado,Tobiko, Seetang-Salat.

/ Fresh homemade salmon tartare (spicy) with cabbage chips, avocado, tobiko, and seaweed salad.

V3. THUNFISCH TARTARE 11,0

Frisches hausgemachtes Thunfisch-Tartare (pikante) mit Kabbenchips ,Avocado,Tobiko, Seetang-Salat.

Fresh homemade tuna tartare (spicy) with cabbage chips, avocado, tobiko, and seaweed salad.

MAKI 8 STK. ^F

/ 巻き

M1. SAKE 6,5

Bio-Lachs
/ Organic salmon

M2. TEKKA 7,0

Thunfisch
/ Tuna

M3. EBI 7,0

gekochte Garnelen
/ Boiled shrimp

M4. EBI TEMPURA 7,5

knusprige Garnelen
/ Crispy shrimp

M5. SALMONSKIN 6,5

gebackene Lachshaut
/ Baked salmon skin

M6. SAKE AVOCADO 7,5

Bio Lachs mit Avocado
/ Organic salmon with avocado

M7. UNAGI 6,5

Geräucherter Salzwasseraal
/ Smoked saltwater eel

M8. KAPPA 5,5

Gurke
/ Cucumber

M9. AVOCADO 5,5

M10. MANGO 5,5

CLASSIC NIGIRI 2 STK. ^F

/ クラシック握り寿司

N13. SAKE 6,0

Bio-Lachs
/ Organic salmon

N14. MAGURO 6,0

Thunfisch
/ Tuna

N15. EBI 6,0

gekochte Garnelen
/ Boiled shrimp

N16. KANI 6,0

Surimi

N17. UNAGI 6,5

Geräucherter Salzwasseraal
/ Smoked saltwater eel

CLASSIC INSIDE OUT 8 STK. ^{B, C, G, F, I}

/ クラシックインサイドアウト
serviert mit Cocktail & Teriyaki-Soße

U21. ALASKA _____ 10,0

Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko
/Organic salmon, avocado, cream cheese, tobiko

U22. MAGURO _____ 10,5

Thunfisch, Gurke, Tobiko, Frischkäse
/Tuna, cucumber, tobiko, cream cheese

U23. CALIFORNIA _____ 9,5

Surimi, Avocado, Tobiko, Frischkäse
/Surimi, avocado, tobiko, cream cheese

U24. UNAGI _____ 10,5

Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Frischkäse
/Eel, cucumber, sesame, cream cheese

U25. EBI _____ 10,5

Gekochte Garnele, Avocado, Sesam, Frischkäse
/Boiled shrimp, avocado, sesame, cream cheese

U26. EBI TEMPURA _____ 11,0

Knusprige Garnelen, Avocado, Sesam, Frischkäse
/Crispy shrimp, avocado, sesame, cream cheese

U27. SALMONSKIN _____ 10,0

Gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam, Frischkäse
/Baked salmon skin, cucumber, sesame, cream cheese

U28. VEGGIE  _____ 9,0

Avocado, Gurke, Mango, Sesam
/Avocado, cucumber, mango, sesame

U29. CHICKI _____ 10,0

Knusprige Hähnchen, Gurke, Frischkäse
/Crispy chicken, cucumber, cream cheese

U30. ENTE _____ 10,5

Ente, Gurke, Frischkäse
/Duck, cucumber, cream cheese

SASHIMI MIT SEETANG

SALAT 8 STK. ^F
/ 刺身と海藻サラダ

S31. SAKE _____ 15,5

8 Stk. Bio-Lachs
/8 pieces of organic salmon

S32. MAGURO _____ 16,5

8 Stk. Thunfisch
/8 pieces of tuna

S33. MANAGATSUO _____ 18,5

Gemischte Sashimi-Platte : Lachs, Thunfisch, gekochte Garnelen, Unagi, Kani
/Mixed sashimi platter: salmon, tuna, cooked shrimp, unagi, kani

TEMPURA ROLL

- FRITTIERTE ROLLS 6 STK. ^{B, C, F, I}
/ 天ぷらロール
serviert mit Cocktailsoße & Teriyaki-Soße.

