Chinees Thais restaurant BAMBOO INN

Menukaart met allergenenaanduiding

Symbolen (rood: niet aanwezig; geen kleur: zie onder):



Indien u een allergie heeft voor een van de bovenstaande stoffen, dan vragen wij u vriendelijk om dit aan ons door te geven. <u>In de meeste gevallen is het mogelijk om de gerechten aan te passen.</u> Als u een allergie heeft voor <u>sesamzaad</u>, <u>zwaveldioxide</u>, <u>schaaldieren of selderij</u> dan kunt u dit aangeven zodat de gerechten zonder deze voedingsdelen kunnen worden klaargemaakt. Ook andere wensen kunt u doorgeven, zodat wij kunnen bekijken wat de mogelijkheden hiervoor zijn. Hebt u andere vragen of wilt u iets zeker weten dan kunt u ze gerust stellen.

In de onderstaande lijst kunt u de gerechten vinden met de daarin voorkomende allergenen. In de meeste gevallen is het bijvoorbeeld mogelijk om gerechten zonder sojasaus of ei klaar te maken. Dit dient u dan aan te geven. Gerechten waarin vis of pinda/noten zijn verwerkt of andere gerechten waarbij er geen aanpassing kan worden gedaan kunt u eventueel verwisselen. Indien u een allergie heeft voor gluten, dient u dit te allen tijde te vermelden zodat in overleg kan worden bekeken welke gerechten geschikt zijn.

Voor de wokgerechten wordt aardappelmeel als bindmiddel gebruikt.

In alle gerechten zit er smaakversterker (zwaveldioxide).

Rijsttafels zijn in de meeste gevallen een samenstelling van gerechten te vinden op onderstaande lijst. Eventueel kunnen bepaalde gerechten aangepast of verwisseld voor een ander gerecht worden. Informeer naar de mogelijkheden.

Melk of melkbestanddelen (zoals room, boter) zijn niet lactosevrij en zitten in alle kerriesauzen/gerechten (kokosroom) en lookboter gerechten.

ONZE SPECIALITEITEN

1. Halve eend à la Bamboo Inn (gesneden plakjes eend met Chinese flensjes, saus en fijn gesneden pijpajuintjes en komkommertjes) 2. Peking eend op drie wijzen (minimum 2 pers.) 3. Peking eend speciaal€ 20,00 (met groenten en oestersaus)€ 16,00 4. Lee Mon Kai (gebakken kipfilet, licht gepaneerd met citroensaus) 4A. Gebakken kipfilet, licht gepaneerd met sinaasappelsaus € 20,00 5. Poo Law Ha (grote garnalen met verse ananas) 6. Poo Law Kai € 16,00 (gesneden kipfilet met verse ananas) 7. Zeevruchten met oestersaus en diverse groenten 8. Chinese groenten (van het seizoen) met grote garnalen 9. Chinese groenten (van het seizoen) met gesneden ossenhaas€ 20,00 10. Mango Ha (Grote garnalen met mangosaus) 11. Mango Tai Ze€ 23,00 (St. Jacobsvruchten met mangosaus) 12. Kung Po Kai € 16,00 (gesneden kipfilet met licht pikante saus en cashewnoten) 13. Shi Yu Ngau€ 21,00 (gesneden ossenhaas met Kikkoman sojasaus) 14. Sa Tsa Ngau€ 21.00 (gesneden ossenhaas met licht pikante, kruidige saus)€ 20,00 15. Kung Po Ha (Grote garnalen met licht pikante saus en cashewnoten) 16. Gesneden ossenhaas met gember en pijpajuintjes

TI PAN GERECHTEN

141.	Ti Pan Ha
142.	Ti Pan Kai (gepaneerd kipfilet met kerriesaus) € 23,00
143.	Ti Pan Ngau € 25,00 (gesneden ossenhaas met King Do saus, licht pikant en zoetzuur)
144.	Ti Pan Ab

THAIS CHINEES FONDUE

De Thais Chinees fondue is een plezante en gezonde manier van koken. U krijgt diverse soorten vlees, vis en Chinese groenten geserveerd.

