



bamboo leaf

SPEISEKARTE



Nürnberger Str. 17
10789 Berlin
www.bambooleaf.de



je 10,90

BUSINESS LUNCH

L1. LACHS BOWL C,M,L

Rohe Lachswürfeln in Trüffelsauce mit Wildblüten-Rucola Salat, Guacamole, Salsa Roja und warmem Reis

Raw salmon cubes in truffle sauce with wildflower arugula salad, guacamole, salsa roja and warm rice

L2. GRILL-LACHS BOWL C,M,L

Gegrillter Lachs mit Wildblüten-Rucola-Salat, Guacamole, Salsa Roja und warmem Reis

Grilled salmon with wildflower and rocket salad, guacamole, salsa roja and warm rice

L3. CHICKEN BOWL C,M

Gegrillte Hähnchenkeule mit Wildblüten-Rucola-Salat, Guacamole, Salsa Roja und warmem Reis

Grilled leg of chicken with wildflower and rocket salad, guacamole, salsa roja, and warm rice

L4. SUSHI LUNCH A,L

18 Stk. Sushi Chef's Choice

18 pieces Sushi Chef's Choice

L5. CHICKEN CURRY C

Gebratenes Hähnchenfleisch mit Curry und als Beilage Reis

Fried chicken with curry and rice as a side dish

L6. BEEFRÖLLCHEN-NUDELN C,B

Reisnudeln, lauwarm serviert mit zartem Rindfleisch in saftig-grüne Betelblätter gewickelt und frischem Salat, asiatischen Kräutern im hausgemachten Limettendressing

Rice noodles, served lukewarm with tender beef wrapped in juicy green betel leaves and fresh salad, Asian herbs in a homemade lime dressing

L7. PHO BO C

Bandnudelsuppe mit Rindfleisch, gekochter Rindshuft, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln

Tagliatelle soup with beef, boiled beef rump, spring onions, coriander and onions

L8. PHO GA C

Bandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln

Tagliatelle soup with chicken, spring onions, coriander and onions

Vorspeisen

APPETIZERS

01. MISO SÜPPCHEN ^A 4,9

Miso-Brühe mit Seidentofu, Meeresalgen und Frühlingszwiebeln

Miso broth with silken tofu, seaweed and spring onions

02. WANTAN SÜPPCHEN ^{D,E} 5,9

Garnelen-Hackfleischfüllung in Wantansüppchen

Shrimp minced meat filling in wonton soup

04. SOMMERROLLEN 5,5

mit Salat, Reisnudeln, frischen Kräutern und:

A Bio-Tofu ^{D,M} C Garnelen ^{D,E}
Huhn ^D

with lettuce, rice noodles, fresh herbs and:

A organic tofu C shrimps

B chicken

05. FRÜHLINGSROLLEN 5,5

Glasnudeln, Gemüse, Morcheln dazu Limettensauce oder Süß-Sauer-Sauce

A Bio-Tofu ^{D,M} B Hackfleisch ^D

Glass noodles, vegetables, morels, with Lime sauce or sweet and sour sauce

A organic tofu B ground meat



06. EDAMAME 4,9

Gedämpfte japanische Bohnen

Steamed Japanese beans

07. WAKAME SALAT ^L 4,9

Japanischer Algensalat

japanese seaweed salad

08. BEEF SALAT ^{C,B} 8,5

Herzhafter Salat mit Knoblauch, gebratenem Rindfleisch und Feldsalat, abgeschmeckt mit traditionellem Dressing

Hearty salad with beef fried in garlic and lamb's lettuce, seasoned with traditional dressing

09. PAPAYA SALAT 8,5

Papaya-Salat mit asiatischen Kräutern, verfeinert mit Sesam und gehackten Erdnüssen, abgeschmeckt mit unserem traditionellem Dressing

Papaya salad with Asian herbs, refined with sesame and chopped peanuts, seasoned with our traditional dressing.