T41. SAKE

TEMPURA _____ 13,0
Bio-Lachs, Avocado, Frischkäse
/Organic salmon, avocado, cream cheese

T42. MAGURO

TEMPURA _____ 14,5
Thunfisch, Tobiko, Gurke, Frischkäse
/Tuna, tobiko, cucumber, cream cheese

T43. CRISPY EBI _____ 14,5

Gekochte Garnelen, Surimi, Gurke, Frischkäse
/Boiled shrimp, surimi, cucumber, cream cheese

T44. VEGGIE

TEMPURA _____ 13,0
Avocado, Gurke, Mango
/Avocado, cucumber, mango

T45. MIKUSU

TEMPURA _____ 14,5
Bio-Lachs, Thunfisch, Tobiko, Frischkäse,
/Organic salmon, tuna, , tobiko, cream cheese

T46. CHICKI

TEMPURA _____ 14,0
Knusprige Hähnchen, Gurke, Frischkäse
/Crispy chicken, cucumber, cream cheese

SPECIAL ROLL 8 STK. ^{B,C,FI}

/ スペシャルロール

serviert mit Cocktailsoße & Teriyaki-Sole

H51. FLAMING TIGER 15,0

Knusprige Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Bio-Lachs

/Crispy shrimp, avocado, mango, cream cheese, topped with flambéed organic salmon

H52.TUNA SPECIAL 15,5

Knusprige Avocado,Mango,Gurke,Frischkäse,serviert mit Thunfischtartar

/Crispy avocado, mango, cucumber, cream cheese, served with tuna tartare.

H53. BUMBLE EBI 15,0

Gegrillte Lachshaut,Mango,Gurke,Frischkäse,bedeckt mit Großgarnelen.

/Grilled salmon skin, mango, cucumber, cream cheese, topped with large shrimp.

H54. VEGGIE 14,5

Gebratener Tofu, Mango, Gurke, bedeckt mit See-tang-Salat

/Fried tofu, mango, cucumber, topped with seaweed salad

H55. FREESTYLE 15,0

Nach Empfehlung des Sushimanns

/As recommended by the sushi chef.

H56. CHICKI SPECIAL 14,5

Knuspriges Hähnchen,Gurke,Mango,Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Bio-Lachs

/Crispy chicken, cucumber, mango, cream cheese, topped with flamed organic salmon

SUSHI MENÜ

/ 寿司メニュー



BAMBUS MENÜ ^{B,C,E,I}
/ 寿司メニュー

MN1. MAKI TIME (1PERS.) 17,0
8 Stk. Lachs-Maki, 8 Stk. Thunfisch-Maki, 8 Stk. Gurken-Maki
/8 pcs salmon maki, 8 pcs tuna maki, 8 pcs cucumber maki

MN2. VEGGIE (1PERS.) 17,5
8 Stk. Veggie Inside Out, 8 Stk. Gurken-Maki, 8 Stk. Avocado-Maki.
/ 8 pcs veggie inside out, 8 pcs cucumber maki, 8 pcs avocado maki

MN3. CLASSIC (1PERS.) 17,5
8 Stk. Mango-Maki, 8 Stk. Lachs-Maki, 2 Stk. Thunfisch-Nigiri.
/8 pcs mango maki, 8 pcs salmon maki, 2 pcs tuna nigiri

MN4. SALMON TIME (1PERS.) 20,0
8 Stk. Alaska Inside Out, 8 Stk. Sake-Maki, 2 Stk. Sake-Nigiri.
/ 8 pcs Alaska inside out, 8 pcs salmon maki, 2 pcs salmon nigiri

MN5. BE COOL (1PERS.) 22,0
8 Stk. Chicki Inside Out, 8 Stk. Ente Inside Out, 8 Stk. Avocado-Maki
/8 pcs chicken inside out, 8 pcs duck inside out, 8 pcs avocado maki

MN6. HANGOVER 30,0
6 Stk. Lachs Tempura, 8 Stk. Gurken-Maki, 2 Stk. Ebi-Nigiri, 2 Stk. Thunfisch-Sashimi, Seetang-Salat
/6 pcs salmon tempura, 8 pcs cucumber maki, 2 pcs ebi nigiri, 2 pcs tuna sashimi, seaweed salad.

