

Suppen

1. *Rathu Parippu Soup* 5,50 €
Rote Linsensuppe, dazu hausgemachtes Fladenbrot
2. *Wattakka Soup* 5,50 €
Kürbiscremesuppe, dazu hausgemachtes Fladenbrot
3. *Isso Soup* 6,50 €
Garnelensuppe, dazu hausgemachtes Fladenbrot

Vorspeisen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 10. | <i>Cutlets</i>
<i>Kartoffelbällchen mit Karotten, Bohnen und Porree, dazu Mango-Chutney</i> | 6,50 € |
| 11. | <i>Mistra Salada</i>
<i>Gemischter Salat mit Koriander und Avocadodressing, dazu hausgemachtes Brot</i> | 7,50 € |
| 12. | <i>Kukul Mas Satay</i>
<i>Hähnchenfilets auf Holzspies, fein gewürzt mit milder Erdnusssauce,
dazu hausgemachtes Brot</i> | 7,50 € |
| 13. | <i>Amba Isso Salad</i>
<i>Warmer Mango-Garnelen-Salat in Zitronengrassauce,
dazu hausgemachtes Fladenbrot</i> | 11,50 € |

Hauptgerichte Fisch & Fleisch

- | | | |
|-----|--|---------|
| 20. | <i>Kukul Mas Curry</i>
<i>Zarte Hähnchenstücke in würziger Kokosmilchsauce mit Ingwer,
dazu roter Reis</i> | 12,80 € |
| 21. | <i>Kukul Mas Ratakaju Curry</i>
<i>Zarte Hähnchenstücke in milder Erdnussauce,
dazu roter Reis</i> | 13,20 € |
| 22. | <i>Harak Mas Curry</i>
<i>Zartes Rindfleisch mit Kartoffeln und Paprika in würziger Senfsauce,
dazu roter Reis</i> | 15,50 € |
| 23. | <i>Batalu Mas Devilled</i>
<i>Lamm - zart und würzig mit Ingwer, Zitronengras, Spitzpaprika
und Porree, dazu roter Reis</i> | 16,50 € |
| 24. | <i>Malu Curry</i>
<i>Schwertfisch in roter Kokosnussmilchsauce mit Zitronengras und Kirschtomaten
dazu roter Reis</i> | 16,80 € |

Unser Tipp: Vegetarische Beilagen runden das Geschmackserlebnis ab.

Hauptgerichte Vegan

25. *Bambooh Vegan "3"* 13,50 €
*Komposition aus drei verschiedenen vegetarischen Gerichten Ihrer Wahl,
dazu roter Reis*
26. *Bambooh Vegan "4"* 16,50 €
*Komposition aus vier verschiedenen vegetarischen Gerichten Ihrer Wahl,
dazu roter Reis*

Vegetarische Komponenten zur Auswahl:

- a. Linsen Curry*
- b. Kichererbsen Curry*
- c. Auberginen Curry*
- d. Kartoffel Curry*
- e. Grüne Bohnen Curry*

Hauptgerichte Vegan

27. *Mangold samaga Kerrots* 12,00 €
Mangold und Karotten fein abgestimmt mit Cashewnüssen, Bockshornblättern und Koriander, dazu roter Reis
28. *Maniok samaga Bonchi* 12,00 €
Maniok und grüne Bohnen mit einer milden Sauce aus Kokosmilch, Bockshornklee, Zimt und Pandanblättern, dazu roter Reis
29. *Bandakka samaga Batalla* 12,00 €
Komposition aus in Olivenöl gebratenen Okraschoten und Süßkartoffeln, verfeinert mit Senfkörnern, Kreuzkümmel und frischen Tomaten dazu roter Reis

Beilagen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 40. | <i>Kadala</i>
<i>Kichererbsen in würziger Kokosmilch-Mandelsöße</i> | 4,00 € |
| 41. | <i>Batalla Hodi</i>
<i>Süßkartoffeln in Kokosmilch gegart</i> | 4,50 € |
| 42. | <i>Parippu</i>
<i>Linsen in Kokosmilch mit Ingwer, Senfsaat und Curryblätter</i> | 4,00 € |
| 43. | <i>Auberginen Curry</i>
<i>Auberginen in würziger Tamarindensauce</i> | 4,50 € |
| 44. | <i>Roti</i>
<i>Fladenbrot aus Weizenmehl und Kokosraspeln</i> | 3,00 € |
| 45. | <i>Atta Roti</i>
<i>Fladenbrot aus Vollkornmischung</i> | 3,00 € |
| 46. | <i>Pappadam</i>
<i>Linsenwaffeln</i> | 3,00 € |
| 47. | <i>Basmatireis</i> | 1,80 € |
| 48. | <i>Roter Reis</i> | 1,80 € |

Nachspeisen

- | | | |
|-----|--|--------|
| 60. | <i>Chocolate Dream</i>
<i>warmer Schokoladen-Mandel-Kuchen</i> | 4,50 € |
| 61. | <i>Kaju Vanilla Ice</i>
<i>Hausgemachtes Milchspeiseeis mit Cashew, Vanilleschoten und Rum</i> | 5,50 € |
| 62. | <i>Palaturu Salada</i>
<i>Frischer Obstsalat</i> | 6,00 € |
| 63. | <i>bambooh Dessert</i>
<i>Komposition aus Eis, Schokoladenkuchen und frischen exotischen Früchten</i> | 8,50 € |