A Bio-Tofu ^{C,B,M} B Garnele ^{C,B,E}

A organic tofu B shrimp

10. VORSPEISE MIX ^{C,D,B,E} 14,9

Gebackene Wantans, Frühlingsrollen, Rinderröllchen, Papaya-Salat

Baked wontons, spring rolls, beef rolls, papaya salad



Hauptgerichte

MAIN COURSES

20. PHO TOFU ^{C,M} 10,9

Bandnudelsuppe mit Bio-Tofu, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln

Tagliatelle soup with organic tofu, spring onions, coriander and onions

21. PHO BO ^C 11,9

Bandnudelsuppe mit Rindfleisch, gekochter Rindshuft, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln

Tagliatelle soup with beef, boiled beef rump, spring onions, coriander and onions

22. PHO GA ^C 11,9

Bandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln

Tagliatelle soup with chicken, spring onions, coriander and onions

23. MIEN GA ^C 11,9

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln

Glass noodle soup with chicken meat, spring onions, coriander and onions

24. MÌ WANTAN ^{B,C,D,E} 11,9

Nudelsuppe mit Wantans aus Garnelen-Hackfleischfüllung, Char Siu - Schweinefleisch und gekochtes Ei

Noodle soup with shrimp minced meat filling wontons, char siu - pork and boiled egg.

25. BUN CHA NUONG ^C 11,9

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinebauchfleisch, Salat und Sauce

Rice noodles with grilled pork belly, salad and sauce

26. BUN NEM 11,9

Reisnudeln mit frischem Salat, Kräutern, hausgemachten Frühlingsrollen und Limettensauce

A Bio-Tofu ^{C,M} B Hackfleisch ^C

Rice noodles with fresh lettuce, herbs and homemade spring rolls in a lime dressing

A organic tofu B ground meat

27. BUN BO NAM BO ^{C,B} 11,9

Reisnudeln mit Rindfleisch, Erdnüssen, Salat, Basilikum und Kräutern nach südvietnamesischer Art

South vietnamese style rice noodles with beef, peanuts, lettuce, basil and herbs

28. BUN BO LA LOT ^{C,B} 11,9

Reisnudeln, lauwarm serviert mit zartem Rindfleisch in saftig-grüne Betelblätter gewickelt und frischem Salat, asiatischen Kräutern im hausgemachten Limettendressing

Rice noodles, served lukewarm with tender beef wrapped in juicy green betel leaves and fresh salad, Asian herbs in a homemade lime dressing



