



Unsere Speisen werden mit srilankischen Gewürzen und Kokosmilch frisch für Sie zubereitet

Vorspeisen

001	Srilankische Frühlingsrollen <i>3 Stück, gefüllt mit Rindfleisch, Kartoffeln, pikant gewürzt, Dip_(4,6)</i>	7,30 €
002	Ulundu Vadai <i>4 Stück aus Urbohnenmehl, Curry-Blätter, Zwiebeln, Dip_(4,6)</i>	6,90 €
003	Cutlets <i>3 Stück Kartoffel-/Thunfischtaschen, Curry-Blätter, Zwiebeln, pikant gewürzt, Dip_(4,6)</i>	7,30 €
004	Krabbentöpf chen <i>in würziger Weißwein-/Knoblauchsoße mit Kokosmilch und Sahne, srilankische Art, heiß serviert</i>	9,90 €
005	Papadam <i>knusprige Chips aus Urd-Linsenmehl mit Dip_(4,6)</i>	4,90 €
006	Elawalu-Samosa <i>4 vegetarische Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Dip_(4,6)</i>	6,90 €
007	Chicken-Samosa <i>4 Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Hähnchen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, enthält Soja, Dip_(4,6)</i>	7,30 €
008	Parippu Vadai <i>4 Stück Linsentaler, Curry-Blätter, Zwiebeln, Ingwer, Dip_(4,6)</i>	6,90 €
009	gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen <i>Frühlingsrollen, Ulundu Vadai, Cutlets, Samosa, Papadam, Dip_(4,6)</i>	18,90 €

Suppen

010	Srilankische Linsensuppe <i>Aus roten Linsen mit Kokosnussmilch, Knoblauch und Ingwer</i>	8,90 €
011	Krabbensuppe <i>Mit frischem Gemüse (Karotten, Lauch, Weißkohl) Knoblauch, Kokosnussmilch, srilankische Art</i>	9,50 €
012	Gemüsesuppe „Sri Lanka Art“ <i>Mit frischem Gemüse (Karotten, Lauch, Weißkohl, Zwiebel, Ingwer) und Kokosnussmilch</i>	8,90 €
013	Hühnersuppe <i>Mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse (Karotten, Weißkohl, Lauch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch) und Kokosnussmilch „Sri Lanka Art“</i>	9,50 €
014	Fischsuppe mit Meeresfrüchten <i>Meeresfrüchte, frisches Gemüse (Karotten, Weißkohl, Lauch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch) exotische Gewürze und Kokosnussmilch „Sri Lanka Art“</i>	9,90 €

Kundeninformation

Bei Fragen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann gerne eingesehen werden.

Salat

020	Gemischter Salat <i>Frischer knackiger Salat nach Saison mit Joghurt-Dressing₃ oder Essig₃/Öl z.B. Lollo Rosso, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben</i>	6,90 €
022	Salat mit Thunfisch <i>Verschiedene frische, knackige Salate mit Thunfisch z.B. Romana, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Radieschen, Zwiebelringe mit Joghurt-Dressing₃ oder Essig₃/Öl</i>	8,90 €
023	Fitness-Teller <i>Verschiedene frische, knackige Salate mit Karotten und gebratenen Hähnchenbruststreifen z.B. Romana, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Radieschen, Zwiebelringe mit Joghurt-Dressing₃ oder Essig₃/Öl</i>	9,90 €
024	Prawns Salat <i>Krabbensalat, verschiedene frische, knackige Salate z.B. Romana, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Radieschen, Zwiebelringe mit gebratenen Krabben und Joghurt-Dressing₃ oder Essig₃/Öl</i>	10,90 €

