



bamboo leaf

## SPEISEKARTE



Nürnberger Str. 17  
10789 Berlin  
[www.bambooleaf.de](http://www.bambooleaf.de)

Öffnungszeiten  
Montag – Samstag  
11.00 – 22.00 Uhr



je **13,50**

**MONTAG – FREITAG 11 – 16 UHR**  
MONDAY – FRIDAY 11 AM – 4 PM

# BUSINESS LUNCH

inkl. Vorspeise: Frühlingsrolle (vegetarisch oder Hackfleischfüllung) oder Miso Suppe  
Includes a starter: spring roll (vegetarian or minced meat filling) or miso soup

## **L1. LACHS BOWL** <sup>C</sup>

Rohe Lachswürfeln in Trüffelsauce mit Wildblüten-Rucola Salat, Avocados, Tomaten und Sushireis

*Raw salmon cubes in truffle sauce with wildflower rocket salad, avocados, tomatoes and sushi rice*

## **L2. GRILL-LACHS BOWL** <sup>C,N</sup>

Gegrillter Lachs mit Wildblüten-Rucola-Salat, Avocado, Tomaten und Sushireis

*Grilled salmon with wildflower rocket salad, avocado, tomatoes and sushi rice*

## **L3. CHICKEN BOWL** <sup>N</sup>

Gegrillte Hähnchenspieße mit Wildblüten-Rucola-Salat, Avocado, Tomaten und warmem Reis

*Grilled chicken skewers with wildflower rocket salad, avocado, tomatoes, and sushi rice*

## **L4. SUSHI LUNCH** <sup>C</sup>

18 Stk. Maki  
(6 Stk. Sake, 6 Stk. Tuna, 6 Stk. Kappa)

*18 pieces maki*

*(6 Stk. Sake, 6 Stk. Tuna, 6 Stk. Kappa)*

## **L5. CHICKEN CURRY** <sup>C</sup>

Zartes Hähnchenfleisch in Curry mit Gemüse und als Beilage Reis (Optional mit Tofu statt Hähnchen)

*Tender chicken in curry with vegetables and rice as a side dish (Optionally with tofu instead of chicken)*

## **L6. BEEFRÖLLCHEN-NUDELN** <sup>C,N</sup>

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

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

## **L7. PHO BO** <sup>C</sup>

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

*Rice ribbon noodle soup with beef, boiled beef rump, spring onions, coriander and onions*

## **L8. PHO GA** <sup>C</sup>

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln (Optional mit Tofu statt Hähnchen)

*Rice ribbon noodle soup with chicken, spring onions, coriander and onions (Optionally with tofu instead of chicken)*

# Vorspeisen

## APPETIZERS

### 01. MISO SÜPPCHEN <sup>E</sup> 6,5

Miso-Brühe mit Silkentofu, Meeresalgen und Frühlingszwiebeln

*Miso broth with silken tofu, seaweed and spring onions*

### 02. WANTAN SÜPPCHEN <sup>A,N</sup> 7,5

Teigtaschen mit Garnelen-Hackfleisch Füllung und Champignons in Brühe

*Dumplings with prawn minced meat filling and mushrooms in broth*

### 04. SOMMERROLLEN

mit Salat, Reisnudeln, Koriander und:  
*with lettuce, rice noodles, coriander and:*

A Bio-Tofu <sup>D,E</sup> organic tofu 6,5

B Huhn *chicken* 6,5

C Garnelen <sup>A</sup> shrimps 6,9

### 05. FRÜHLINGSROLLEN 6,5

Gold gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse, Morcheln serviert mit Limettensauce oder Süß-Sauer-Sauce

*Gold baked rice paper rolls filled with Glass noodles, vegetables, morels, served with Lime sauce or sweet and sour sauce*

A Bio-Tofu <sup>E</sup> organic tofu

B Hackfleisch *ground meat*



### 06. EDAMAME <sup>E</sup> 6,5

Gedämpfte japanische Bohnen mit Salz  
*Steamed Japanese beans with salt*

### 07. WAKAME SALAT <sup>J</sup> 6,5

Japanischer Algensalat mit Sesam  
*japanese seaweed salad with sesame*

### 08. BEEF SALAT <sup>C,D</sup> 9,9

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

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

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

A Bio-Tofu <sup>C,D,E</sup> organic tofu 10,5

B Garnelen <sup>A,D</sup> shrimps 10,9

### 10. VORSPEISE MIX <sup>B,C,D,E,N</sup> 19,9

Gebackene Wantans, Frühlingsrollen, Rinderröllchen, Papaya-Salat

*Baked wontons, spring rolls, beef rolls, papaya salad*



# Hauptgerichte

## MAIN COURSES

### 20. PHO TOFU <sup>E</sup> 13,5

Reisbandnudelsuppe mit Bio-Tofu, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln

*Rice ribbon noodle soup with organic tofu, spring onions, coriander and onions*

### 21. PHO BO <sup>C</sup> 14,9

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

*Rice ribbon noodle soup with beef, boiled beef rump, spring onions, coriander and onions*

### 22. PHO GA <sup>C</sup> 14,5

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln

*Rice ribbon noodle soup with chicken, spring onions, coriander and onions*

### 23. MIEN GA <sup>C</sup> 14,5

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Lauchzwiebeln, Koriander und Zwiebeln

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

### 24. MÌ WANTAN <sup>B,C,N</sup> 14,5

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

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

### 25. BUN CHA NUONG <sup>C,N</sup> 14,5

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinebauchfleisch, Salat und Sauce, lauwarm serviert, mit hausgemachtem Limettendressing

*Rice noodles with grilled pork belly, salad and sauce, served lukewarm, with homemade lime dressing*

### 26. BUN NEM 14,5

Reisnudeln mit frischem Salat, Kräutern, hausgemachten Frühlingsrollen und Limettensauce, lauwarm serviert

A Bio-Tofu <sup>C,E</sup>      B Hackfleisch <sup>C,N</sup>

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

A organic tofu      B ground meat

### 27. BUN BO NAM BO <sup>C,D</sup> 14,9

Reisnudeln mit Rindfleisch, Erdnüssen, Salat und Kräutern nach südvietnamesischer Art, lauwarm serviert, mit hausgemachtem Limettendressing

*South vietnamese style rice noodles with beef, peanuts, lettuce and herbs in a lime dressing, served lukewarm*

### 28. BUN BO LA LOT <sup>C,N</sup> 14,9

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** <sup>C,E,F</sup> 13,5

Bio-Tofu mit gedämpftem Gemüse,  
Kokosmilch-Sahne Curry und Reis

A Rot-Curry                      B Mango-curry

*Organic tofu with steamed vegetables, coconut milk  
cream, curry and rice*

A red curry                      B mango-curry

### **31. CHICKEN** <sup>C,F</sup> 13,5

Zartes Hühnerfleisch mit Gedämpftem  
Gemüse, Kokosmilch-Sahne Curry und Reis

A Rot-Curry                      B Mango-Curry

*Chicken with Steamed Vegetables, coconut milk  
cream curry and rice*

A red curry                      B mango-curry

### **33. MEERSUCHT** <sup>C,F</sup> 14,9

Garnelen mit gedämpftem Gemüse,  
Kokosmilch-Sahne Curry und Reis

A Rot-Curry                      B Mango-Curry

*Shrimps with steamed vegetables, coconut milk  
cream curry and rice*

A red curry                      B mango-curry

### **34. ENTE INGWER** <sup>C</sup> 15,5

Geschmorte Ente mit Ingwer serviert mit Reis

*Simmer duck with ginger and rice*

### **35. ENTE LEMONGRAS** <sup>C</sup> 15,5

Geschmorte Ente mit Zitronengras  
serviert mit Reis

*Simmer duck with lemongrass and rice*





bamboo leaf

[www.bambooleaf.de](http://www.bambooleaf.de)

