

## Vorspeisen

30	Pekinger Gemüsesuppe mit Bambusstreifen, Champignons und Paprika	2,20
32	Wan- Tan Suppe: Teigtaschen mit Hähnchenfleischfüllung, Bambusstreifen und Champignons	3,90
33	Currysuppe (leicht scharf) mit Rindfleischstreifen, Bambus, Champignons und Kokosmilch	3,90
34	Frühlingsrolle mit Fleisch oder vegetarisch(34a)	2,20
35	Krupuk: knusprige Krabbenchips	1,60
36	Wan-Tan gebacken, mit süß-saurer Sauce	3,90
37	Hühnersuppe mit Hühnerfilet und Glasnudeln	3,90
38	Thailändische Kokossuppe mit Hähnchenfilet oder Garnelen (a+1,€), Champignons und Kokosmilch	3,90
41	Bambus Salat: gem. Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika und hausgemachtem Mangodressing	4,20
43	Chefsalat : gem. vietnamesischer Gyrossalat mit Spezialsauce des Hauses	7,20
44	Ente Salat : gemischter Salat mit gebackenem Entenfilet und Spezialsauce des Hauses, Erdnüssen, Sesam und viet. Kräuter	8,90
45	Mango Salat: gemischter Salat mit gebackenem Hähnchenfilet und hausgemachtem Mangodressing	7,90

## Reisgerichte

50	Nasi-Goreng: Bratreis mit Hühnerfilet, Ei, buntem Gemüse und Curry	7,80
51	Bratreis mit Ei, Hühnerfilet oder Rindfleischstreifen und buntem Gemüse	7,80
53	Bratreis nach „Bambus Art“ mit Ei, Hühnerfilet, Rinderfleisch und buntem Gemüse	8,80
54	Bratreis mit Ei, Tigergarnelen und Gemüse	10,50

## Nudelgerichte

60	Bami-Goreng: Bratnudeln mit Ei, indischem Curry, Hühnerfilet und buntem Gemüse	7,80
61	Bratnudeln mit Ei, Hühnerfilet oder Rindfleischstreifen und buntem Gemüse	7,80
62	Bratnudeln nach „Bambus-Art“ mit Ei, Hühnerfilet, Rindfleisch und buntem Gemüse	8,80
63	Udonnudeln oder Reisbandnudeln (63a) mit Rindfleisch, Ei, buntem Gemüse, Erdnüssen und viet. Kräuter	8,80
64	Bratnudeln mit Ei, Tigergarnelen und Gemüse	10,50

## Rund ums Huhn

70	knuspriges Hähnchen mit Bratreis oder Bratnudeln	8,80
71	knuspriges gebackenes Hähnchen auf Gemüsesauce und mit allerlei Gemüsesorten	8,80
72	knuspriges gebackenes Hähnchen auf fruchtiger süß-saurer Sauce, Ananas und Paprika	8,80
73	knusprig gebackenes Hähnchen nach „Szechuan-Art“, fein-würzig scharf gebraten mit Gemüse	8,80
74	knusprig gebackenes Hähnchen auf einer deftigen Pilzsauce, mit Tungus, Champignons und Zwiebeln	9,50
75	Curry-Huhn Hähnchenfilet gebraten nach indonesischer Art, mit Kokosmilch verfeinert und buntem Gemüse	9,50
76	Hühnerfleisch „Chop Suey“ mit allerlei Gemüse und einer milden Sojasauce gebraten	8,00
77	knuspriges Hähnchen der „Acht Kostbarkeiten“ auf Hoi-Sin-Sauce mit Hähnchenfleisch, Tungu-Pilzen & Erdnüssen	9,80
78	Mango-Huhn: Hähnchenfleisch gebraten mit fruchtiger Mango-Currysauce und Kokosmilch	9,50
79	Thai-Curry-Huhn: gebraten mit buntem Gemüse, Kokosmilch und rotem Curry verfeinert	9,50

### alle Gerichte mit Reis-

## Enten-Spezialitäten

80	knusprige Grillente mit Bratreis oder Bratnudeln	10,50
81	knusprige Grillente mit Gemüsesauce	10,50
82	knusprige Grillente auf fruchtiger süß-saurer Sauce	10,50
83	knusprige Grillente mit fein-würzig scharfer Sauce nach „Szechuan Art“	10,50
84	knusprige Grillente auf deftiger Pilzsauce, mit Tungus, Champignons und Zwiebeln	10,50
85	knusprige Grillente auf indonesischer Currysauce mit Kokosnussmilch verfeinert, dazu buntes Gemüse	10,50
87	Ente der „Acht Kostbarkeiten“ auf Hoi-Sin-Sauce mit Bambussprossen, Hähnchenfleisch, Tungu-Pilzen und Erdnüsse	11,50
89	Thai-Curry-Ente mit buntem Gemüse, Kokosmilch und feurigem roten Curry verfeinert	10,50