Vegane Gerichte - Sri Lanka Art

009a	gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen (vegan) <i>Ulundu Vadai, veg. Samosa, Parippu Vadai, Papadam, Dip_(4,6)</i>	14,90 €
029a	Bentota Potatoes-Curry with Rice (vegan oder vegetarisch) <i>Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Lauch, exotische Gewürze und Kokosmilch in Kurkuma-Currysoße, serviert mit Basmatireis</i>	15,30 €
030a	Elawalu Kottu Roti <i>Teigfladen aus Weizenmehl in Streifen geschnitten, gebraten mit gemischtem Gemüse, exotischen Gewürzen und Kokosnussmilch</i>	15,30 €
031a	Elawalu Curry with Rice (vegan) <i>Gemüse-Curry (Prinzessbohnen, Karotten, Zucchini, Lauch) mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	15,30 €
032a	Dhal-Curry with Rice (vegan) <i>Rote Linsen mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	15,30 €
033a	Aloo Masala with Paratha or Dosai (vegan) <i>drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) mit exotisch gewürzten, gerösteten Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer</i>	15,30 €
034a	Sambaranu with Paratha or Dosai (vegan) <i>Rote Linsen in gemischtem Gemüse, exotische Gewürze, Kokosmilch, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen)</i>	15,30 €
035a	Vegetable sweet-sour (vegan) with Paratha or Rice <i>Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas mit exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	15,30 €
036a	Elawalu Biryani (vegan) <i>Gemischtes frisches Gemüse gebraten mit exotischen Gewürzen und Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	15,30 €
037a	Brinjal-Curry with Rice (vegan oder vegetarisch) <i>Auberginen-Curry mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	15,30 €
038a	Bandakka-Curry with Rice (vegan oder vegetarisch) <i>Okra-Curry mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	15,30 €
039a	Kulinarische Rundreise (vegan od. vegetarisch) für zwei Personen <i>Verschiedene Curries: Dhal-Curry, Gemüse-süß/sauer, Okra-Curry, srilankische Röstkartoffeln in exotischen Gewürzen gebraten (Kardamom, Zimt, Ingwer, Knoblauch), serviert mit Basmatireis oder Kurkuma-Basmatireis, garniert mit Papadam, Tee, Kaffee₁₁₎ oder Espresso₁₁₎</i>	45,90 €

Unsere Speisen werden mit srilankischen Gewürzen und Kokosmilch frisch für Sie zubereitet

Vegetarische Gerichte - Sri Lanka Art

030	Elawalu Kottu Roti	15,30 €
	<i>Teigfladen aus Weizenmehl in Streifen geschnitten, gebraten mit gemischtem Gemüse, exotischen Gewürzen und Kokosnussmilch</i>	
031	Elawalu Curry with Rice	15,30 €
	<i>Gemüse-Curry (Prinzessbohnen, Karotten, Zucchini, Lauch) mit exotischen Gewürzen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, mit Basmatireis</i>	
032	Dhal-Curry with Rice or Elawalu-Noodles	15,30 €
	<i>Rote Linsen mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch serviert mit Basmatireis oder Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
033	Aloo Masala with Paratha or Dosai	15,30 €
	<i>drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) mit exotisch gewürzten, gerösteten Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer</i>	
034	Sambaranu with Paratha or Dosai	15,30 €
	<i>Rote Linsen in gemischtem Gemüse, exotische Gewürze, Kokosmilch, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen)</i>	
035	Vegetable sweet-sour with Paratha or Rice	15,30 €
	<i>Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas mit exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	
036	Elawalu Biryani	15,30 €
	<i>Gemischtes frisches Gemüse gebraten mit exotischen Gewürzen und Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	

Fischgerichte - Sri Lanka Art

040	Malu-Curry with Rice	17,30 €
	<i>Fisch-Curry mit frischem Paprika, Tomaten, Lauch, Knoblauch und exotischen Gewürzen serviert mit Basmatireis</i>	
041	Tiger Prawns Devil with Rice	20,90 €
	<i>Scharfe Tiger Prawns mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	
042	Paella srilankische Art	17,30 €
	<i>Basmatireis mit Meeresfrüchten in der Pfanne serviert</i>	
043	Seafood Biryani	17,30 €
	<i>Meeresfrüchte gebraten zusammen mit exotischen Gewürzen und gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	
044	Tiger Prawns Curry with Rice	20,90 €
	<i>Tiger-Prawns-Curry mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	
045	Sepia Devil	17,90 €
	<i>Scharf gewürzter Tintenfisch (Sepia) mit frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	
046	Malu sweet-sour with Paratha or Rice	17,30 €
	<i>Fischfilet gebraten mit Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce, mit drei Stck. Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	
047	Sepia Curry	17,90 €
	<i>Tintenfisch (Sepia) mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	
049	Tiger Prawns sweet-sour with Paratha or Rice	20,90 €
	<i>Tiger Prawns gebraten mit Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce, mit drei Stck. Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	