Alles wordt gekookt in twee soorten heldere bouillons in een grote gemeenschappelijke pan aan tafel. Daarna worden de gerechten licht op smaak gebracht met sauzen.

Per persoon € 35,00

(vanaf 2 personen en enkel per tafel)



SOEPEN

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
20. Bamboesoep met kip € 5,00
21. Bamboo Inn soep (licht pikant)    ②    ②    ○    ○    ○    ○    ○
22. Eendensoep
23. Wan Tan soep
24. Zeevruchtensoep
25. Maïssoep met krab <b>② ② ③ ③</b>
26. Haaienvinnensoep met kip    ©    ©    ©    ©    ©    ©    ©
27. Tomatensoep met kip € 5,00
28. Kippensoep <b>② ⑤</b>
29. Champignonsoep met kip € 5,00
30. Groentesoep € 5,00
Voorgerechten
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)    8,00
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)    32. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    6 8,00    8 8,00    6 8,00
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)    32. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    33. Dim Sum (Ha Kau, Sui Mei, Fan Kwo, mini-loempia)    34. Mini-loempia's (2 stuks)    35. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    36. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    37. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    38. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    39. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)    32. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    33. Dim Sum (Ha Kau, Sui Mei, Fan Kwo, mini-loempia)    34. Mini-loempia's (2 stuks)    35. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    36. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    37. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    38. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    39. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    31. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    32. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    33. Dim Sum (Ha Kau, Sui Mei, Fan Kwo, mini-loempia)    34. Mini-loempia's (2 stuks)    35. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    36. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    37. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    38. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    39. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    30. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    30. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    31. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    32. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    33. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    34. Mini-loempia's (2 stuks)    35. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    36. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    37. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    38. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    39. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    30. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    30. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    31. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    32. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    33. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    34. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    35. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    36. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    37. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    38. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    39. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    30. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    30. Sui Mei (gestoomde vleespastei)    30. Sui Mei (gestoomde vleesp
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei) $\bullet$ $\bullet$ 8,00  32. Sui Mei (gestoomde vleespastei) $\bullet$ $\bullet$ 8,00  33. Dim Sum (Ha Kau, Sui Mei, Fan Kwo, mini-loempia) $\bullet$ $\bullet$ 10,00  34. Mini-loempia's (2 stuks) $\bullet$ $\bullet$ 6,00  35. St. Jacobsvruchten met look en boter $\bullet$ $\bullet$ 13,00  36. Grote garnalen met look en boter $\bullet$ $\bullet$ 12,00
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei) 32. Sui Mei (gestoomde vleespastei) 33. Dim Sum (Ha Kau, Sui Mei, Fan Kwo, mini-loempia) $\bullet$ $\bullet$ 10,00 34. Mini-loempia's (2 stuks) $\bullet$ $\bullet$ 6,00 35. St. Jacobsvruchten met look en boter $\bullet$ $\bullet$ 13,00 36. Grote garnalen met look en boter $\bullet$ $\bullet$ 12,00 37. Kikkerbilletjes met look en boter $\bullet$ $\bullet$ 10,00
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)   32. Sui Mei (gestoomde vleespastei)   33. Dim Sum (Ha Kau, Sui Mei, Fan Kwo, mini-loempia)   34. Mini-loempia's (2 stuks)   35. St. Jacobsvruchten met look en boter   36. Grote garnalen met look en boter   37. Kikkerbilletjes met look en boter   38. Inktvis met look en boter   39. Grote garnalen met rode pepers (pikant)   30. $\in 8,00$ $\in 10,00$
31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)