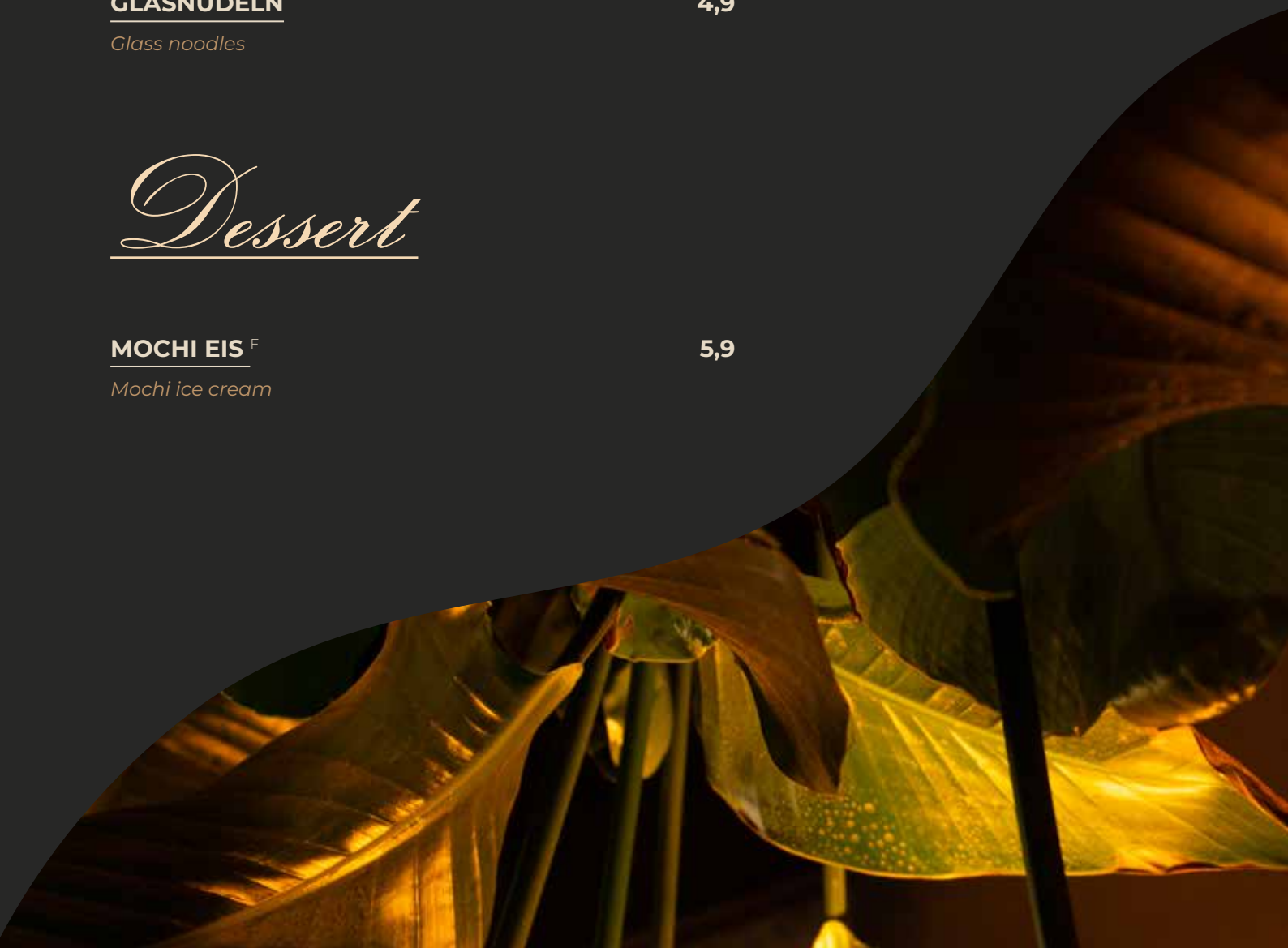
## Beilagen

### SIDE DISHES

<b><u>JASMINREIS</u></b>	3,9
<i>Jasmine rice</i>	
<b><u>REISNUDELN</u></b>	4,9
<i>Rice noodles</i>	
<b><u>REISBANDNUDELN</u></b>	4,9
<i>Flat rice noodles</i>	
<b><u>GLASNUDELN</u></b>	4,9
<i>Glass noodles</i>	

## Dessert

<b><u>MOCHI EIS<sup>F</sup></u></b>	5,9
<i>Mochi ice cream</i>	



# Sushi

## MAKI (6 Stk. / pcs.)

### 60. CALIFORNIA <sup>A,B,N</sup> 5,5

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

### 61. SAKE <sup>C</sup> 6,5

Lachs *Salmon*

### 62. SAKE AVO <sup>C</sup> 6,5

Lachs, Avocado *Salmon, avocado*

### 63. MUTSU <sup>C</sup> 6,5

Butterfisch *Butterfish*

### 64. EBI <sup>A</sup> 6,5

Tigergroßgarnelen *Tiger king prawns*

### 65. TEKKA AVO <sup>C</sup> 6,9

Thunfisch, Avocado *Thunfisch, avocado*

### 66. UNAGI <sup>C,J,N</sup> 6,9

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



## VEGE. MAKI (6 Stk. / pcs.)

### 67. AVOCADO <sup>J</sup> 5,5

Avocado, Sesam *Avocado, sesame*

### 68. KAPPA <sup>F,J</sup> 5,5

Gurke, Frischkäse, Sesam  
*Cucumber, cream cheese, sesame*

### 69. OSHINKO 5,5

Eingelegter Rettich *Pickled radish*

### 70. INARI <sup>E,N</sup> 5,5

Frittiertes Tofu *fried tofu*

### 71. KAMPYO 5,5

Eingelegter Kürbis  
*pickled pumpkin*





bamboo leaf

[www.bambooleaf.de](http://www.bambooleaf.de)