Unsere Speisen werden mit srilankischen Gewürzen und Kokosmilch frisch für Sie zubereitet

Besonders zu empfehlen

053	Kulinarische Rundreise für zwei Personen	Sonderpreis	48,90 €
	<i>Verschiedene Curries: Chicken Devil, Fisch-Curry, Gemüse-Curry, srilankische Röstkartoffeln in exotischen Gewürzen gebraten (Kardamom, Zimt, Ingwer, Knoblauch), serviert mit Basmatireis oder Kurkuma-Basmatireis, garniert mit Papadam, Vanilleeis mit Mangomus oder Kaffee₁₁₎/Espresso₁₁₎</i>		
054	Geheimtipp vom Chefkoch für zwei Personen	Sonderpreis	48,90 €
	<i>Beef Devil, Chicken-Curry, Dhal-Curry, Gemüse-Curry serviert mit Basmatireis oder Kurkuma-Basmatireis, garniert mit Papadam, Vanilleeis mit Mangomus oder Kaffee₁₁₎/Espresso₁₁₎</i>		
048	Jumbo Prawns with Garlic and Ginger		21,90 €
	<i>In der Pfanne gegrillte Jumbo Prawns, kleiner Salat mit Joghurt₃₎ oder Essig₃₎/Öl-Dressing und gebratenem Basmatireis (mit Cashewnüssen, Erbsen, Kurkuma)</i>		

Hähnchenfleisch - Sri Lanka Art

060	Chicken Curry with Rice or Elawalu Noodles	17,30 €
	<i>Hähnchenfilet-Curry mit exotischen Gewürzen, Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
061	Chicken Biryani	17,30 €
	<i>Hähnchenfilet gebraten zusammen mit exotischen Gewürzen und gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	
062	Chicken Curry with Dosai or Paratha	17,30 €
	<i>Hähnchenfilet-Curry mit exotischen Gewürzen serviert mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	
063	Chicken Kottu Roti	17,30 €
	<i>Gebratenes Hähnchenfilet und Gemüse, zusammen mit in Streifen geschnitten Teigfladen aus Weizenmehl in Currysoße</i>	
064	Chicken Devil with Rice or Elawalu Noodles	17,30 €
	<i>scharfes Hähnchenfilet in frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
065	Chicken sweet-sour with Paratha or Rice	17,30 €
	<i>Hähnchenfilet gebraten mit Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-saurer Sauce, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	
066	Bamboo-Spezial	19,90 €
	<i>Hähnchenfilet-Curry mit exotischen Gewürzen, Rote-Linsen-Curry und Basmatireis, Papadam</i>	
067	Kandy Chicken with Basmati-Rice	18,90 €
	<i>Hähnchen-Curry in gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch), Kokosnussmilch und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Reis</i>	
068	Kandy Chicken with Dosai or Paratha	18,90 €
	<i>Hähnchen-Curry in gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch), Kokosnussmilch und exotischen Gewürzen gebraten mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	
069	Kandy Chicken Spezial	19,90 €
	<i>Hähnchenfilet-Curry in gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch), Kokosnussmilch und exotischen Gewürzen gebraten, Rote-Linsen-Curry serviert mit Basmatireis oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	

