



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, Salatbeilage₃ und Dip</i>	5,60 €
002	Ulundu Vadai <i>4 Stück aus Urbohnenmehl, Curry-Blätter, Zwiebeln, Salatbeilage₃, Dip</i>	5,40 €
003	Cutlets <i>3 Stück Kartoffel-/Thunfischtaschen, Curry-Blätter, Zwiebeln, pikant gewürzt, Dip Salatbeilage₃</i>	5,60 €
004	Krabbentöpfchen <i>in würziger Weißwein-/Knoblauchsoße mit Kokosmilch und Sahne, srilankische Art, heiß serviert</i>	7,90 €
005	Papadam <i>knusprige Chips aus Urd-Linsenmehl mit Dip</i>	3,70 €
006	Elawalu-Samosa <i>4 vegetarische Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Gemüse, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Salatbeilage₃ und Dip</i>	5,40 €
007	Chicken-Samosa <i>4 Teigtaschen aus Weizenmehl, gefüllt mit Hähnchen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, enthält Soja, Salatbeilage₃ und Dip</i>	5,60 €
008	Parippu Vadai <i>4 Stück Linsentaler, Curry-Blätter, Zwiebeln, Ingwer, Salatbeilage₃, Dip</i>	5,40 €
009	gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen <i>Frühlingsrollen, Ulundu Vadai, Cutlets, Samosa, Papadam, Dip</i>	14,90 €

Suppen

010	Srilankische Linsensuppe <i>Aus roten Linsen mit Kokosnussmilch, Knoblauch und Ingwer</i>	6,90 €
011	Krabbensuppe <i>Mit frischem Gemüse (Karotten, Lauch, Weißkohl) Knoblauch, Kokosnussmilch, srilankische Art</i>	7,90 €
012	Gemüsesuppe „Sri Lanka Art“ <i>Mit frischem Gemüse (Karotten, Lauch, Weißkohl, Zwiebel, Ingwer) und Kokosnussmilch</i>	6,90 €
013	Hühnersuppe <i>Mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse (Karotten, Weißkohl, Lauch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch) und Kokosnussmilch „Sri Lanka Art“</i>	7,90 €
014	Fischsuppe mit Meeresfrüchten <i>Meeresfrüchte, frisches Gemüse (Karotten, Weißkohl, Lauch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch) exotische Gewürze und Kokosnussmilch „Sri Lanka Art“</i>	7,90 €

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, Zwiebelringe</i>	5,90 €
022	Salat mit Thunfisch <i>Verschiedene frische, knackige Salate mit Thunfisch z.B. Lollo Rosso, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Zwiebelringe mit Joghurt-Dressing₃₎ oder Essig₃₎/Öl</i>	6,90 €
023	Fitness-Teller <i>Verschiedene frische, knackige Salate mit Karotten, Mais, und gebratenen Hähnchenbruststreifen z.B. Lollo Rosso, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Zwiebelringe mit Joghurt-Dressing₃₎ oder Essig₃₎/Öl</i>	7,50 €
024	Prawns Salat <i>Krabbensalat, verschiedene frische, knackige Salate z.B. Lollo Rosso, Eisbergsalat, Paprikastreifen, Tomaten-, Gurkenscheiben, Zwiebelringe mit gebratenen Krabben und Joghurt-Dressing₃₎ oder Essig₃₎/Öl</i>	8,50 €

Vegane Gerichte - Sri Lanka Art

009a	gemischte Vorspeisenplatte für zwei Personen (vegan) <i>Ulundu Vadai, veg. Samosa, Parippu Vadai, Papadam, Dip</i>	11,90 €
029a	Bentota Potatoes-Curry with Rice (vegan/vegetarisch) <i>Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Lauch, exotische Gewürze und Kokosmilch in Kurkuma-Currysoße, serviert mit Basmatireis</i>	11,90 €
030a	Elawalu Kottu Roti <i>Teigfladen aus Weizenmehl in Streifen geschnitten, gebraten mit gemischtem Gemüse, exotischen Gewürzen und Kokosnussmilch</i>	11,90 €
031a	Elawalu Curry with Rice (vegan) <i>Gemüse-Curry (Prinzessbohnen, Karotten, Zucchini, Lauch) mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	11,90 €
032a	Dhal-Curry with Rice (vegan) <i>Rote Linsen mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	11,90 €
033a	Masala Dosai (vegan) <i>zwei Teigfladen aus Urdbohnenmehl (Linsenbohnen) mit exotisch gewürzten, gerösteten Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer</i>	11,90 €
034a	Sambaranu with Dosai or Paratha (vegan) <i>Rote Linsen in gemischtem Gemüse, exotische Gewürze, Kokosmilch, serviert mit zwei Teigfladen aus Urdbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	11,90 €
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>	11,90 €
036a	Elawalu Biryani (vegan) <i>Gemischtes frisches Gemüse gebraten mit exotischen Gewürzen und Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	11,90 €
037a	Brinjal-Curry with Rice (vegan) <i>Auberginen-Curry mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	11,90 €
038a	Bandakka-Curry with Rice (vegan) <i>Okra-Curry mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, serviert mit Basmatireis</i>	11,90 €
039a	Kulinarische Rundreise (vegan) für zwei Personen Sonderpreis <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>	34,90 €