Hauptgerichte

MAIN COURSES

30. TOFU LOVER ^{C,M} 10,9

Bio-Tofu mit gedämpftem Gemüse und Reis

A Rot-Curry B Mango-curry

Organic tofu with steamed vegetables and rice

A red curry B mango-curry

31. CHICKEN ^C 10,9

Gedämpftes Gemüse, roter Curry, Kokosmilch und Reis

A Rot-Curry B Mango-Curry

Steamed Vegetables, red curry, coconut milk and rice

A red curry B mango-curry

33. MEERSUCHT ^{C,E} 11,9

Riesengarnelen mit gedämpftem Gemüse und Reis

A Rot-Curry B Mango-Curry

King prawns with steamed vegetables and rice

A red curry B mango-curry

34. ENTE INGWER ^C 12,9

Geköchelte Ente mit Ingwer

Simmer duck with ginger



35. ENTE LEMONGRAS ^C 12,9

Geköchelte Ente mit Zitronengras

Simmer duck with lemongrass

36. ENTE DRACONTMELON ^C 12,9

Geschmorte Ente mit Dracontomelon

Stewed duck with dracontmelon

37. CHAOCHAO DUCK ^{C,M} 12,9

Geschmorte Ente mit fermentiertem Tofu

Stewed duck with fermented tofu

Geschmorte Ente mit Dracontomelon

Stewed duck with dracontmelon





bamboo leaf

www.bambooleaf.de

Beilagen

SIDE DISHES

JASMINREIS

Jasmine rice

2,5

BRAUNER REIS

Brown rice

3,9

SÜSSKARTOFFELN ^D

Sweet potatoes

3,9

REISNUDELN

Rice noodles

3,5

REISBANDNUDELN

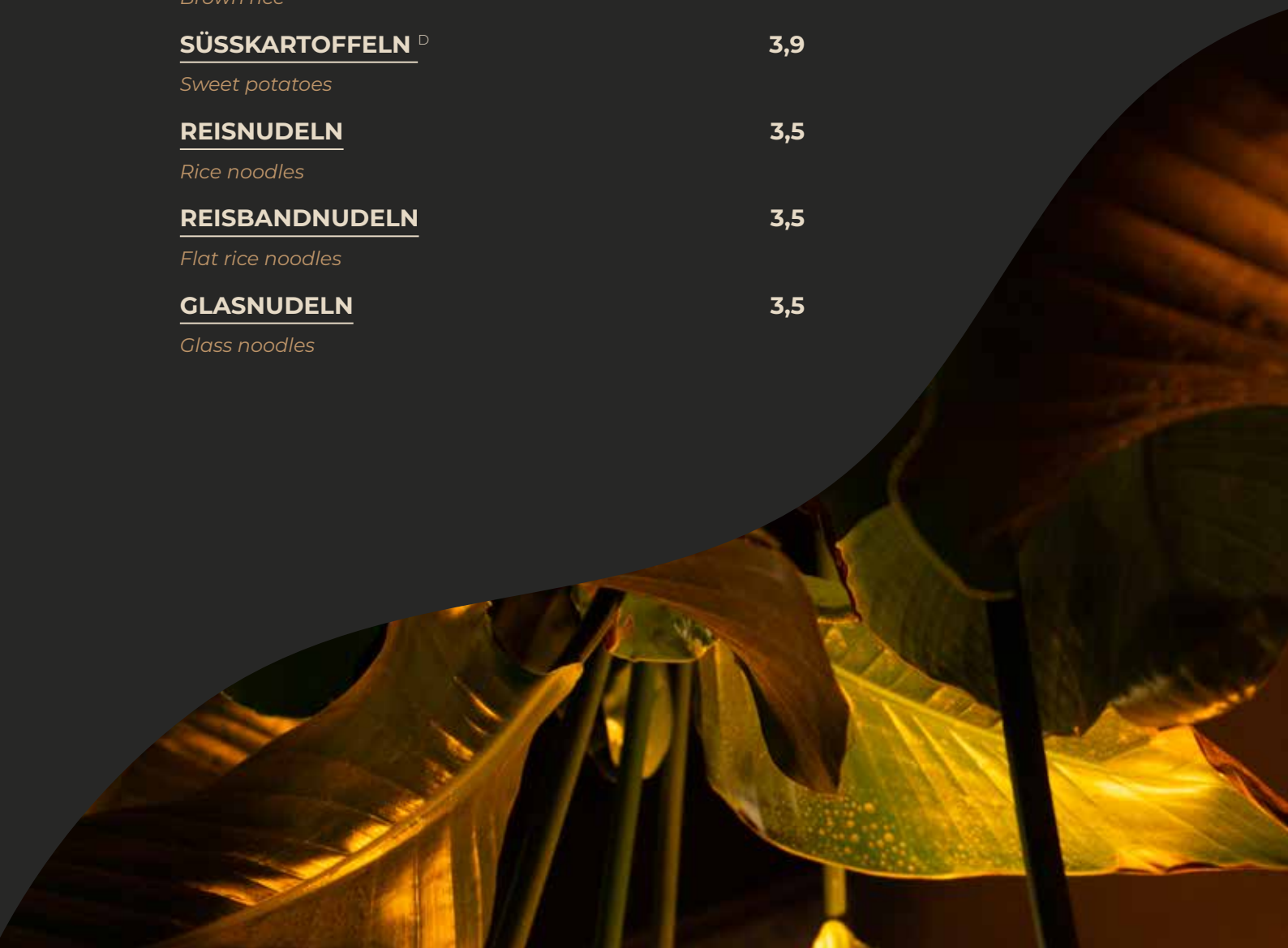
Flat rice noodles

3,5

GLASNUDELN

Glass noodles

3,5



Sushi

MAKI (6 Stk. / pcs.)

60. CALIFORNIA ^{A,D} 3,9

Surimi, Avocado, japanische Mayo
Surimi, avocado, japanese Mayo

61. SAKE ^C 4,5

Lachs *Salmon*

62. SAKE AVO ^C 4,9

Lachs, Avocado *Salmon, avocado*

63. MUTSU ^C 4,9

Butterfisch, Masago *Butterfish, masago*

64. EBI ^E 4,9

Tigergroßgarnelen *Tiger king prawns*

65. TEKKA AVO ^C 5,5

Thunfisch, Avocado *Thunfisch, avocado*

66. UNAGI ^C 5,5

Aal, Sesam, Unagi-Sauce
Eel, sesame, unagi sauce

VEGE. MAKI (6 Stk. / pcs.)