Rindfleisch (Argentinisches Rinderhüftsteak)- Sri Lanka Art

070	Mas Curry with Rice or Elawalu Noodles	19,30 €
	<i>arg. Rinderhüftsteak-Curry mit exotischen Gewürzen, Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (enthält Weizen)</i>	
071	Colombo Mas with Rice or Elawalu Noodles	20,90 €
	<i>arg. Rinderhüftsteak-Curry in gemischtem Gemüse (Auberginen, Champignons, Karotten) und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
072	Mas Curry with Dosai or Paratha	19,30 €
	<i>arg. Rinderhüftsteak-Curry mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	
073	Mas Curry and Dhal Curry with Rice	21,90 €
	<i>arg. Rinderhüftsteak-Curry mit exot. Gewürzen, Rote-Linsen-Curry und Basmatireis, Papadam</i>	
074	Mas Kottu Roti	19,30 €
	<i>Gebratenes arg. Rinderhüftsteak in gemischtem Gemüse, zusammen mit in Streifen geschnittenen Teigfladen aus Weizenmehl in Currysoße</i>	
075	Mas Devil with Elawalu Noodles or Rice	19,30 €
	<i>scharfes arg. Rinderhüftsteak in frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
076	Mas Biryani	19,30 €
	<i>arg. Rinderhüftsteak gebraten mit exotischen Gewürzen und gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Currysoße</i>	
077	Colombo Mas with Rice or Paratha	20,90 €
	<i>arg. Rinderhüftsteak-Curry in gemischtem Gemüse (Auberginen, Champignons, Karotten) und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	
078	Colombo Mas Spezial	21,90 €
	<i>arg. Rinderhüftsteak-Curry in gemischtem Gemüse (Auberginen, Champignons, Karotten) und exotischen Gewürzen gebraten, Rote-Linsen-Curry, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
079	Mas sweet-sour with Paratha or Rice	19,30 €
	<i>arg. Rinderhüftsteak gebraten mit Chinakohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-sauer Sauce, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	

Schweinefleisch - Sri Lanka Art

080	Pork Curry with Rice or Elawalu Noodles	17,30 €
	<i>Schweinefilet-Curry mit exotischen Gewürzen, Basmatireis oder Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen)</i>	
081	Bayroo Pork Curry with Paratha or Rice	17,30 €
	<i>Schweinefilet-Curry mit gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch) und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	
084	Pork Devil with Elawalu Noodles or Rice	17,30 €
	<i>Scharfes Schweinefilet mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, dazu gebratene Gemüsenudeln (Nudeln: enthält Weizen) oder Basmatireis</i>	
085	Pork Bamboo Spezial	19,90 €
	<i>Schweinefilet-Curry und Rote-Linsen-Curry, serviert mit Basmatireis</i>	
086	Pork sweet-sour with Paratha or Rice	17,30 €
	<i>Schweinefilet gebraten mit Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-sauer Sauce, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i>	

Unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

300	kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites <i>dazu Ketchup oder Mayonnaise oder Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	9,90 €
301	Chicken Wings mit Pommes Frites <i>dazu Ketchup oder Mayonnaise oder Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	9,90 €
302	Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>dazu Ketchup oder Mayonnaise oder Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	9,90 €
303	Eis, pro Kugel <i>Vanille</i>	2,20 €

Internationale Gerichte

091	Paniertes Schnitzel <i>mit Pommes Frites dazu Ketchup oder Mayonnaise und kleinem Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	12,90 €
093	Chicken Wings <i>mit Pommes Frites dazu Ketchup oder Mayonnaise und kleinem Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	12,90 €
108	Pommes Frites <i>dazu Tomatenketchup oder Mayonnaise</i>	5,90 €

Dessert

100	Pfannkuchen mit Kokosfüllung	8,90 €
101	gebackene Ananas, flambiert <i>mit Honig und eine Kugel Vanilleeis</i>	8,90 €
102	Mango, flambiert <i>mit einer Kugel Vanilleeis</i>	8,90 €
103	Eis, drei Kugeln mit Mangomus <i>Vanille</i>	7,90 €

Beilagen

310	Basmatireis (Portion)	3,90 €
311	Coconut Roti (pro Stück) <i>srilankisches Kokosnuss-Fladenbrot (enthält Weizenmehl)</i>	3,50 €
312	Dosai (pro Stück) <i>Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen)</i>	2,20 €
313	Paratha (pro Stück) <i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i>	1,90 €

Fußnoten: ⁶⁾ Schwefeldioxid und Sulfite, ³⁾ mit Antioxidationsmittel, ⁴⁾ mit Süßungsmittel, ⁵⁾ mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle, ¹¹⁾ coffeinhaltig

La Bamboo

Srilankisches Restaurant
Schwabstr. 129 (Rosenbergplatz)
70193 Stuttgart – West

(0711) 6 33 2820



Srilankisches Restaurant



La Bamboo

Srilankisches Restaurant
Schwabstr. 129 (Rosenbergplatz)
70193 Stuttgart-West

(0711) 6 33 28 20
www.labamboo-stuttgart.de

Da wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten
können einzelne Zutaten bei Unverträglichkeit
und/oder auf Ihren Wunsch hin weggelassen werden.

