

Vorspeise und für den kleinen Hunger

Soto Ayam

Bio Hühner-Limonen-Suppe verfeinert mit Kokosmilch
serviert mit Glasnudeln, Sojasprossen und Emping Melinjo
(Chips aus Melinjo-Nüssen)

klein	5,50
groß	10,90

Tempe Mendoan **vegan**

Knusprige Tempeh in Teigmantel aus Reis- und Weizenmehl,
gewürzt mit Knoblauch, Koriandersamenpulver, Kencur,
Kurkuma und Schnittlauch

	4,50
--	------

Pempek Adaan mit Cuko Palembang

Frittierte Fischbällchen serviert mit süß-sauer-scharf-Soße
aus flüssigem Kokoszucker, Knoblauch und Chili

	5,00
--	------

Bakmi Goreng

Indonesischer gebratener Nudel (Bami Goreng)

- mit Gemüse  **vegan**

	9,00
--	------
- mit Spiegelei 

+	1,50
---	------
- mit Hähnchen 

+	2,00
---	------
- auf Wunsch mit Garnelenpaste scharf  

+	0,50
---	------

Gado Gado **vegan**

Indonesischer Gemüse Salat mit Erdnussdressing serviert
mit Tofu, Tempe und Emping Melinjo

klein	4,90
groß	10,50

TIPPS: auch als Beilage zum Hauptgericht geeignet

Hauptspeise

- Rendang**  **13,50**
Das berühmteste Rindfleischgericht aus Indonesien. Original stammt dieses traditionelle Gericht aus Padang, West Sumatra. Rindfleischstücke lange geköchelt in Kokosmilch und Gewürze u.a. Ingwer, Muskatnuss, Chili, Kurkuma, Tamarinde, Zitronengrass, Koriander – serviert mit der dicken Soße aus der Marinade.
- Ayam Opor**  **12,50**
Bio Hähnchen in indonesischer weißer Currysoße, gewürzt mit Koriandersamen, Ingwer, Kreuzkümmel, Galanga – verfeinert mit Kokosmilch. Dazu hausgemachtem Sambal mit Garnellenpaste.
- Sambal Udang**  **13,90**
Black Tiger Garnelen in scharfer Chili Soße – serviert mit gedünstetem grünem Bohnen.
- Sate Kambing**  **12,90**
Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus zartem Lammrücken serviert mit Soße aus Kecap Manis (indonesischer süßer Sojasoße) gewürzt mit Knoblauch, fein geschnittenem Schalotten und Tomatenstückchen.
- Rendang Vegan**  **12,00**
Rendang (S. oben) mit Fleischersatz - Seitan -, Tofu und Austernpilzen

BOROBUDUR


Beilage


- Urap**  **vegan** 3,50
Indonesischer gemischter Gemüsesalat mit würzigem Kokosraspel-Dressing
- Terong Balado**  **vegan** 3,70
Gegrillte Aubergine mit scharfer Chilisoße
- Kering Tempe**  **vegan** 3,90
Knusprige Tempeh in leicht karamellierter Tamarinden-Chili-Soße
- 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

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



BOROBUDUR