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

Vegetarische Gerichte - Sri Lanka Art

030	Elawalu Kottu Roti <i>Teigfladen aus Weizenmehl in Streifen geschnitten, gebraten mit gemischtem Gemüse, exotischen Gewürzen und Kokosnussmilch</i>	11,90 €
031	Elawalu Curry with Rice <i>Gemüse-Curry (Prinzessbohnen, Karotten, Zucchini, Lauch) mit exotischen Gewürzen, Kokosmilch, Ingwer, Knoblauch, mit Basmatireis</i>	11,90 €
032	Dhal-Curry with Rice or Elawalu-Noodles <i>Rote Linsen mit exotischen Gewürzen, Kokosnussmilch, Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch serviert mit Basmatireis oder Gemüsenudeln</i>	11,90 €
033	Masala Dosai <i>zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) mit exotisch gewürzten, gerösteten Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer</i>	11,90 €
034	Sambaranu with Dosai or Paratha <i>Rote Linsen in gemischtem Gemüse, exotische Gewürze, Kokosnussmilch, mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	11,90 €
035	Vegetable sweet-sour 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>	11,90 €
036	Elawalu Biryani <i>Gemischtes frisches Gemüse gebraten mit exotischen Gewürzen und Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	11,90 €

Fischgerichte - Sri Lanka Art

040	Malu-Curry with Rice <i>Fisch-Curry mit frischem Paprika, Tomaten, Lauch, Knoblauch und exotischen Gewürzen serviert mit Basmatireis</i>	13,90 €
041	Tiger Prawns Devil with Rice <i>Scharfe Tiger Prawns mit frischen Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	16,90 €
042	Paella srilankische Art <i>Basmatireis mit Meeresfrüchten in der Pfanne serviert⁹</i>	13,90 €
043	Seafood Biryani <i>Meeresfrüchte gebraten zusammen mit exotischen Gewürzen und gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	13,90 €
044	Tiger Prawns Curry with Rice <i>Tiger-Prawns-Curry mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	16,90 €
045	Sepia Devil <i>Scharf gewürzter Tintenfisch mit frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	14,90 €
046	Malu sweet-sour with Paratha or Rice <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>	13,90 €
047	Tintenfischcurry <i>Tintenfisch mit Lauch, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und exotischen Gewürzen, serviert mit Basmatireis</i>	14,90 €
049	Tiger Prawns sweet-sour with Paratha or Rice <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>	16,90 €

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

Besonders zu empfehlen

053	Kulinarische Rundreise für zwei Personen <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>	Sonderpreis	37,90 €
054	Geheimtipp vom Chefkoch für zwei Personen <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>	Sonderpreis	38,90 €
048	Jumbo Prawns with Garlic and Ginger <i>In der Pfanne gegrillte Jumbo Prawns, kleiner Salat mit Joghurt₃ oder Essig₃/Öl-Dressing und gebratenem Basmatireis (mit Cashewnüssen, Erbsen, Kurkuma)</i>		18,90 €

Hähnchenfleisch - Sri Lanka Art

060	Chicken Curry with Rice or Elawalu Noodles <i>Hähnchen-Curry mit exotischen Gewürzen, Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln</i>	12,90 €
061	Chicken Biryani <i>Hähnchenfleisch gebraten zusammen mit exotischen Gewürzen und gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Kokosmilch-Currysoße</i>	13,90 €
062	Chicken Curry with Dosai or Paratha <i>Hähnchen-Curry mit exotischen Gewürzen serviert mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	13,90 €
063	Chicken Kottu Roti <i>Gebratenes Hähnchenfleisch und Gemüse, zusammen mit in Streifen geschnittenen Teigfladen aus Weizenmehl in Currysoße</i>	13,90 €
064	Chicken Devil with Rice or Elawalu Noodles <i>scharfes Hähnchenfleisch in frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln</i>	13,90 €
065	Chicken sweet-sour with Paratha or Rice <i>Hühnerbrustfilet 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>	13,90 €
066	Bamboo-Spezial <i>Hähnchen-Curry mit exotischen Gewürzen, Rote-Linsen-Curry und Basmatireis, Papadam</i>	15,90 €
067	Kandy Chicken with Basmati-Rice <i>Hähnchen-Curry in gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch), Kokosnussmilch und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Reis</i>	14,90 €
068	Kandy Chicken with Dosai or Paratha <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>	14,90 €
069	Kandy Chicken Spezial <i>Hähnchen-Curry in gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch), Kokosnussmilch und exotischen Gewürzen gebraten, Rote-Linsen-Curry mit Basmatireis, Gemüse-nudeln oder zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen)</i>	15,90 €