44. Kerry driehoek (vegetarisch, 6 stuks)	)
47. Pangsit Goreng (gebakken Chinese ravioli's) € 6,00	)
48. Gebakken grote garnalen (met deeg)    € 12,00	)
49. Gegrilde spareribs ② ⑤	)
50. Hors d'oeuvre (mini-loempia, kipsaté en Pangsit)	)
51. Loempia met kip (6,00) € 6,00	)
52. Kerriesaus <b>② ⑤</b>	)
52. Zoetzure saus <b>② ②</b>	

## GROENTEGERECHTEN

60. Tjap Tjoy met grote garnalen	20,00
61. Tjap Tjoy met gesneden ossenhaas	20,00
62. Tjap Tjoy met gesneden kipfilet    62. Tjap Tjoy met gesneden kipfilet    63. Tjap Tjoy met gesneden kipfilet    64. Tjap Tjoy met gesneden kipfilet    65. Tjap Tjoy met gesneden kipfilet    66. Tjap Tjoy met gesneden kipfilet    67. Tjap Tjoy met gesneden kipfilet    68. Tjap Tjoy met gesneden kipfilet    69. Tjap Tjap Tjoy met gesneden kipfilet    69. Tjap Tjap Tjap Tjap Tjap Tjap Tjap Tjap	
63. Vegetarische Tjap Tjoy    63. Vegetarische Tjap Tjoy    63. Vegetarische Tjap Tjoy    63. Vegetarische Tjap Tjoy    64. Vegetarische Tjap Tjoy    65. Vegetarische Tjap Tjoy    66. Vegetarische Tjap Tjoy    67. Vegetarische Tjap Tjoy    68. Vegetarische Tjap Tjoy    69. Vegetarische Tjap Tjoy    60. V	

## FOE YONG HAI GERECHTEN

Chinees omelet met diverse groentjes, geserveerd met tomatensaus.

65. Foe Yong Hai met grote garnalen	<b>②</b> € 20,00
66. Foe Yong Hai met gesneden kipfilet	€ 15,00

# NASI GERECHTEN

70. Nasi met grote garnalen    20,00
71. Nasi speciaal (met Babi Pangang en kipsaté)
72. Nasi met gesneden kipfilet
73. Nasi met gesneden ossenhaas ② ②
BAMI GERECHTEN
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
76. Bami met grote garnalen 20,00
77. Bami speciaal (met Babi Pangang en kipsaté) (15,00) (15,00)
78. Bami met gesneden kipfilet 6 15,00
79. Bami met gesneden ossenhaas ② ②
EUROPESE SCHOTELS
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
82. Ossenhaas met champignonroomsaus
83. Ossenhaas met zwarte peperroomsaus    € 25,00
84. Kindermenu A (ossenhaas met champignonroomsaus)   18,00  18,00
85. Kindermenu B (gebakken kipfilet met appelmoes) € 12,00
86. Lamskroon met champignonroomsaus    € 25,00

# KIKKERBILLEN GERECHTEN

90. Gebakken kikkerbilletjes met rode pepers (pikant)    91. Gebakken kikkerbilletjes met look en boter    OSSENHAAS GERECHTEN		
92. Gesneden ossenhaas in kerriesaus  93. Gesneden ossenhaas in tomatensaus  94. Gesneden ossenhaas met champignons  € 20,00  95. Gesneden ossenhaas met verse ananas  € 21,00  96. Gesneden ossenhaas met oestersaus		
KIPGERECHTEN		
98. Gesneden kipfilet met champignons € 15,00		
99. Gesneden kipfilet met ananas		