# Sushi

**NIGIRI** (2 Stk. / pcs.)

**90. AVOCADO**

5,5

Avocado

**92. INARI** <sup>E,J,N</sup>

5,5

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

**93 SAKE** <sup>C</sup>

5,9

Lachs *Salmon*

**94. IBODAI** <sup>C</sup>

6,5

Butterfisch *Butterfish*

**95. EBI** <sup>A</sup>

6,5

Tigergroßgarnelen *Tiger king prawns*

**96. SAKE ABURI** <sup>C</sup>

7,5

Flambierter Lachs und Avocado  
*Flambéed salmon and avocado*

**97. UNAGI** <sup>C</sup>

6,9

Gegrillter Flusssaal *Grilled river eel*

**98. MAGURO** <sup>C</sup>

6,9

Thunfisch *Thunfisch*

**99. MAGURO ABURI** <sup>C</sup>

7,5

Flambierter Thunfisch & Avocado  
*Flambéed tuna & avocado*





bamboo leaf

[www.bambooleaf.de](http://www.bambooleaf.de)

# Sushi

## URAMAKI

(INSIDE - OUT)  
(8 Stk. / pcs.)

jeweils mit Sesam verfeinert  
*refined with sesame*

### 110. CALIFORNIA <sup>A,B,J,N</sup>

8,5

Surimi, Avocado, Mayo, Sesam  
*surimi, avocado, mayonnaise, sesame*

### 111. GRILLED CHICKEN <sup>F,J,N</sup>

8,5

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

### 112. VEGGIE <sup>F,J,N</sup>

8,5

Paprika-, Avocado-Tempura,  
Frischkäse, Unagi-Sauce, Sesam  
*paprika, avocado tempura, cream cheese,  
unagi-sauce, sesame seeds*

### 113. KING CRAB <sup>A,F,J</sup>

8,9

Echtes Königskrabbenfleisch, Avocado,  
Mayo, Sesam  
*real king crab meat, avocado,  
mayonnaise, sesame*

### 114. SAKE AVOCADO <sup>C,J</sup>

8,5

Lachs, Avocado *Salmon, avocado*

### 115. SPICY TUNA <sup>C,F</sup>

9,9

Scharfer Thunfisch, Gurke, Sesam  
*spicy tuna, cucumber, sesame*

### 116. EBI AVO <sup>F,J</sup>

9,5

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

### 117. TEKKA AVO <sup>C,F</sup>

9,9

Thunfisch, Gurke, Avocado, Sesam  
*tuna, cucumber, avocado, sesame*

### 118. EBI TEMPURA <sup>F,J,N</sup>

9,5

Garnelen Tempura, Frischkäse, Gurke,  
Avocado, Unagi-Sauce, Sesam  
*shrimp tempura, cream cheese, cucumber,  
avocado, unagi-sauce, sesame*

# Sushi

## SPECIAL ROLL

(8 Stk. / pcs.)



**120. SUMMER GIRL** <sup>C,F,N</sup> **13,5**

Paprika-Tempura, Avocado-Tempura, Frischkäse, Unagi Sauce, ummantelt mit Lachs  
*paprika tempura, avocado tempura, cream cheese, unagi sauce, wrapped with salmon*

**121. GREEN DRAGON** <sup>C,F,N</sup> **14,5**

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** <sup>C,F</sup> **14,5**

Avocado, Gurke, ummantelt mit flambierten Lachs, Spicy Mayo  
*avocado, cucumber, wrapped with flamboyant salmon, spicy mayo*

**123. FLAMENCO TUNA** <sup>C,F</sup> **14,9**

Avocado, Gurke, ummantelt mit flambierten Thunfisch, Spicy Mayo  
*avocado, cucumber, wrapped with flamboyant tuna, spicy mayo*

**124. RAINBOW** <sup>A,C,F</sup> **13,9**

Großgarnelen, Frischkäse, Gurke, Avocado, ummantelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch  
*king prawns, cream cheese, cucumber, avocado wrapped with salmon, tuna, butterfish*

**125. KING CRAB** <sup>A,C,F</sup> **13,9**

Echtes Königskrabbenfleisch, Mayo, Gurke, ummantelt mit flambierten Lachs  
*real king crab meat, mayo, cucumber, wrapped with flamboyant salmon*

**126. BLACK DRAGON** <sup>C,F,N</sup> **15,5**

Garnelen-Tempura, Frischkäse, Unagi-Sauce, Gurke, Avo, ummantelt mit gegrilltem Flusaal  
*shrimp tempura, cream cheese, unagi sauce cucumber, avo, wrapped with grilled river eel*





# bamboo leaf

[www.bambooleaf.de](http://www.bambooleaf.de)

## Sushi

### CRUNCHY ROLL

(10 Stk. / pcs.)