Rindfleisch (Argentinisches Rinderhüftsteak)- Sri Lanka Art

070	Mas Curry with Rice or Elawalu Noodles	15,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry mit exotischen Gewürzen, Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln</i>	
071	Colombo Mas with Rice or Elawalu Noodles	16,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry in gemischtem Gemüse (Auberginen, Champignons, Karotten) und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln</i>	
072	Mas Curry with Dosai or Paratha	15,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	
073	Mas Curry and Dhal Curry with Rice	17,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry mit exotischen Gewürzen, Rote-Linsen-Curry und Basmatireis, Papadam</i>	
074	Mas Kottu Roti	15,90 €
	<i>Gebratenes Rindfleisch in gemischtem Gemüse, zusammen mit in Streifen geschnittenen Teigfladen aus Weizenmehl in Currysoße</i>	
075	Mas Devil with Elawalu Noodles or Rice	15,90 €
	<i>scharfes Rindfleisch in frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit Basmatireis oder Gemüsenudeln</i>	
076	Mas Biryani	15,90 €
	<i>Rindfleisch gebraten zusammen mit exotischen Gewürzen und gemischtem Gemüse, Zwiebeln, Cashewnüssen, Erbsen, Rosinen und Basmatireis in Currysoße</i>	
077	Colombo Mas with Dosai or Paratha	16,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry in gemischtem Gemüse (Auberginen, Champignons, Karotten) und exotischen Gewürzen gebraten, serviert mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder drei Stück Paratha (Fladenbrot aus Weizenmehl)</i>	
078	Colombo Mas Spezial	17,90 €
	<i>Rindfleisch-Curry in gemischtem Gemüse (Auberginen, Champignons, Karotten) und exotischen Gewürzen gebraten, Rote-Linsen-Curry, serviert mit Basmatireis oder gebratenen Gemüsenudeln</i>	
079	Mas sweet-sour with Paratha or Rice	15,90 €
	<i>Rindfleisch 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	13,90 €
	<i>Schweinefleisch-Curry mit exotischen Gewürzen, Basmatireis oder Gemüsenudeln</i>	
081	Bayroo Pork Curry with Dosai or Rice	13,90 €
	<i>Schweinefleisch-Curry mit gemischtem Gemüse (Karotten, Zucchini, Lauch) und exotischen Gewürzen gebraten, mit zwei Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen) oder Basmatireis</i>	
084	Pork Devil with Elawalu Noodles or Rice	13,90 €
	<i>Scharfes Schweinefleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch, dazu gebratene Gemüsenudeln oder Basmatireis</i>	
085	Pork Bamboo Spezial	14,90 €
	<i>Schweinefleisch-Curry und Rote-Linsen-Curry, serviert mit Basmatireis</i>	
086	Pork sweet-sour with Paratha or Rice	13,90 €
	<i>Schweinefleisch 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>	6,90 €
301	Chicken Wings mit Pommes Frites <i>dazu Ketchup oder Mayonnaise oder Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	6,90 €
302	Chicken Nuggets mit Pommes Frites <i>dazu Ketchup oder Mayonnaise oder Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	6,90 €
303	Eis, pro Kugel <i>Vanille</i>	1,50 €

Internationale Gerichte

091	Paniertes Schnitzel <i>mit Pommes Frites dazu Ketchup oder Mayonnaise und kleinem Salat mit Joghurt³⁾ oder Essig³⁾/Öl-Dressing</i>	9,90 €
093	Chicken Wings <i>mit Pommes Frites dazu Ketchup, Salsa-Soße oder Mayonnaise</i>	8,90 €
108	Pommes Frites <i>dazu Tomatenketchup oder Mayonnaise</i>	4,60 €

Dessert

100	Pfannkuchen mit Kokosfüllung	6,90 €
101	gebackene Ananas, flambiert <i>Mit Honig und eine Kugel Vanilleeis</i>	6,90 €
102	Mango, flambiert <i>mit einer Kugel Vanilleeis</i>	6,90 €
103	Eis, drei Kugeln mit Mangomus <i>Vanille</i>	6,50 €

Beilagen

310	Basmatireis (Portion)	2,00 €
311	Coconut Roti (pro Stück) <i>srilankisches Kokosnuss-Fladenbrot (enthält Weizenmehl)</i>	2,00 €
312	Dosai (pro Stück) <i>Teigfladen aus Urbohnenmehl (Linsenbohnen)</i>	2,00 €
313	Paratha (pro Stück) <i>Fladenbrot aus Weizenmehl</i>	1,80 €

Fußnoten: ⁶⁾ Schwefeldioxid und Sulfite, ³⁾ mit Antioxidationsmittel, ¹¹⁾ coffeinhaltig

La Bamboo

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

(0711) 6 33 28 20



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.