

Kulinarische Reise auf Manado

- Nord Sulawesi -

in Degustationsportionen ab 2 Personen excl. Getränke

25,50 €/Person

Vorspeise

Brenebon

Auf Holländisch „bruine bonen“, übersetzt braune Bohnen. Eine Suppe mit Bouillone aus Rinderknochen und Kidney Bohnen, abgeschmeckt mit Gewürze wie Nelken, Zimt, Muskatnuss

Hauptspeise

Daging Rica Rica

Zarte Fleischstückchen aus Rind, in einer Gewürz-Marinade aus Manado, Nord Sulawesi, besteht aus Chili, Kemiri, Zitronengrass, Ingwer, Pandanblätter verfeinert mit gehackten Limettenblättern, Schnittlauch und asiatischem Basilikum

Ayam Woku

Bio Hähnchen geköchelt in einer Gewürzpasten-Marinade aus Manado, Nord Sulawesi, besteht aus Schalotten, Kurkuma, Galanga, Chili, Zitronengrass, Ingwer, Kemiri verfeinert mit gehackten Limettenblättern, Schnittlauch und asiatischem Basilikum

Sate Ragey + **Sambal Dabu Dabu**

Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus Schweinefilet, mariniert mit Knoblauch, Ingwer, und Kurkuma - serviert mit Sambal Dabu Dabu: Würzsoße aus puriertem Chili, Ingwer, Kurkuma, Kemiri und Tomatenstückchen.

Ikan Bakar + **Sambal Dabu Dabu Lilang**

Lachsfilet mariniert 24 Stunden in einer Gewürzmarinade aus Knoblauch, Kurkuma, Kemiri – serviert mit Sambal Dabu Dabu Lilang – klein geschnittene Tomaten mit Schalotten, Chili, Bird Eye Chili und Limettensaft

Beilage

Kukis Milu

Teigmehl aus Weizen- und Reismehl, Mais, fein geschnittenen Minzblättern - frittiert

Garo Bunga Pepaya

Originell mit Blumen von Papayabaum, als Ersatz nehmen wir Grünkohl, gedünstet mit Gewürze wie Kemiri, Ingwer, Kurkuma, Chili und asiatischem Basilikum

Dessert

Klappertaart (wortwörtlich: Kokosnusstorte)

Eine cremige Süßspeise aus Manado, besteht aus Eigelb, Milch, Kokoswasser, Kokosfleisch, aromatisiert mit Vanilleschotten und Zimt. Klappertaart ist entstanden in der holländischen Kolonialzeit: eine kulinarische Erbe von „East meets West“

- *Guten Appetit* -

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 4,50
Teigmantel aus Reis- und Weizenmehl, gewürzt mit
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

Kulinarische Reise auf Manado, Nord Sulawesi

Daging Rica Rica **13,00**

Zarte Fleischstückchen aus Rind, in einer Gewürz-Marinade aus Manado, Nord Sulawesi, besteht aus Chili, Kemiri, Zitronengrass, Ingwer, Pandanblätter verfeinert mit gehackten Limettenblättern, Schnittlauch und asiatischem Basilikum ^k

Ayam Woku **12,90**

Bio Hähnchen geköchelt in einer Gewürzpasten-Marinade aus Manado, Nord Sulawesi, besteht aus Schalotten, Kurkuma, Galanga, Chili, Zitronengrass, Ingwer, Kemiri verfeinert mit gehackten Limettenblättern, Schnittlauch und asiatischem Basilikum ^k

Sate Ragey **+ Sambal Dabu Dabu** **12,00**

Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus Schweinefilet, mariniert mit Knoblauch, Ingwer, und Kurkuma - serviert mit Sambal Dabu Dabu: Würzsoße aus puriertem Chili, Ingwer, Kurkuma, Kemiri und Tomatenstückchen. ^k

Ikan Bakar **+ Sambal Dabu Dabu Lilang** **13,90**

Lachsfilet mariniert 24 Stunden in einer Gewürzmarinade aus Knoblauch, Kurkuma, Kemiri – serviert mit *Sambal Dabu Dabu Lilang* – klein geschnittene Tomaten mit Schalotten, Chili, Bird Eye Chili und Limettensaft ^{c,k}

Tinutuan **vegan** **12,00**

Dicke Suppe aus Reis, Kürbis, Mais und Süßkartoffel mit Gemüse wie Spinat, Wasserspinat, asiatischem Basilikum und Lauch – serviert mit „**Kukis Milu**“: Teigmehl aus Weizen- und Reismehl, Mais, fein geschnittenen Minzblättern - frittiert


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