Auswahl Schärfegrad

- gar nicht scharf
- mild
- wenig scharf
- mittelscharf
- europäisch scharf
- srilankisch mittelscharf
- srilankisch scharf (sehr scharf)

exotische Gewürze

u.a. können folgende Gewürze enthalten sein:

- Chillies
- Curry-Blätter
- Ingwer
- Kardamom
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Kurkuma
- Muskatnuss
- Nelken
- Senfkörner
- Zimt

und

- Knoblauch
- Pfeffer, schwarz
- Paprika
- Zwiebeln

Kundeninformation

Bei Fragen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann gerne eingesehen werden.

Liebe Gäste,
an dieser Stelle wollen wir Ihnen einen Überblick
über die enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
geben. Gerne geben wir Ihnen auch mündlich Auskunft.

Übersicht von deklarationspflichtigen Allergenen

- A) Eier,
- B) Fisch,
- C) Krebstiere,
- D) Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose),
- E) Sellerie,
- F) Sesamsamen,
- G) Schwefeldioxid und Sulfite,
- H) Erdnüsse,
- I) glutenhaltiges Getreide Ia) Gerste Ib) Weizen,
- J) Lupine,
- K) Schalenfrüchte,
- L) Senf,
- M) Sojabohnen,
- N) Weichtiere

Übersicht von Zusatzstoffen:

- 1) mit Konservierungsstoff,
- 2) mit Farbstoff,
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel Saccharin
- 4a) mit Süßungsmittel Stevioglycosid
- 4b) mit Süßungsmittel Sucralose
- 5) mit Süßungsmittel Cyclamat,
- 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle,
- 7) mit Süßungsmittel Acesulfam,
- 8) mit Phosphat
- 9) geschwefelt
- 10) chininhaltig,
- 11) coffeinhaltig,
- 12) mit Geschmacksverstärker,
- 13) geschwärzt,
- 14) gewachst,
- 15) Taurin

La Bamboo

Srilankisches Restaurant
Schwabstr. 129 (Rosenbergplatz)
70193 Stuttgart – West

Mittagskarte

(Montag - Freitag von 11:30 – 14:00 Uhr)
(ausgenommen Feiertage)

Vegetarische/Vegane Gerichte - Sri Lanka Art

- | | | |
|-----|---|---------|
| 430 | Elawalu Kottu Roti (vegetarisch/vegan) | 10,90 € |
| | <i>Teigfladen aus Weizenmehl in Steifen geschnitten, gebraten mit gemischtem Gemüse, exotischen Gewürzen und Kokosmilch</i> | |
| 431 | Elawalu-Curry with Rice (vegetarisch/vegan) | 10,90 € |
| | <i>Gemüse-Curry (Prinzessbohnen, Karotten, Zucchini, Lauch) mit exotischen Gewürzen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch mit Basmatireis</i> | |
| 432 | Dhal-Curry with Rice (vegetarisch/vegan) | 10,90 € |
| | <i>Rote Linsen mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch serviert mit Basmatireis</i> | |
| 433 | Masala Dosai or Paratha (vegetarisch/vegan) | 10,90 € |
| | <i>zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder zwei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) mit exotisch gewürzten, gerösteten Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer</i> | |
| 434 | Sambaranu with Rice or Paratha (veget./vegan) | 10,90 € |
| | <i>rote Linsen in gemischtem Gemüse, exotische Gewürze, Kokosmilch mit Basmatireis oder zwei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i> | |
| 435 | Vegetable sweet-sour with Paratha or Rice (vegan) | 10,90 € |
| | <i>Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas mit exotischen Gewürzen, pikant in süß-sauer Sauce serviert mit zwei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl) oder Basmatireis</i> | |
| 436 | Elawalu Biryani (vegetarisch/vegan) | 10,90 € |
| | <i>Gemischtes frisches Gemüse gebraten mit exotischen Gewürzen und Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Curry-/Kokosmilchsoße</i> | |

Beilagen (zum Mittagsgericht)

- | | | |
|-----|---|--------|
| 412 | Dosai (pro Stück) | 2,20 € |
| | <i>Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen)</i> | |
| 413 | Paratha (pro Stück) | 1,90 € |
| | <i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i> | |

Da wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten, können einzelne Zutaten auf Ihren Wunsch weggelassen werden.

