

ONZE SPECIALITEITEN

U kunt kiezen uit meer dan 100 gerechten uit ons menu. Wij hebben daarom onze chef verzocht een persoonlijke selectie voor u te maken. Hieronder treft u enkele favoriete gerechten van onze chef aan.

*Bent u met meer dan 8 personen, dan vragen we om een rijsttafel te nemen.
Indien u liever à la carte wilt eten, vragen we om de keuze te beperken tot maximaal 4 verschillende voor- en hoofdgerechten.*

- ~~~~~
1. Halve eend à la Bamboo Inn € 24,00
(gesneden plakjes eend met Chinese flensjes, saus en fijn gesneden pijpajuntjes en komkommertjes)
 2. Peking eend op drie wijzen (minimum 2 pers.) € 37,00
 3. Peking eend speciaal € 20,00
(met groenten en oestersaus)
 4. Lee Mon Kai € 16,00
(gebakken kipfilet, licht gepaneerd met citroensaus)
 - 4A. Gebakken kipfilet, licht gepaneerd met sinaasappelsaus en cointreau € 16,00
 5. Poo Law Ha..... € 20,00
(grote garnalen met verse ananas)
 6. Poo Law Kai..... € 16,00
(gesneden kipfilet met verse ananas)
 7. Zeevruchten met oestersaus en diverse groenten € 20,00
 8. Chinese groenten (van het seizoen) met grote garnalen € 20,00
 9. Chinese groenten (van het seizoen) met gesneden ossenhaas..... € 21,00
 10. Mango Ha..... € 20,00
(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)
 15. Kung Po Ha..... € 20,00
(Grote garnalen met licht pikante saus en cashewnoten)
 16. Gesneden ossenhaas met gember en pijpajuntjes € 21,00

Er is een supplement van € 5,00 voor mihoen.

TI PAN GERECHTEN

Ti Pan gerechten worden bij u aan tafel op een hete ijzeren plaat geflambeerd met een scheutje cognac.

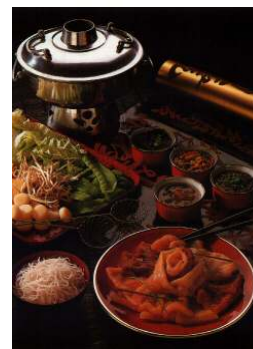
- ~~~~~
- 141. Ti Pan Ha € 25,00
(grote garnalen met zwarte sojabonensaus, licht pikant)
 - 142. Ti Pan Kai € 23,00
(gepaneerd kipfilet met kerriesaus)
 - 143. Ti Pan Ngau € 25,00
(gesneden ossenhaas met King Do saus, licht pikant en zoetzuur)
 - 144. Ti Pan Ab € 23,00
(Peking eend met licht pikante saus)

THAIS CHINEES FONDUE

De Thais Chinees fondue is een plezierige 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. Bamboe Inn soep (licht pikant).....	€ 7,00
22. Eendensoep	€ 6,00
23. Wan Tan soep.....	€ 7,00
(zeer dunne deeg gevuld met gekruid gehakt in bouillon)	
24. Zeevruchtensoep	€ 7,00
25. Maïsoep met krab	€ 7,00
26. Haaienvinnensoep met kip	€ 5,00
27. Tomatensoep met kip	€ 5,00
28. Kippensoep.....	€ 5,00
29. Champignonsoep met kip.....	€ 5,00
30. Groentesoep	€ 5,00

VOORGERECHTEN

31. Ha Kau (gestoomde garnalenpastei)	€ 8,00
32. Sui Mei (gestoomde vleespastei)	€ 8,00
33. Dim Sum (Ha Kau, Sui Mei, Fan Kwo, mini-loempia)	€ 10,00
34. Mini-loempia's (2 stuks).....	€ 6,00
35. St. Jacobsvruchten met look en boter.....	€ 13,00
36. Grote garnalen met look en boter.....	€ 12,00
37. Kikkerbiljetjes met look en boter	€ 10,00
38. Inktvis met look en boter	€ 10,00
39. Grote garnalen met rode pepers (pikant).....	€ 12,00
40. Kikkerbiljetjes met rode pepers (pikant).....	€ 10,00
41. Inktvis met rode pepers (pikant)	€ 10,00
42. Kipsaté met kerriesaus (3 stuks)	€ 9,00
43. Kroepoek.....	€ 3,00
44. Kerry driehoek (vegetarisch, 6 stuks)	€ 6,00
47. Pangsit Goreng met zoetzure saus (gebakken Chinese ravioli's)	€ 6,00
48. Gebakken grote garnalen (met deeg en zoetzure saus) (4 stuks)	€ 12,00
49. Gegrilde spareribs	€ 9,00
50. Hors d'oeuvre (mini-loempia, kipsaté en Pangsit).....	€ 9,00
51. Loempia met kip	€ 6,00
52. Kerriesaus	€ 3,00
52. Zoetzure saus	€ 3,00