jeweils mit Sesam verfeinert

*refined with sesame*

**130. VEGGIE**  E,F,J,N

13,5

Tofu, Avocado, Paprika, Frischkäse

*Tofu, avocado, paprika, cream cheese*

**131. CHICKEN** F,J,N

13,5

Gegrilltes Hühnerfleisch, Frischkäse, Avocado

*Grilled chicken, cream cheese, avocado*

**132. SAKE** C,F,J,N

13,5

Lachs, Avocado, Frischkäse

*Salmon, avocado, cream cheese*

**133. EBI** A,J,N

13,5

Großgarnelen, Frischkäse, Avocado

*King prawns, cream cheese, avocado*

**134. KING CRAB** A,J,N

13,9

Echtes Königskrabbenfleisch, Avocado

*real king crab meat, avocado*

**135. TUNA** C,J,N

13,9

Scharfer Thunfisch, Avocado

*Spicy tuna, avocado*



### MINI BAKED ROLL

(6 Stk. / pcs.)

**136. SAKE** C,N

8,5

Lachs *Salmon*

**137. MUTSU** C,N

8,5

Butterfisch, Fischrogen *Butterfish, fish roe*

**138. EBI** A,N

8,9

Garnelen *Prawns*

**139. CHICKEN** N

8,5

Gegrilltes Hühnerfleisch

*Grilled chicken meat*

**140. FUTO VEGGIE BAKED**  F,N

10,5

Kürbis, Gurke, Avocado, Oshinko, Paprika, Frischkäse

*Pumpkin, cucumber, avocado, radish, paprika, cream cheese*





## Sushi

### TARTAR

**150. SAKE TATAR** <sup>°</sup> **16,5**

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

**151. MAGURO TATAR** <sup>°</sup> **17,5**

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

**152. SAKE TATAKI** <sup>°</sup> **17,5**

Flambierter Lachs, gemischter Salat und Sakura Kresse  
*Flambéed salmon, mixed salad and sakura cress*

**153. TUNA TATAKI** <sup>°</sup> **18,5**

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

## Sashimi

**160. SAKE SASHIMI** (7 STK.) <sup>°</sup> **18,9**

Lachs *salmon*

**161. MAGURO SASHIMI** (7 STK.) <sup>°</sup> **21,9**

Thunfisch *Tuna*

**162. OMAKASE SASHIMI** (18 STK.) <sup>°</sup> **39,9**

Mix aus 3 verschiedenen Sorten:  
Sake, Tuna und Butterfisch  
*Mix of 3 different flavours:  
Sake, tuna and butterfish*





# bamboo leaf

[www.bambooleaf.de](http://www.bambooleaf.de)

## Sushi

### DONBURI

jeweils mit Ingwer, Wasabi, Avocado und Tomaten serviert

*each served with ginger, wasabi, avocado and tomatoes*

#### **170. CHICKEN DON<sup>N</sup>** 15,5

Gegrillte Hähnchenspieße, Wildblüten-Rucola-Salat auf Sushireis mit Unagi-Sauce

*Grilled chicken skewer, wildflower and rocket salad on sushi rice with unagi sauce and ginger*

#### **171. GRILLED SAKE DON<sup>C,N</sup>** 16,5

Gegrillter Lachs, Wildblüten-Rucola-Salat auf Sushireis mit Unagi-Sauce

*Grilled salmon, wild blossom and rocket salad on sushi rice with unagi sauce and ginger*



#### **172. SALMON TARTA DON<sup>C</sup>** 16,9

Roher Lachs, Wildblüten-Rucola-Salat auf Sushireis mit hausgemachter Trüffel-Sauce

*Raw salmon, wild blossom and rocket salad on sushi rice with homemade truffle sauce*

#### **173. EBI TEMPURA BOWL<sup>A,N</sup>** 16,5

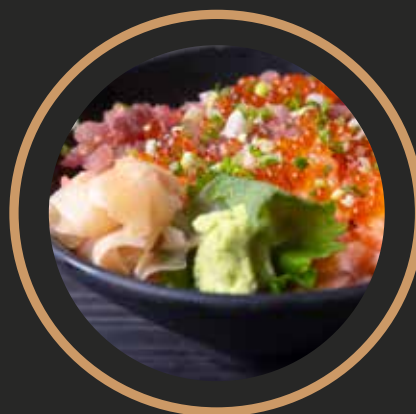
4 Garnelen-Tempura, Wildblüten-Rucola-Salat auf Sushireis mit hausgemachter Trüffel-Sauce

*4 shrimp tempura, wildflower and rocket salad on sushi rice with homemade truffle sauce*