67. AVOCADO ^L 3,9

Avocado, Sesam *Avocado, sesame*

68. KAPPA ^{G,L} 3,9

Gurke, Frischkäse, Sesam
Cucumber, cream cheese, sesame



69. OSHINKO 3,9

Eingelegter Rettich *Pickled radish*

70. TAMAGO ^{A,L} 3,9

Japanisches Omelette, Sesam
Japanese omelette, sesame

71. INARI ^{M,L} 3,9

Frittiertes Tofu, Sesam *fried tofu, sesame*

72. KAMPYO ^L 3,9

Eingelegter Kürbis, Sesam
pickled pumpkin, sesame

CHU MAKI (6 Stk. / pcs.)

80. SAKE AVO ^C 5,5

Lachs, Avocado
Salmon, avocado

81. GRILLED CHICKEN ^G 5,5

Gegrilltes Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke
Grilled chicken, cream cheese, cucumber

82. SPICY EBI ^{E,H} 5,9

Tigergroßgarnelen, Spicy Mayo, Schnittlauch, Gurke
Tiger king prawns, spicy mayonnaise, chives, cucumber

83. SPICY TUNA ^C 5,9

Thunfisch Tatar, Chillisoße, Gurke
Tuna tartare, chili sauce, cucumber





bamboo leaf

www.bambooleaf.de



Sushi

NIGIRI (2 Stk. / pcs.)

90. AVOCADO 3,9

Avocado

92. INARI ^{M,L} 3,9

Frittierte Tofutasche mit Reis und Sesam
Deep fried tofu bag with rice and sesame

93 SAKE ^C 4,5

Lachs *Salmon*

94. IBODAI ^C 4,9

Butterfisch *Butterfish*

95. EBI ^E 4,9

Tigergroßgarnelen *Tiger king prawns*

97. HOTATEGAI ABURI ^N 5,5

Flambierte Jakobsmuschel
Flambéed scallop

98. SAKE ABURI ^C 5,5

Flambierter Lachs und Avocado
Flambéed salmon and avocado

99. UNAGI ^C 5,5

Gegrillter Flusssaal *Grilled river eel*

100. MAGURO ^C 5,5

Thunfisch *Thunfisch*

101. MAGURO ABURI ^C 5,9

Flambierter Thunfisch & Avocado
Flambéed tuna & avocado





Sushi

URAMAKI

(8 Stk. / pcs.)

110. CALIFORNIA ^{D,A,C,L} 6,5

Surimi, Avocado, Mayo, Fischrogen, Sesam
surimi, avocado, mayonnaise, fish roe, sesame

111. GRILLED CHICKEN ^{G,L} 6,5

Gegrilltes Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke, Avocado, Sesam
grilled chicken, cream cheese, cucumber, avocado, sesame seeds

112. VEGGIE 6,5

Paprika, Avocado-Tempura, Frischkäse, Sweet Sauce, Sesam
paprika, avocado tempura, cream cheese, sweet sauce, sesame seeds

113. KING CRAB ^{E,A,C,L} 6,9

Echtes Königskrabbenfleisch, Avocado, Mayo, Fischrogen, Sesam
real king crab meat, avocado, mayonnaise, fish roe, sesame

114. SAKE AVOCADO ^C 6,9

Lachs, Avocado *Salmon, avocado*



bamboo leaf

www.bambooleaf.de

115. SPICY TUNA ^{C,L} 7,5

Scharfes Thunfischtatar, Gurke, Fischrogen, Sesam
spicy tuna tartare, cucumber, fish roe, sesame

116. EBI AVO ^{E,A,C,L} 7,5

Tiger Großgarnelen, japanische Mayo, Gurke, Avocado, Fischrogen, Sesam
Tiger king prawns, jap. mayonnaise, cucumber, avocado, fish roe, sesame seeds

117. TEKKA AVO ^{C,L} 7,5

Thunfisch, Gurke, Avocado, Fischrogen, Sesam
tuna, cucumber, avocado, fish roe, sesame

118. EBI TEMPURA ^{E,G,L} 7,5

Garnelen Tempura, Frischkäse, Gurke, Avocado, Sweet Sauce, Sesam
shrimp tempura, cream cheese, cucumber, avocado, sweet sauce, sesame



Sushi

SPECIAL ROLL

(8 Stk. / pcs.)