GROENTEGERECHTEN

~~~~~

- 60. Tjap Tjoy met grote garnalen..... € 20,00
- 61. Tjap Tjoy met gesneden ossenhaas ..... € 20,00
- 62. Tjap Tjoy met gesneden kipfilet ..... € 15,00
- 63. Vegetarische Tjap Tjoy..... € 12,00

## FOE YONG HAI GERECHTEN

*Chinees omelet met diverse groentjes, geserveerd met tomatensaus.*

~~~~~

- 65. Foe Yong Hai met grote garnalen € 20,00
- 66. Foe Yong Hai met gesneden kipfilet..... € 15,00

NASI GERECHTEN

Gebakken rijst

~~~~~

- 70. Nasi met grote garnalen ..... € 20,00
- 71. Nasi speciaal (met Babi Pangang en kipsaté) ..... € 15,00
- 72. Nasi met gesneden kipfilet..... € 15,00
- 73. Nasi met gesneden ossenhaas ..... € 21,00

## BAMI GERECHTEN

*Gebakken noedels*

~~~~~

- 76. Bami met grote garnalen € 20,00
 - 77. Bami speciaal (met Babi Pangang en kipsaté) € 15,00
 - 78. Bami met gesneden kipfilet..... € 15,00
 - 79. Bami met gesneden ossenhaas € 21,00
- 



EUROPESE SCHOTELS


(met frietjes)

- ~~~~~
- | | |
|--|---------|
| 82. Ossenhaas met champignonroomsaus..... | € 25,00 |
| 83. Ossenhaas met zwarte peperroomsaus..... | € 25,00 |
| 84. Kindermenu A (ossenhaas met champignonroomsaus)..... | € 18,00 |
| 85. Kindermenu B (gebakken kipfilet met appelmoes)..... | € 12,00 |
| 86. Lamskroon met champignonroomsaus..... | € 25,00 |
| 87. Lamskroon met zwarte peperroomsaus..... | € 25,00 |
| 88. Gesneden kipfilet met roomsaus..... | € 17,00 |

KIKKERBILLEN GERECHTEN

- ~~~~~
- | | |
|--|---------|
| 90. Gebakken kikkerbiljetjes met rode pepers (pikant)..... | € 18,00 |
| 91. Gebakken kikkerbiljetjes met look en boter..... | € 18,00 |