#### **174. SEAFOOD DON<sup>A,C,N</sup>** 18,9

Garnele-Tempura, Sashimi vom Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Wildblüten-Rucola-Salat auf Sushireis mit hausgemachter Trüffel-Sauce

*shrimp tempura, salmon sashimi, tuna, butterfish, wildflower and rocket salad on sushi rice with homemade truffle sauce*





# bamboo leaf

www.bambooleaf.de



## Sushi

### SUSHI MENÜ

#### MENÜ 1 13,9

- |                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| 6 Oshinko Maki              | 6 Kampyo Maki |
| 6 Kappa Maki <sup>F,J</sup> |               |

#### MENÜ 2 19,9

- |                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 6 Avo Maki <sup>J</sup>     | 2 Inari Nigiri <sup>E,J,N</sup> |
| 6 Kappa Maki <sup>F,J</sup> | 8 Vegie Uramaki                 |

#### MENÜ 3 15,9

- |                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| 6 Spicy Ebi Maki <sup>A,N</sup> | 6 Avo Maki <sup>J</sup> |
| 2 Sake Nigiri <sup>C</sup>      |                         |

#### MENÜ 4 21,9

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 8 California Uramaki <sup>A,B,J,N</sup> | 6 Sake Maki <sup>C</sup>   |
| 6 Kappa Maki <sup>F,J</sup>             | 2 Sake Nigiri <sup>C</sup> |

#### MENÜ 5 22,9

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| 6 Sake Avo Maki <sup>C</sup> | 2 Sake Nigiri <sup>C</sup>   |
| 2 Maguro Nigiri <sup>C</sup> | 2 Ibodai Nigiri <sup>C</sup> |

#### MENÜ 6 21,9

- |                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| 8 Sake Avo Uramaki <sup>C</sup> | 6 Sake Maki <sup>C</sup> |
| 4 Maguro Sashimi <sup>C</sup>   |                          |

#### MENÜ 7 28,9

- |                                       |                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 10 Sake Crunchy Roll <sup>C,F,N</sup> | 8 Sake Avo Uramaki <sup>C</sup> |
| 6 Kappa Maki <sup>F,J</sup>           | 2 Sake Nigiri <sup>C</sup>      |

#### MENÜ 8 (for 2) 49,9

- |                                       |                                 |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 10 Sake Crunchy Roll <sup>C,F,N</sup> | 8 Sake Avo Uramaki <sup>C</sup> |
| 8 Vegie Uramaki                       | 6 Sake Maki <sup>C</sup>        |
| 6 Kappa Maki <sup>F,J</sup>           |                                 |
| Je 2 Sake, Avocado und Ebi Nigiri     |                                 |

#### MENÜ 9 (for 2) 58,9

- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 10 Tuna Crunchy Roll <sup>C,N</sup> | 8 Summer Girl Roll <sup>C,F,N</sup> |
| 6 Sake Maki <sup>C</sup>            | 6 Tekka Avo Maki <sup>C</sup>       |
| 6 Kappa Maki <sup>F,J</sup>         | 4 Sake Sashimi <sup>C</sup>         |
| 2 Maguro Nigiri <sup>C</sup>        | 2 Ebi Nigiri <sup>A</sup>           |

#### MENÜ 10 (for 4) 105,9

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 10 Sake Crunchy Roll <sup>C,F,N</sup>               | 8 Sake Avo Uramaki <sup>C</sup>      |
| 8 California Uramaki <sup>A,B,J,N</sup>             | 8 Green Dragon Roll <sup>C,F,N</sup> |
| 6 Sake Maki <sup>C</sup>                            | 6 Tekka Avo. Maki <sup>C</sup>       |
| 6 Ebi Maki <sup>A</sup>                             | 6 Kappa Maki <sup>F,J</sup>          |
| 8 Sashimi Mix (3 Lachs, 2 Thunfisch, 3 Butterfisch) |                                      |
| 8 Nigiri Mix (Sake, Maguro, Ebi, Ibodai)            |                                      |



# GETRÄNKE



# bamboo leaf

[www.bambooleaf.de](http://www.bambooleaf.de)

## Softdrinks

<b>Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta</b> <sup>1,2,4,5</sup>	0,20l	<b>3,50€</b>
<b>Tonic Water Schweppes</b> <sup>3,4</sup>	0,20l	<b>3,50€</b>
<b>Ginger Ale Schweppes</b> <sup>2,4</sup>	0,20l	<b>3,50€</b>
<b>Bitter Lemon Schweppes</b> <sup>2,3,4</sup>	0,20l	<b>3,50€</b>
<b>Mineralwasser Adelholzener aus den Alpen</b> <i>mineral water from the alps</i>	0,25l	<b>3,50€</b>
<b>Mineralwasser Adelholzener aus den Alpen</b> <i>mineral water from the alps</i>	0,75l	<b>6,90€</b>
<b>Adelholzener Stilles</b> <i>non-carbonated mineral water</i>	0,25l	<b>3,50€</b>
<b>Adelholzener Stilles</b> <i>non-carbonated mineral water</i>	0,75l	<b>6,90€</b>

