

Kulinarische Reise auf Ost Java

in Degustationsportionen

ab 2 Personen excl. Getränke

25,00 €/Person

Vorspeise

Rawon

Das berühmte traditionelle Gericht aus Ost Java: eine schwarze Rindersuppe. Die schwarze Farbe entsteht durch Kluwak-Nuss, die die leicht nussige Note in der Suppe verleiht. Serviert wird sie mit Bio Sprossen, Schnittlauch und Rostzwiebeln.

II. Vorspeise

Tahu Telur Petis

Bio Tofu vom Setia Sojahaushaus ([www. www.sojahaushaus-setia.de](http://www.www.sojahaushaus-setia.de)) in Omelette aus Bio Eiern - serviert mit Lontong, (indonesischem Reisknödel mit Aromen und Geschmack von Bananeblättern) Sojasprossen und Erdnusssoße verfeinert mit „Petis“, Garnellenpaste aus Ost Java.

Hauptspeise

Krengengan Daging Sapi

Zarte Fleischstückchen aus Rind in einer dunklen Soße aus Kecap Manis (indonesische süße Sojasoße), Petis Udang (javanische Garnellenpaste) und Chili.

Ayam Penyet (Wings)

Bio Hähnchen in einer Marinade aus Schalotten, Kurkuma, Galanga, Zitronengrass, Ingwer und Kemiri – frittiert - serviert mit **scharfer** Chili-Garnellenpaste-Soße

Sate Klopo Ondomohen Surabaya

Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus Rinderfilet mit würzigen Kokosraspeln - serviert mit Erdnusssoße.

Beilage

Pecel

Gemüsesalat mit Erdnusssoße, Kerupuk (Chips aus Tapiokamehl)

Bakwan Sayur

Teig aus Weizen-/und Reismehl mit Gemüsestreifen, gewürzt mit Knoblauch, Korianderpulver - frittiert - serviert mit Erdnusssoße

Vorspeise und für den kleinen Hunger

Soto Ayam

Bio Hühner-Limonen-Suppe verfeinert mit Kokosmilch **klein 5,50**
serviert mit Glasnudeln, Sojasprossen und Emping Melinjo **groß 10,90**
(Chips aus Melinjo-Nüssen) ^k

Tempe Mendoan **vegan**

Knusprige Tempeh in Bio Qualität vom Setia Sojahaus in
Teigmantel aus Reis- und Weizenmehl, gewürzt mit **4,50**
Knoblauch, Koriandersamenpulver, Kencur, Kurkuma und
Schnittlauch ^{i,m}

Gado Gado **vegan**

Indonesischer Gemüse Salat mit Erdnussdressing serviert **klein 4,90**
mit Bio Tofu, Bio Tempe und Emping Melinjo **groß 10,50**
TIPPS: auch als Beilage zum Hauptgericht geeignet ^{h,i,k,m}

Pempek Adaan mit Cuko Palembang

Frittierte Fischbällchen serviert mit süß-sauer-scharf-Soße **5,00**
aus flüssigem Kokoszucker, Tamarinde, Knoblauch und Chili ^{b,i,m}

BOROBUDUR

>>> Für unsere kleinen Gäste bereiten wir gern kindgerechtes Essen wie
Reis oder Nudel zu. Sprechen Sie uns einfach an.

Hauptspeise

Nasi Rawon 11,90

Das berühmte traditionelle Gericht aus Ost Java, eine schwarze Rindersuppe. Die schwarze Farbe entsteht durch Kluwak-Nuss, die die leicht nussige Note in der Suppe verleiht. Serviert wird sie mit Bio Sproßen, Schnittlauch, Rostzwiebeln, indonesischen Krabbenchips, ein Stück von hartgekochtem asiatischem Salzei (Solei) und extra Sambal.

Krengengan Daging Sapi 12,90

Zarte Fleischstückchen aus Rind in einer dunklen Soße aus Kecap Manis (indonesische süße Sojasoße), Petis Udang (javanische Garnellenpaste) und Chili.

Ayam Penyet 12,50

Bio Hähnchen in einer Marinade aus Schalotten, Kurkuma, Galanga, Zitronengrass, Ingwer und Kemiri – frittiert - serviert mit **scharfer** Chili Soße - verfeinert mit Garnellenpaste

Sate Klopo Ondomohen Surabaya 12,50

Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus Rinderfilet mit würzigen Kokosraspeln - serviert mit Erdnusssoße.

Tipps > **Lontong**: Reisknodel mit Aromen/Geschmack von Bananenblättern
->Aufpreis: 2,00€

Tahu Telur Petis 11,00

Bio Tofu vom Setia Sojahaus ([www. www.sojahaus-setia.de](http://www.www.sojahaus-setia.de)) in Omelette aus Bio Eiern - serviert mit Sojasprossen und Erdnusssoße verfeinert mit „Petis“, Garnellenpaste aus Ost Java.

Tipps > **Lontong**: Reisknodel mit Aromen/Geschmack von Bananenblättern
->Aufpreis: 2,00€

Ikan Bumbu Acar Kuning 13,90

Zanderfilet – mariniert- serviert mit dicker Soße aus Kurkuma, Kemiri und Ingwer dazu knackigen Karotten-, Gurkenstreifen und Lauch

alle Hauptgerichte werden mit Jasmin Reis serviert

Beilage


- Terong Balado**  **vegan** 3,70
Gegrillte Aubergine mit scharfer Chilisoße
- Kerupuk Udang**  2,50
Indonesischer Krabbenchip
- Tumis Taoge**  **vegan** 2,90
Sojasprossen gedünstet mit Knoblauch und Tomaten
- Sambal Mangga**  3,70
Klein geschnittene Mango in Chili-Knoblauch-Zitronen-Soße verfeinert mit Garnelenpaste
- Sayur Gulai Padang**  **vegan** 3,90
Gemüse-Curry aus West Sumatra mit junger Jackfruit, Schlangenbohnen und Weißkohl, verfeinert mit Kokosmilch
- Sayur Daun Ubi**  **vegan**
Grünkohl (original ist mit Blättern von Maniok) gewürzt u.a. mit Kurkuma, Ingwer, Kemiri und Kokosmilch
- Sambal Lado Mudo (klein)**  **vegan** 2,00
Grüne Chilisoße mit Tomaten

BOROBUDUR

Dessert

Ketan hitam  **vegan** 4,20

Süßer schwarzer Klebreis mit flüssigem Kokoszucker und Kokosraspeln

Pisang Epe Makassar  **vegan** 4,50

Gegrillte Banane mit flüssigem Kokoszucker

Kue Dadar Gulung Hijau  4,70

Indonesische Crepês mit Kokosmilch, grün gefärbt mit Extrakt von duftigen Pandanblätter, gerollt und mit Kokosraspeln-Kokosblütenzucker-Füllung



BOROBUDUR