La Bamboo

Srilankisches Restaurant
Schwabstr. 129 (Rosenbergplatz)
70193 Stuttgart – West

Mittagskarte

(Montag - Freitag von 11:30 – 14:00 Uhr)
(ausgenommen Feiertage)

Hähnchen-/Rindfleisch - Sri Lanka Art

560	Chicken Curry with Rice <i>Hähnchenfilet gebraten mit exotischen Gewürzen in Curry-/Kokosmilchsoße, Basmatireis</i>	12,90 €
561	Chicken Biryani <i>Hähnchenfilet gebraten mit exotischen Gewürzen und Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Curry-/Kokosmilchsoße</i>	12,90 €
563	Chicken Kottu Roti <i>Gebratenes Hähnchenfilet und Gemüse, zusammen mit in Streifen geschnittenen Teigfladen aus Weizenmehl in Currysoße</i>	12,90 €
564	Chicken Devil with Rice or Elawalu Noodles <i>scharfes Hähnchenfilet in frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln (enthält Weizen)</i>	13,90 €
565	Chicken sweet-sour with Paratha <i>Hähnchenfilet gebraten mit Weißkohl, Karotten, Lauch, Ananas und exotischen Gewürzen, pikant in süß-sauer Sauce, serviert mit drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	12,90 €
567	Kandy Chicken <i>Hähnchenfilet-Curry in gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch) Kokosmilch und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Reis</i>	13,90 €
575	Mas Devil with Elawalu Noodles or Rice <i>scharfes Rindfleisch in frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Gemüsenudeln (enthält Weizen) oder Basmatireis</i>	14,90 €
591	Paniertes Schnitzel (Schweinelachs) mit Pommes Frites	10,90 €

Allergiker-Information:

Bei Fragen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



Srilankisches Restaurant



La Bamboo

Srilankisches Restaurant
Schwabstr. 129 (Rosenbergplatz)
70193 Stuttgart-West

(0711) 6 33 28 20
www.labamboo-stuttgart.de

Da wir alle Gerichte frisch für Sie zubereiten
können einzelne Zutaten bei Unverträglichkeit
und/oder auf Ihren Wunsch hin weggelassen werden.

Auswahl Schärfegrad

- gar nicht scharf
- mild
- wenig scharf
- mittelscharf
- europäisch scharf
- srilankisch mittelscharf
- srilankisch scharf (sehr scharf)

exotische Gewürze

u.a. können folgende Gewürze enthalten sein:

- Chillies
- Curry-Blätter
- Ingwer
- Kardamom
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Kurkuma
- Muskatnuss
- Nelken
- Senfkörner
- Zimt

und

- Knoblauch
- Pfeffer, schwarz
- Paprika
- Zwiebeln

Kundeninformation

Bei Fragen zu den enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann gerne eingesehen werden.

Liebe Gäste,
an dieser Stelle wollen wir Ihnen einen Überblick
über die enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
geben. Gerne geben wir Ihnen auch mündlich Auskunft.

Übersicht von deklarationspflichtigen Allergenen

- A) Eier,
- B) Fisch,
- C) Krebstiere,
- D) Milch und Milchprodukte (einschl. Lactose),
- E) Sellerie,
- F) Sesamsamen,
- G) Schwefeldioxid und Sulfite,
- H) Erdnüsse,
- I) glutenhaltiges Getreide Ia) Gerste Ib) Weizen,
- J) Lupine,
- K) Schalenfrüchte,
- L) Senf,
- M) Sojabohnen,
- N) Weichtiere

Übersicht von Zusatzstoffen:

- 1) mit Konservierungsstoff,
- 2) mit Farbstoff,
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Süßungsmittel Saccharin
- 4a) mit Süßungsmittel Stevioglycosid
- 4b) mit Süßungsmittel Sucralose
- 5) mit Süßungsmittel Cyclamat,
- 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle,
- 7) mit Süßungsmittel Acesulfam,
- 8) mit Phosphat
- 9) geschwefelt
- 10) chininhaltig,
- 11) coffeinhaltig,
- 12) mit Geschmacksverstärker,