OSSENHAAS GERECHTEN

- ~~~~~
- | | |
|--|---------|
| 92. Gesneden ossenhaas in kerriesaus..... | € 20,00 |
| 93. Gesneden ossenhaas in tomatensaus..... | € 20,00 |
| 94. Gesneden ossenhaas met champignons..... | € 20,00 |
| 95. Gesneden ossenhaas met verse ananas..... | € 21,00 |
| 96. Gesneden ossenhaas met oestersaus..... | € 20,00 |
- 

KIPGERECHTEN

- 98. Gesneden kipfilet met champignons € 15,00
- 99. Gesneden kipfilet met ananas € 15,00
- 100. Gepaneerd kipfilet/blokjes met zoetzure saus..... € 15,00
- 100A. Gesneden kipfilet met zoetzure saus € 15,00
- 101. Gesneden kipfilet in kerriesaus € 15,00
- 102. Gesneden kipfilet in zwarte bonensaus (licht pikant) € 15,00
- 103. Gesneden kipfilet met cashewnoten..... € 15,00
- 104. Gesneden kipfilet met look en boter € 15,00
- 105. Kipfilet op drie wijzen (minimum 2 personen)..... € 33,00

BABI PANGANG GERECHTEN

- 107. Babi Pangang € 15,00
(geroosterd mager varkensvlees met licht pikante saus)
- 108. Babi Pangang met kerriesaus € 15,00
- 109. Babi Pangang met Ketjap marinadesaus (zoet en licht pikant)..... € 15,00

GEROOSTERDE EENDGERECHTEN

*Peking eend, gemarineerd à la Canton stijl, krokant gebakken,
gefileerd en in reepjes gesneden*

- 111. Peking eend met verse ananas..... € 21,00
- 112. Peking eend met citroensaus € 20,00
- 113. Peking eend met zoetzure saus..... € 20,00
- 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 € 22,00
- 119. Grote garnalen in tomatensaus € 20,00
- 120. Grote garnalen in zoetzure saus € 20,00
- 121. Grote garnalen in kerriesaus € 20,00
- 122. Grote garnalen met champignons € 20,00
- 123. Grote garnalen met cashewnoten € 20,00
- 124. Grote garnalen met look en boter € 20,00
- 125. Gebakken grote garnalen € 20,00
(met deeg, geserveerd met zoetzure saus)

ZEEVRUCHTEN GERECHTEN

- 127. Gestoomde zeetong op Kantonese wijze (sojasaus en bieslook) € 28,50
- 128. Gebakken zeetong met look en boter € 28,50
- 129. Zeetong bedekt met vruchten (zoetzure smaak) € 28,50
- 130. Sam Kwak € 28,50
(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) € 20,00
- 133. Gebakken inktvis met rode pepers (pikant) € 18,00
- 134. St. Jacobsvruchten met look en boter € 23,00
- 135. St. Jacobsvruchten met diverse groenten € 23,00
- 136. Verse kreeft met look en boter € 38,00
- 137. Verse kreeft met gember en pijpajuintjes € 38,00
- 138. Verse kreeft met zwarte sojabonensaus, licht pikant € 38,00
- 139. Verse kreeft in kerriesaus € 38,00
- 140. Verse kreeft met Yu Shing saus € 38,00
(met veel kruiden, pittige smaak en licht pikant)



PEKING EEND RIJSTAFEL

*Eén van de meest bekende Peking gerechten is Peking eend.
Dit wordt geroosterd, gemarineerd en op smaak gebracht met Chinese
kruiden. Onze chef biedt u een volledig menu aan van dit culinaire gerecht.*

~~~~~

### *Soep*

Eendensoep

~

### *Voorgerecht*

Peking eend

(gesneden plakjes eend met Chinese flensjes,  
saus en fijn gesneden pijpajuntjes en komkommertjes)

~

### *Hoofdgerechten*

Eendenfilet met diverse groentjes

Fijngesneden eendenfilet met pikante saus

Nasi

~

### *Dessert*

Coupe ijs

Vanaf 2 personen

Per persoon € 32,00





## RIJSTAFEL MANDARIJN

~~~~~

Soep

Kippensoep

~

Voorgerecht

Dim Sum

(Ha Kau, Sui Mei, Fan Kwo, mini-loempia)

~

Hoofdgerechten

Grote garnalen met diverse groenten

Gesneden ossenhaas op Chinese wijze (licht pikant)

Babi Pangang

Nasi

~

Dessert

Chinese lychees

Vanaf 2 personen

Per persoon € 32,00



RIJSTAFEL BAMBOO INN

Enkel voor even aantal personen

~~~~~

## *Soep*

Eendensoep of Wan Tan soep

~

## *Voorgerecht*

Verse halve kreeft met gember en pijpajuintjes

~

## *Hoofdgerechten*

Ti Pan Ha

(Grote garnalen met licht pikante zwarte sojabonensaus, geflambeerd op een hete ijzeren plaat met een scheutje cognac)

Gesneden ossenhaas met kruidige Sa Tsa saus

Peking eend met sinaasappelsaus en likeur

Nasi

~

## *Dessert*

Bamboo Inn (Javanais, ijs en fruit)

Koffie

Vanaf 2 personen  
Per persoon € 50,00

*Extra gerechten naargelang het aantal personen:*

Voor 4 personen:  
Gesneden kipfilet met verse ananas

Voor 6 personen:  
Tongfilet met Chinese groentjes  
Gebakken inktvis met rode pepers (pikant)