120. SUMMER GIRL ^{G,C} 10,9

Paprika, Avocado-Tempura, Frischkäse, Unagi Sauce, ummantelt mit Lachs

paprika, avocado tempura, cream cheese, unagi sauce, wrapped with salmon

121. GREEN DRAGON ^{E,C,G} 11,5

Garnelen-Tempura, gegrillter Flusaal, Frischkäse, Gurke, Unagi-Sauce, ummantelt mit Avocado

shrimp tempura, grilled river eel, cream cheese, cucumber, unagi sauce, wrapped with avocado

122. FLAMENCO SAKE ^{C,A} 11,5

Avocado, Gurke, ummantelt mit flambierten Lachs, Spicy Mayo

avocado, cucumber, wrapped with flamboyant salmon, spicy mayo

123. FLAMENCO TUNA ^{A,C} 11,9

Avocado, Gurke, ummantelt mit flambierten Thunfisch, Spicy Mayo

avocado, cucumber, wrapped with flamboyant tuna, spicy mayo

124. RAINBOW ^{E,A,C} 11,9

Großgarnelen, Jap. Mayo, Gurke, Avocado, ummantelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch

king prawns, jap. Mayo, cucumber, avocado wrapped with salmon, tuna, butterfish

125. KING CRAB ^{E,A,C} 11,9

Echtes Königskrabbenfleisch, Mayo, Gurke, ummantelt mit flambierten Lachs

real king crab meat, mayo, cucumber, wrapped with flamboyant salmon

126. BLACK DRAGON ^{E,G,C} 12,9

Garnelen-Tempura, Frischkäse, Gurke, Avo, ummantelt mit gegrilltem Flusaal

shrimp tempura, cream cheese, cucumber, avo, wrapped with grilled river eel





bamboo leaf

www.bambooleaf.de

Sushi

CRUNCHY ROLL (10 Stk. / pcs.)

130. VEGGIE ^{M,G,D} 10,5

Tofu, Avocado, Paprika, Frischkäse
Tofu, avocado, bell pepper, cream cheese

131. CHICKEN ^{G,D} 10,5

Gegrilltes Hühnerfleisch, Frischkäse, Avocado
Grilled chicken, cream cheese, avocado

132. SAKE ^{C,G,D} 10,9

Lachs, Avocado, Frischkäse
Salmon, avocado, cream cheese

133. EBI ^{E,G,D} 10,9

Großgarnelen, Frischkäse, Avocado
King prawns, cream cheese, avocado

134. KING CRAB ^{E,D} 10,9

Echtes Königskrabbenfleisch, Avocado
real king crab meat, avocado

135. TUNA ^{C,D} 11,9

Scharfer Thunfischtatar, Avocado
Spicy tuna tartare, avocado



MINI BAKED ROLL (6 Stk. / pcs.)

136. SAKE ^{C,D} 6,5

Lachs *Salmon*

137. MUTSU ^{C,D} 6,5

Butterfisch, Fischrogen *Butterfish, fish roe*

138. EBI ^{E,D} 6,9

Garnelen *Prawns*

139. CHICKEN ^D 6,9

Gegrilltes Hühnerfleisch
Grilled chicken meat

140. FUTO VEGGIE BAKED ^{G,D} 8,9

Kürbis, Gurke, Avocado, Oshinko, Paprika, Frischkäse
Pumpkin, cucumber, avocado, radish, bell pepper, cream cheese





Sushi

TARTAR

150. SAKE TATAR ^{C,M} **13,5**

Marinierte Lachswürfel, verfeinert mit Avocado und Trüffelsoße
marinated salmon cubes, refined with avocado and truffle sauce.

151. MAGURO TATAR ^{C,M} **14,9**

Marinierte Thunfischwürfel, verfeinert mit Avocado, Röstzwiebeln und Trüffelsoße
Marinated tuna cubes, refined with avocado, fried onions and truffle sauce.