## Säfte

Juices	0,20L	0,40L
<b>Alle Säfte bei uns auch als kräftige Schorle</b> <i>All juices are also available as a strong spritzer</i>		
<b>Bio-Apfelsaft</b> <i>organic apple juice</i>	<b>3,50€</b>	<b>5,90€</b>
<b>Orangensaft</b> <i>orange juice</i>	<b>3,50€</b>	<b>5,90€</b>
<b>Mangonektar</b> <i>mango nectar</i>	<b>3,50€</b>	<b>5,90€</b>
<b>Lycheenektar</b> <i>lychee nectar</i>	<b>3,50€</b>	<b>5,90€</b>
<b>Passionsnektar</b> <i>passion nectar</i>	<b>3,50€</b>	<b>5,90€</b>
<b>Cranberrysaft</b> <i>cranberry juice</i>	<b>3,50€</b>	<b>5,90€</b>
<b>Rhabarber Nektar</b> <i>rhubarb nectar</i>	<b>3,50€</b>	<b>5,90€</b>

## Bier

<b>VOM FASS</b>	0,30L	0,50L
<i>BEER FROM THE BARREL</i>		
<b>König Pilsener</b> <sup>N</sup>	<b>3,90€</b>	<b>5,50€</b>
<b>Benediktiner Weizenbier</b> <sup>N</sup>	<b>3,90€</b>	<b>5,50€</b>
<b>Hefe hell</b> <i>wheat beer yeast light</i>		

## Bier Flasche

<i>BEER BOTTLE</i>		
<b>König Pilsener</b> <sup>N</sup> <i>alkoholfrei alcoholfree</i>	0,33L	<b>3,90€</b>
<b>Benediktiner</b> <sup>N</sup> <b>Hefe dunkel</b> <i>yeast dark</i>	0,50L	<b>4,90€</b>
<b>Benediktiner</b> <sup>N</sup> <b>Hefe hell</b> <i>alkoholfrei alcoholfree yeast light</i>	0,50L	<b>4,90€</b>
<b>Erdinger</b> <sup>N</sup> <b>Kristallweizen</b> <i>crystal wheat</i>	0,50L	<b>4,90€</b>
<b>Saigon</b> <sup>N</sup> <i>(vietnamesisch)</i>	0,33L	<b>4,90€</b>
<b>Tiger</b> <sup>N</sup> <i>(singapurisch)</i>	0,33L	<b>4,90€</b>
<b>Kirin</b> <sup>N</sup> <i>(japanisch)</i>	0,33L	<b>4,90€</b>

# Homemade Drinks

## ALKOHOLFREI

ALCOHOLFREE

**Chanh Hung** 0,40L **6,90€**

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

**Tao Hung** 0,40L **6,90€**

Frische Äpfel, Apfelsaft, Ananassnektar, Minze, Soda  
*Fresh apple, apple juice, pineapple nectar, mint, soda*

**Passion Time** 0,40L **6,90€**

Passionsfrucht, Passionsaft, Lycheesaft, Soda  
*Passion fruit, passion juice, lychee juice, soda*

**Avo Dream <sup>F</sup>** 0,40L **7,50€**

Avocado, Kokosmilch, Milch, Kondensmilch, Joghurt  
*Avocado shakes, coconut milk, milk, condensed milk, yogurt*

**Mango Shakes <sup>F</sup>** 0,40L **7,50€**

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

**Lime Lemongras** 0,40L **6,90€**

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

**Elderflower Lime** 0,40L **6,90€**

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

## MIT ALKOHOL

WITH ALCOHOL

**Home Cocktail** 0,40L **8,90€**

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

**Pina Colada** 0,40L **8,90€**

Rum, Ananassaft, Kokossirup, Kokosmilch  
*Rum, pineapple juice, coconut syrup, coconut milk*

**Mai Tai <sup>D</sup>** 0,50L **8,90€**

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

**Mojito** 0,50L **8,90€**

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

**Swimmingpool** 0,50L **8,90€**

Wodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokossirup, Kokosmilch  
*Vodka, Blue Curacao, pineapple juice, coconut syrup, coconut milk*