## SEAFOOD RIJSTAFEL

---

Krabcocktail

~

*Soep*

Zeevruchtensoep

~

*Hoofdgerechten*

Sam Kwak

(Tongfilet, krab, kleine garnalen, kreeftsaus, room en whisky)

Gebakken inktvis met rode pepers (pikant)

Hoi Sin Po

(Verschillende soorten zeevruchten met groenten)

Nasi

~

*Dessert*

Coupe Sorbet

Vanaf 2 personen  
Per persoon € 40,00

*Extra gerechten naargelang het aantal personen:*

Voor 4 personen:

Gebakken groten garnalen in deeg, met zoetzure saus

Voor 5 personen:

St. Jacobsvruchten met groenten



## THAISE GERECHTEN

*De sterretjes geven de pikante smaak aan:*

*\* Beetje pikant*

*\*\* Pikant*

*\*\*\* Zeer pikant*

~~~~~

SOEPEN

~~~~~

- A1. Tom Yam Kung\*\*\* ..... € 9,00  
(pikante Thaise garnalensoep)
- A2. Kai Tong Kha..... € 7,00  
(kippensoep met kokosmelk en citroen)
- A3. Soep Phad..... € 7,00  
(Thaise vegetarische soep, kokosmelk en citroen)

## VOORGERECHTEN

~~~~~

- A5. Yam Nua** € 11,00
(Thaise biefsalade)
- A6. Yam Kai** € 10,00
(Thaise kipsalade)
- A7. Yam Kung** € 11,00
(Thaise garnalensalade)
- A8. Thaise delicatessse à la Bamboo Inn* € 10,00
(diverse culinaire hapjes met een kruidige kokosmelk saus)
- A9. Top Man Pla* € 10,00
(Thaise gekruide vis delicatessse)

HOOFDGERECHTEN

~~~~~

### KIPGERECHTEN

~~~~~

- A12. Kai Kiew Whan* € 16,00
(gesneden kipfilet in Thaise gele kerriesaus en kokosmelk)
- A13. Kai Phad Prieu Whan € 16,00
(gesneden kipfilet met komkommers, tomaat, ananas en zoetzure saus)
- A14. Kai Ka Thiem* € 16,00
(gesneden kipfilet met vers gebakken knoflook, licht pikant)
- A15. Kai Phad Med Manuang* € 16,00
(gesneden kipfilet met cashewnoten in een licht pikante saus)
- A16. Gesneden kipfilet met Thaise groene kerriesaus*** € 16,00
(romig saus met kokosmelk, groene chili en citroen)
- A17. Gesneden kipfilet met Thaise rode kerriesaus en kokosmelk** € 16,00

OSSENHAAS GERECHTEN

~~~~~

- A18. Nua Phad Nam Hoi ..... € 21,00  
(gesneden ossenhaas met groenten in Thaise oestersaus)
- A19. Nua Ka Thiem\* ..... € 21,00  
(gesneden ossenhaas met vers gebakken knoflook, licht pikant)
- A20. Nua Keang Phed\*\* ..... € 21,00  
(gesneden ossenhaas in Thaise rode kerriesaus en kokosmelk)
- A21. Gesneden ossenhaas met Thaise groene kerriesaus\*\*\* ..... € 21,00  
(romig saus met kokosmelk, groene chili en citroen)

### ZEEVRUCHTEN

~~~~~

- A22. Chou Chi Kung** € 22,00
(tongfilet met Thaise rode kerriesaus en kokosmelk)
- A23. Verse kreeft in Thaise rode kerriesaus en kokosmelk** € 38,00
- A24. Kung Prieu Whan € 22,00
(grote garnalen met komkommer, tomaat, ananas en zoetzure saus)
- A25. Kung Bankok*** € 22,00
(grote garnalen met Thaise kruiden in een zeer pikante saus)



THAISE RIJSTTAFEL

~~~~~

## SOEP

Tom Yam Kung\*\*\*

(Thaise garnalensoep, pikant)

~

## VOORGERECHT

Diverse culinaire hapjes\*

~

## HOOFDGERECHTEN

Gesneden eendenfilet met kruidige Thaise rode kerriesaus\*\*

Grote garnalen met Thaise oestersaus

Gesneden ossenhaas in Thaise groene kerriesaus (pikant)\*\*\*

Nasi

~

## DESSERT

Thaise gebak met ijs

Vanaf 2 personen  
Per persoon € 33,00