152. SAKE TATAKI ^{C,L} **14,5**

Flambierter Lachs, gemischter Salat, asiatische Kräuter und Sakura Kresse
Flambéed salmon, mixed salad, asian herbs and sakura cress

153. TUNA TATAKI ^{C,L} **15,9**

Flambierter Thunfisch, gemischter Salat, asiatische Kräuter und Sakura Kresse
Flambéed tuna, mixed salad, asian herbs and sakura cress

Sashimi

160. SAKE SASHIMI (9 STK.) ^C **16,9**

Lachs *salmon*

161. MAGURO SASHIMI (9 STK.) ^C **19,9**

Thunfisch *Tuna*

162. OMAKASE SASHIMI (18 STK.) ^C **34,9**

3 verschiedene Meeresfrüchte nach Empfehlung des Chefs
3 different seafood as recommended by the chef





bamboo leaf

www.bambooleaf.de

Sushi

DONBURI

170. CHICKEN DON ^{C,M} 12,9

Gegrillte Hähnchenkeule, Wildblüten-Rucola-Salat auf warmen Reis mit Unagi-Sauce, Wasabi und Guacamole, Salsa Roja

Grilled chicken leg, wildflower and rocket salad on warm rice with unagi sauce, wasabi and guacamole, salsa roja

171. GRILLED SAKE DON ^{C,M} 13,9

Gegrillter Lachs, Wildblüten-Rucola-Salat auf warmen Reis mit Unagi-Sauce, Wasabi und Guacamole, Salsa Roja

Grilled salmon, wild blossom and rocket salad on warm rice with unagi sauce, wasabi and guacamole, salsa roja

172. SALMON TARTA DON ^{C,M} 13,9

Roher Lachs, Wildblüten-Rucola-Salat auf warmen Reis mit hausgemachter Trüffel-Sauce, Wasabi und Guacamole, Salsa Roja

Raw salmon, wild blossom and rocket salad on warm rice with homemade truffle sauce, wasabi and guacamole, salsa roja



173. EBI TEMPURA BOWL ^{E,C,M} 13,9

3 Garnelen-Tempura, Wildblüten-Rucola-Salat auf warmen Reis mit hausgemachter Trüffel-Sauce, Wasabi und Guacamole, Salsa Roja

3 shrimp tempura, wildflower and rocket salad on warm rice with homemade truffle sauce, wasabi and guacamole, salsa roja

174. SEAFOOD DON ^{E,C,M} 15,9

Garnele-Tempura, roher Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Wildblüten-Rucola-Salat auf warmen Reis mit hausgemachter Trüffel-Sauce, Wasabi und Guacamole, Salsa Roja

shrimp tempura, raw salmon, tuna, butterfish, wildflower and rocket salad on warm rice with homemade truffle sauce, wasabi and guacamole, salsa roja





bamboo leaf

www.bambooleaf.de



Sushi

SUSHI MENÜ

MENÜ 1 9,9

6 Oshinko Maki	6 Kampyo Maki ^L
6 Kappa Maki ^{G,L}	

MENÜ 2 15,9

6 Avo Maki ^L	2 Inari Nigiri ^{M,L}
6 Kappa Maki ^{G,L}	8 Vegie Uramaki

MENÜ 3 12,9

6 Spicy Ebi Chu-Maki ^{E,H}	6 Avo Maki ^L
2 Sake Nigiri ^C	

MENÜ 4 17,9

8 California Uramaki ^{DA,CL}	6 Sake Maki ^C
6 Kappa Maki ^{G,L}	2 Sake Nigiri ^C

MENÜ 5 18,9

6 Sake Avo Chu-Maki ^C	2 Sake Nigiri ^C
2 Maguro Nigiri ^C	2 Ibodai Nigiri ^C

MENÜ 6 18,9

8 Sake Avo Uramaki ^C	6 Sake Maki ^C
4 Maguro Sashimi ^C	

MENÜ 7 23,9

10 Sake Crunchy Roll ^{CG,D}	8 Sake Avo Uramaki ^C
6 Kappa Maki ^{G,L}	2 Sake Nigiri ^C

MENÜ 8 (for 2) 42,9

10 Sake Crunchy Roll ^{CG,D}	8 Sake Avo Uramaki ^C
8 Vegie Uramaki	6 Sake Maki ^C
6 Kappa Maki ^{G,L}	
Je 2 Sake, Avocado und Ebi Nigiri	

MENÜ 9 (for 2) 49,9

10 Tuna Crunchy Roll ^{CD}	8 Summer Girl Roll ^{G,C}
6 Sake Maki ^C	6 Tekka Avo Maki ^C
6 Kappa Maki ^{G,L}	4 Sake Sashimi ^C
2 Maguro Nigiri ^C	2 Ebi Nigiri ^E