**Caipirinha** 0,50L **8,90€**

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

## Longdrinks

**Bacardi Cola <sup>1</sup>** 0,40L **7,90€**

**Bacardi Orange** 0,40L **7,90€**

**Wodka Lemon <sup>3</sup>** 0,40L **7,90€**

**Gin Tonic <sup>3</sup>** 0,40L **7,90€**

**Campari Orange** 0,40L **7,90€**

**Cuba Libre** 0,40L **7,90€**



# Smoothies

Alle Smoothies enthalten Milch, Joghurt und Kokosmilch (außer Ananas-Mandel)  
*All smoothies contain milk, yoghurt and coconut milk (except pineapple-almond)*

**Forever Green** <sup>F</sup> 0,40L **7,90€**

Banane, Apfel, Avocado, Zucker  
*Banana, apple, avocado, sugar*

**Strawberry Love** <sup>F</sup> 0,40L **7,90€**

Erdbeere, Ananas, Banane  
*Strawberry, pineapple, banana*

**Ananas-Mandel** <sup>D</sup> 0,40L **7,90€**

Ananas und Orange, Mandelsirup, Prise Zimt  
*Pineapple and orange, almond syrup, pinch of cinnamon*

**Yellow-Day** <sup>F</sup> 0,40L **7,90€**

Mango, Banane, Ananas  
*Mango, banana, pineapple*



# Tee & Kaffee

**Vietnamesischer Kaffee** <sup>1,F</sup> **5,50€**

mit Kondensmilch *with condensed milk*

**Vietnamesischer Eiskaffee** <sup>1,F</sup> **6,90€**

mit Kondensmilch und Eiswürfel  
*with condensed milk and ice cubes*

**Jasmintee** *Jasmine tea* Tasse / cup **4,50€**

**Grünertee** *Green tea* Tasse / cup **4,50€**

**Ingwertee mit Limetten & Minze** Tasse / cup **5,50€**  
*Ginger tea with lime and mint*

**Minztee mit Limetten** Tasse / cup **5,50€**  
*Mint tea with lime*

**Zitronengraste mit Limetten** Tasse / cup **5,50€**  
*Lemongrass tea with lime*





## Aperitif

<b>Prosecco</b> <sup>6</sup> Flasche <i>bottle</i>	0,20L	<b>7,50€</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>6</sup> mit Prosecco <i>with prosecco</i>	0,20L	<b>7,50€</b>
<b>Hugo</b> <sup>6</sup> mit Prosecco <i>with prosecco</i>	0,20L	<b>7,50€</b>

## Weisswein

<b>Weissweinschorle</b> <sup>6</sup> <i>white wine spritzer</i>	0,20L	<b>6,50€</b>
<b>Chardonnay</b> <sup>6</sup> <b>Igt Mezzadro</b>	0,20L	<b>6,50€</b>
<b>Sauvignon</b> <sup>6</sup> <b>Blanc LA Foliette</b>	0,20L	<b>6,50€</b>
<b>Riesling</b> <sup>6</sup> <b>Geisenheim Rothenberg</b>	0,20L	<b>6,50€</b>
<b>Ganze Flasche</b> <sup>6</sup> <i>A whole bottle of wine</i>	0,75L	<b>24,90€</b>

## Rotweine

red wine

<b>Bordeaux Calvet</b> <sup>6</sup>	0,20L	<b>6,50€</b>
<b>Merlot Terre Chieti</b> <sup>6</sup>	0,20L	<b>6,50€</b>
<b>Ganze Flasche</b> <sup>6</sup> <i>A whole bottle of wine</i>	0,75L	<b>24,90€</b>

## Rose

<b>Rose D'anjou Sauvion</b> <sup>6</sup>	0,20L	<b>6,50€</b>
<b>Ganze Flasche</b> <sup>6</sup> <i>A whole bottle of wine</i>	0,75L	<b>24,90€</b>





# bamboo leaf



## Allergene


- A Krebstiere
- B Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse (Fischsauce)
- 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

 vegetarisch

## Allergens

- A Crustaceans
- B Eggs and products thereof
- C Fish and products thereof (fish sauce)
- D Peanuts and products thereof
- E Soya beans and products thereof

- F Milk and products thereof
- G Nuts
- H Celery
- J Sesame seeds
- N Cereals containing gluten (wheat, rye, oats, spelt, barley)

## Additives

- 1 Contains caffeine
- 2 With colouring
- 3 Contains quinine
- 4 Preserved
- 5 with vegetable enhancer
- 6 sulphurised
- 7 blackened
- 8 with phosphate

- 9 contains a source of phenylalanine
- 10 with sweeteners
- 11 may have a laxative effect if consumed in excess
- 12 with antioxidant
- 13 waxed
- 14 contains taurine vegetarian

 vegetarian