BAMBUS MENÜ ^{B,C,E,I}
/ 寿司メニュー

MN7. TRUE LOVE (2PERS.) 50,0
8 Stk. Freestyle Inside Out Rolls, 8 Stk. Avocado-Maki, 6 Stk. Sake Tempura, 2 Stk. Ebi-Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetang-Salat mit Sesam-Dressing.
/8 pcs Freestyle inside out rolls, 8 pcs avocado maki, 6 pcs salmon tempura, 2 pcs ebi nigiri, 6 pcs sashimi, seaweed salad with sesame dressing

MN8. BEST FRIENDS (3PERS.) 83,0
8 Stk. Freestyle Inside Out Rolls, 6 Stk. Chicki Tempura, 8 Stk. Flaming Tiger, 8 Stk. Sake-Maki, 8 Stk. Avocado, 2 Stk. Ebi-Nigiri, 2 Stk. Sake-Nigiri, 6 Stk. Sashimi, Seetang-Salat mit Sesam-Dressing.
/8 pcs Freestyle inside out rolls, 6 pcs chicken tempura, 8 pcs flaming tigerl, 8 pcs salmon maki, 8 pcs avocado, 2 pcs ebi nigiri, 2 pcs salmon nigiri, 6 pcs sashimi, seaweed salad with sesame dressing.

MN9. PARTY TIME (4PER.) 140,0
2 Freestyle Rolls (16 Stk.), 6 Stk. Chiki Tempura, 6 Stk. Crispy Ebi Tempura, 8 Stk. Veggie Inside Out, 8 Stk. Alaska, 8 Stk. Ebi Maki, 8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Sake Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki, 8 Stk. California Inside Out, 2 Stk. Sake Nigiri, 2 Stk. Unagi Nigiri, 2 Stk. Kani, 10 Stk. gemischte Sashimi, Seetang-Salat mit Sesam-Dressing.
/2 Freestyle rolls (16 pcs), 6 pcs chicken tempura, 6 pcs crispy ebi tempura, 8 pcs veggie inside out, 8 pcs Alaska, 8 pcs ebi maki, 8 pcs cucumber maki, 8 pcs salmon maki, 8 pcs tuna maki, 8 pcs California inside out, 2 pcs salmon nigiri, 2 pcs unagi nigiri, 2 pcs kani, 10 pcs mixed sashimi, seaweed salad with sesame dressing.

DEUTSCH

Allergene

a) Ei , b) Fisch,
c) Schalentiere, d) Milch,
e) Sellerie, f) Sesam,
g) Sulfit, h) Erdnüsse,
i) Gluten, j) Lupine,
k) Schalenfrüchte, l) Senf,
m) Soja, n) Weichtiere
o) Pilze

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 =

mit Konservierungsstoffen,

3 = mit Antioxidationsmittel, 4 =
mit Geschmacksverstärkern, 5 =
geschwefelt, 6 = geschwärzt,
7 = mit Phosphat, 8 = mit Milchei-
weiß,

9 = koffeinhaltig , 10 = chininhaltig

,
11 = mit Süßungsmitteln, 12 = en-
thält eine Phenylalaninquelle, 13 =
gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz,
15 = Taurin, 16 = Tartrazin

[kann die Aktivität und Aufmerk-
samkeit
von Kindern beeinflussen]

ENGLISCH

Allergens:

a) Egg, b) Fish, c) Shellfish,
d) Milk
e) Celery, f) Sesame, g)
Sulfite
h) Peanuts, i) Gluten, j)
Lupine
k) Nuts, l) Mustard, m) Soy
n) Mollusks, o) Mushrooms

Food Additives:

1 = with colorings, 2 = with preserv-
atives,

3 = with antioxidants, 4 = with fla-
vor enhancers,

5 = sulfured, 6 = blackened, 7 =
with phosphate,

8 = with milk protein, 9 = contains
caffeine,

10 = contains quinine, 11 = with
sweeteners,

12 = contains phenylalanine source

13 = waxed, 14 = with nitrite curing
salt,

15 = taurine, 16 = tartrazine

(can affect activity and attention of
childrens)