MENÜ 10 (for 4) 89,9

10 Sake Crunchy Roll ^{CG,D}	8 Sake Avo Uramaki ^C
8 California Uramaki ^{DA,CL}	8 Green Dragon Roll ^{E,C,G}
6 Sake Maki ^C	6 Tekka Avo. Maki ^C
6 Ebi Maki ^E	6 Kappa Maki ^{G,L}
8 Sashimi Mix (Lachs, Thunfisch, Butterfisch)	
8 Nigiri Mix (Sake, Maguro, Ebi, Ibodai)	



GETRÄNKE



bamboo leaf

www.bambooleaf.de

Softdrinks

Cola / Cola Zero ^{1,2}	0,20l	3,00€
Bundaberg Blood Orange	0,33l	3,50€
Bundaberg Lemon	0,33l	3,50€
Tonic Water Schweppes ³	0,20l	3,50€
Ginger Ale Schweppes ²	0,20l	3,00€
Bitter Lemon Schweppes ^{3,12}	0,20l	3,00€
Mineralwasser Adelholzener aus den Alpen <i>mineral water from the alps</i>	0,25l	3,00€
Mineralwasser Adelholzener aus den Alpen <i>mineral water from the alps</i>	0,75l	5,50€
Adelholzener Stilles <i>non-carbonated mineral water</i>	0,25l	2,50€
Adelholzener Stilles <i>non-carbonated mineral water</i>	0,75l	5,50€

Säfte

Juices	0,20L	0,40L
Alle Säfte bei uns auch als kräftige Schorle <i>All juices are also available as a strong spritzer</i>		
Bio-Apfelsaft <i>organic apple juice</i>	3,00€	4,50€
Orangensaft <i>orange juice</i>	3,00€	4,50€
Mangonektar <i>mango nectar</i>	3,00€	4,50€
Lycheenektar <i>lychee nectar</i>	3,00€	4,50€
Passionsnektar <i>passion nectar</i>	3,00€	4,50€
Cranberrysaft <i>cranberry juice</i>	3,00€	4,50€
Rhabarber Nektar <i>rhubarb nectar</i>	3,00€	4,50€

Bier

VOM FASS	0,30L	0,50L
<i>BEER FROM THE BARREL</i>		
König Pilsener ^N	3,50€	5,00€
Benediktiner Weizenbier ^N	3,50€	5,00€
Hefe hell <i>wheat beer yeast light</i>		

Bier Flasche

<i>BEER BOTTLE</i>		
König Pilsener ^N <i>alkoholfrei alcoholfree</i>	0,50L	4,50€
Benediktiner ^N Hefe dunkel <i>yeast dark</i>	0,50L	4,50€
Benediktiner ^N Hefe hell <i>yeast light</i>	0,50L	4,50€
Erdinger ^N Kristallweizen <i>crystal wheat</i>	0,50L	4,50€
Saigon ^N (vietnamesisch)	0,33L	4,50€
Tiger ^N (singapurisch)	0,33L	4,50€
Kirin ^N (japanisch)	0,33L	4,50€

Homemade Drinks

ALKOHOLFREI

ALCOHOLFREE

Chanh Hung 0,40L **5,50€**

Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda
Limes, cane sugar, mint, soda

Tao Hung 0,40L **5,50€**

Apfelsaft, Ananasnektar, Minze, Soda
Apple juice, pineapple nectar, mint, soda

Passion Time 0,40L **5,50€**

Passionsfrucht, Passionsirup, Lycheesaft, Soda
Passion fruit, passion syrup, lychee juice, soda

Avo Dream ^{F, J} 0,40L **5,50€**

Avocadoshakes, Kokosmilch, Milch, Sesam, Joghurt
Avocado shakes, coconut milk, milk, sesame, yogurt

Mango Shakes ^F 0,40L **5,50€**

Mango, Joghurt, Milch, Kokosmilch
Mango, yogurt, milk, coconut milk

Lime Lemongras 0,40L **5,50€**

Limetten, Zitronengras, Rohrzucker, Grüntee
Limes, lemongrass, cane sugar, green tea

Elderflower Lime 0,40L **5,50€**

Limetten, Holundersirup, Rohrzucker, Grüntee
Limes, elderberry syrup, cane sugar, green tea