### -alle Gerichte mit Reis-

### Zartes vom Rind

100	Rindfleisch auf feuriger Chilisauce und Gemüse gebraten, mit Knoblauch verfeinert (scharf)	9,50
103	Rindfleisch mit Bambussprossen und Zwiebeln	8,90
104	Rindfleisch mit Tungu-Pilzen und Bambus	9,50
105	Curry-Rindfleisch nach indonesischer Art, mit Kokosmilch verfeinert und buntem Gemüse	9,50
106	Rindfleisch nach „Chop Suey“ Art gebraten mit fein gewürzter Sojasauce und allerlei Gemüse	8,90
107	Rindfleisch mit Gemüse nach „Szechuan-Art“ (würzig scharf)	9,50
109	Thai-Curry-Rindfleisch mit buntem Gemüse, Kokosmilch und feurigem rotem Curry verfeinert	9,50

-alle Gerichte mit Reis-

### Meeresgerichte

113	Gebackene Garnelen mit süß-saurer Sauce	12,00
114	Gebratene Garnelen mit Tungu-Pilzen	12,00
115	Gebratene Garnelen mit Curry und Kokosmilch (leicht scharf)	12,00
116	Gebratene Garnelen mit allerlei Gemüse nach Szechuan Art( würzig scharf)	12,00
117	Gebratene Garnelen mit rotem Thai-Curry und Kokosmilch( scharf)	12,00

alle Gerichte mit Reis-

### Vegetarisches aus dem Wok

120	Bratreis mit Ei und allerlei Gemüsesorten	7,00
121	Bratnudeln mit Ei und allerlei Gemüsesorten	7,00
122	Tofu nach indonesischer Art oder rotem Thai-Curry(122a) gebraten in Kokosmilch	8,00
123	Tofu a la Bambus: Tofu mit buntem Gemüse und fein-würziger Sojasauce gebraten	7,00
124	Geschmorte Gemüsepfanne mit Sojasauce	7,00

-alle Gerichte mit Reis-

### Bambus-Spezialitäten

130	„Sam Sinh“ der wilde Reiter: Hummerkrabben, Hähnchenfilet und Rindfleisch gebraten mit allerlei buntem Gemüse und jungen Champignonköpfen	11,00
131	„Nach gewonnener Schlacht“ :Hummerkrabben, Tofu, Hähnchenbrustfilet, Rindfleisch mit bunten Gemüse und Champignons gebraten in Hoi-Sin-Sauce	11,00
140	„Hong-Kong-Hähnchen“ knusprige Hähnchenfiletstreifen mit feuriger Spezialsauce	10,00
141	„Dschingis-Khan-Ente“ knusprige Ente auf Hoi-Sin Sauce mit Hähnchenfilet, Garnele, Rindfleischstreifen und buntem Gemüse, Erdnüssen& Knoblauch verfeinert	11,50

143	Familienglück : für 1 Person 13,50 – 2 Personen 24,00	
	1. Gang: Pekinger Gemüsesuppe	
	2. Gang: allerlei Fleischsorten, Hummerkrabben und Gemüse fein-würzig gebraten	
	3. Gang: gebackene Banane mit Honig und Mandeln	
145	Bambus „Spezial-Mixgericht“	12,00
	+ Hähnchen oder Ente	
	+ Sauce Ihrer Wahl	
	Erdnussbuttersauce( <i>mild</i> )	
	Kokosnusssauce( <i>leicht scharf</i> )	
	Szechuansauce( <i>kräftig würzig</i> )	
	+ Bratnudeln	

### Beilagen

200	Gedämpfter Reis	2,20
201	Bratreis mit Ei und Gemüse	4,00
202	Bratnudeln mit Ei und Gemüse	4,00
203	Pommes Frites	4,00
204	Sauce nach Wunsch	2,50
	Mayonaise oder Ketchup	0,50

### Desserts

210	Gebackene Banane mit Honig und Mandeln	2,80
211	Gebackene Ananas mit Honig und Mandeln	2,80
213	Sesambällchen mit Kokossauce	4,50