### BABI PANGANG GERECHTEN

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
107. Babi Pangang
108. Babi Pangang met kerriesaus ② ⑤ ⑤
109. Babi Pangang met Ketjap marinadesaus
GEROOSTERDE EENDGERECHTEN
111. Peking eend met verse ananas
112. Peking eend met citroensaus € 20,00
113. Peking eend met zoetzure saus ② ② ⑤
114. Peking eend met Szechuan saus (fijn gesneden en pikant) € 20,00
115. Peking eend met sinaasappelsaus en cointreaulikeur € 20,00
GROTE GARNALENGERECHTEN
117. Gestoomde grote garnalen met look © © © © © © ©
119. Grote garnalen in tomatensaus ② ② ②
120. Grote garnalen in zoetzure saus (20,00) € 20,00
121. Grote garnalen in kerriesaus ② ② ① ①
122. Grote garnalen met champignons 20,00 € 20,00
123. Grote garnalen met cashewnoten 2000 € 20,00
124. Grote garnalen met look en boter © © © 0

125. Gebakken grote garnalen

(met deeg, geserveerd met zoetzure saus)

ZEEVRUCHTEN GERECHTEN

127. Gestoomde zeetong op Kantonese wijze (sojasaus en bieslook) 128. Gebakken zeetong met look en boter 129. Zeetong bedekt met vruchten (zoetzure smaak)€ 25,00 130. Sam Kwak (tongfilet, krab, kleine garnalen, kreeftsaus, room en whisky) 131. Tin Ha Look € 20,00 (grote garnalen in licht pikante vruchtensaus) 132. Grote garnalen met rode pepers (pikant) 133. Gebakken inktvis met rode pepers (pikant) 134. St. Jacobsvruchten met look en boter € 23,00 135. St. Jacobsvruchten met diverse groenten 136. Verse kreeft met look en boter 137. Verse kreeft met gember en pijpajuintjes 138. Verse kreeft met zwarte sojabonensaus, licht pikant 139. Verse kreeft in kerriesaus 140. Verse kreeft met Yu Shing saus € 38.00 (met veel kruiden, pittige smaak en licht pikant) THAISE GERECHTEN De sterretjes geven de pikante smaak aan: * Beetje pikant ** Pikant *** Zeer pikant A1. Tom Yam Kung*** € 9.00 (pikante Thaise garnalensoep) A2. Kai Tong Kha € 7,00 (kippensoep met kokosmelk en citroen)

A3.	Soep Phad
	Voorgerechten
A5.	Yam Nua** € 11,00 (Thaise biefsalade)
A6.	Yam Kai**
A7.	Yam Kung** ② ② ② ③ ③ ③ ③ ③ ③ ③ ③ ③ — — — —
A8.	Thaise delicatesse à la Bamboo Inn* O O O
A9.	Top Man Pla* 10,00 (Thaise gekruide vis delicatesse)
	HOOFDGERECHTEN
	KIPGERECHTEN
A12	. Kai Kiew Whan*
	(gesneden kipfilet in Thaise gele kerriesaus en kokosmelk)
A13	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	(gesneden kipfilet in Thaise gele kerriesaus en kokosmelk) . Kai Phad Priew Whan € 16,00
A14	(gesneden kipfilet in Thaise gele kerriesaus en kokosmelk) . Kai Phad Priew Whan € 16,00 (gesneden kipfilet met komkommers, tomaat, ananas en zoetzure saus) . Kai Ka Thiem* € 16,00

OSSENHAAS GERECHTEN

$\sim \sim $		
A18. Nua Phad Nam Hoi (gesneden ossenhaas met groenten in Thaise oestersaus) € 21,00		
A19. Nua Ka Thiem* © © © (gesneden ossenhaas met vers gebakken knoflook, licht pikant) € 21,00		
A20. Nua Keang Phed** O Control (gesneden ossenhaas in rode kerriesaus en kokosmelk) € 21,00		
A21. Gesneden ossenhaas met Thaise groene kerriesaus*** (romig saus met kokosmelk, groene chili en citroen) (**21,00**)		
ZEEVRUCHTEN		
A22. Chou Chi Kung**		
A23. Verse kreeft in rode kerriesaus en kokosmelk**		
A24. Kung Priew Whan (grote garnalen met komkommer, tomaat, ananas en zoetzure saus) € 22,00		
A25. Kung Bankok***		