MIT ALKOHOL

WITH ALCOHOL

Home Cocktail 0,40L **7,50€**

Reisschnaps, Guavennektar, Mandelsirup
Rice schnapps, guava nectar, almond syrup

Pina Colada ^F 0,40L **7,50€**

Rum, Ananassaft, Kokoscreme
Rum, pineapple juice, coconut cream

Mai Tai 0,50L **7,50€**

Brauner Rum, Orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Limette
brown rum, orange liqueur, sugar syrup, almond syrup, pineapple juice, lime

Mojito 0,50L **7,50€**

Rum, Soda, Limette, Rohrzucker, Minze
Rum, soda, lime, cane sugar, mint

Swimmingpool ^F 0,50L **7,50€**

Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Schlagsahne, Cream of Coconut
Vodka, Blue Curacao, pineapple juice, cream of coconut, whipping cream

Caipirinha 0,50L **7,50€**

Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker
Cachaca, lime, brown cane sugar

Caipirinha 0,50L **7,50€**

Cachaça, Limette, brauner Rohrzucker
Cachaca, lime, brown cane sugar

Longdrinks

Bacardi Cola ^{1,2} 0,20L **5,50€**

Bacardi Orange 0,20L **5,50€**

Wodka Lemon ³ 0,20L **5,50€**

Gin Tonic ³ 0,20L **5,50€**

Campari Orange 0,20L **5,50€**

Cuba Libre 0,20L **5,50€**



Smoothies

Forever Green	0,40L	5,90€
Banane, Apfel, Avocado, Ingwer, Zucker, Spinat <i>Banana, apple, avocado, ginger, sugar, spinach</i>		
Strawberry Love	0,40L	5,90€
Spinat, Minze, Erdbeere, Ananas, Banane <i>Spinach, mint, strawberry, pineapple, banana</i>		
Berry Berry^F	0,40L	5,90€
Beeren, Naturjoghurt <i>Berries, natural yogurt</i>		
Ananas-Mandel	0,40L	5,90€
Ananas und Orange, Mandelsirup, Prise Zimt, Chia Samen <i>Pineapple and orange, almond syrup, pinch of cinnamon, chia seeds</i>		
Sunshine	0,40L	5,90€
Römersalat, Orangen, Ananas <i>Romaine lettuce, oranges, pineapple</i>		
Yellow-day	0,40L	5,90€
Mango, Banane, Ananas, Chia Samen <i>Mango, banana, pineapple, chia seeds</i>		



TEE & KAFFEE



Vietnamesischer Kaffee¹	3,90€
mit Kondensmilch <i>with condensed milk</i>	
Vietnamesischer Eiskaffee¹	5,90€
mit Kondensmilch und Eiswürfel <i>with condensed milk and ice cubes</i>	
Jasmintee <i>Jasmine tea</i>	3,50€
Grünertee <i>Green tea</i>	3,50€
Bambussblätterttee <i>Bamboo leaf tea</i>	3,50€
Ingwertee mit Limetten	3,90€
<i>Ginger tea with lime</i>	
Minztee mit Limetten	3,90€
<i>Mint tea with lime</i>	
Zitronengraste	3,90€
<i>Lemongrass Tea</i>	



Aperitif

Prosecco ⁶ Flasche <i>bottle</i>	0,20L	7,00€
Aperol Spritz ⁶ mit Prosecco <i>with prosecco</i>	0,20L	6,00€
Hugo ⁶	0,20L	6,00€

Rotweine

red wine		
Bordeaux Calvet ⁶	0,20L	5,50€
Merlot Terre Chieti ⁶	0,20L	5,50€
Les Christi. Aoc Vacqueras ⁶	0,20L	5,50€

Weisswein

Weissweinschorle ⁶ <i>white wine spritzer</i>	0,20L	4,90€
Chardonnay ⁶ Igt Mezzadro	0,20L	5,50€
Sauvignon ⁶ Blanc LA Foliette	0,20L	5,50€
Riesling ⁶ Geisenheim Rothenberg	0,20L	5,50€

Rose

Rose D'anjou Sauvion ⁶	0,20L	5,50€
--	-------	--------------





bamboo leaf



Allergene

- A Krebstiere
- B Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

- F Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Schalenfrüchte
- H Sellerie
- J Sesamsamen
- N Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Gerste)

Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 mit Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 konserviert
- 5 mit Gemackverstärker
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 mit Phosphat

- 9 enthält eine Phenylalaninquelle
- 10 mit Süßungsmitteln
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 mit Antioxidationsmittel
- 13 gewachst
- 14 taurinhaltig