



Degustationsmenü

Nasi Kuning

ab 2 Personen excl. Getränke
24,50 €/Person




Nasi Kuning

gelber Jasminreis mit Kokosmilch gewürzt mit Kurkuma, Salamblätter, Galanga, gewickelt in Bananenblätter, gedämpft)

Empal Pedas

Fleischstückchen aus Rind, in einer Gewürzmarinade (Koriander, Kurkuma, Tamarinde) und Kokosmilch geköchelt, hinterher mit Kokosöl in der Eisenpfanne scharf angebraten

Ayam Goreng Kuning (Wings)

Hähnchen zubereitet in Kurkuma-Zitronengrass-Galanga Gewürzmarinade, goldbraun frittiert – serviert mit **Lalapan**: rohe Gemüsestückchen, serviert mit hausgemachtem **Sambal Dipp**:    Chilisoße mit Tomaten verfeinert mit Garnelenpaste und Kecap Manis (indonesische Süßsojasoße)

Pepes Ikan

Zanderfilet in Kurkuma-Zitronengrass-Kemiri Marinade und asiatischer Basilikum gewickelt in Bananablätter- danach auf Lavagrill gegrillt

-> mit Beilagen

Urap **vegan**

Indonesischer gemischter Gemüsesalat mit würzigem Kokosraspel-Dressing

Terong Balado **vegan**

Gegrillte Aubergine mit scharfer Chilisoße

Kering Tempe

Knusprige Tempeh in leicht karamellierter Tamarinden-Chili-Soße

Kerupuk Udang

Indonesischer Krabbenchip

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 Bio Qualität vom Setia Sojahaus 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 Bio Tofu, Bio Tempe und Emping Melinjo

klein 4,90

groß 10,50

TIPPS: auch als Beilage zum Hauptgericht geeignet

Hauptspeise

- Empal Pedas**  **13,50**
Fleischstückchen aus Rind, in einer Gewürzmarinade (Koriander, Kurkuma, Tamarinde) und Kokosmilch geköchelt, hinterher mit Kokosöl in der Eisenpfanne scharf angebraten
- Ayam Goreng Kuning**  **12,90**
Hähnchen zubereitet in Kurkuma-Zitronengrass-Galanga Gewürzmarinade, goldbraun frittiert – serviert mit **Lalapan**: rohe Gemüsestückchen, serviert mit hausgemachtem **Sambal Dipp**:    Chilisoße mit Tomaten verfeinert mit Garnelenpaste und Kecap Manis (indonesische Süßsojasoße)
- Pepes Ikan**   **13,90**
Zanderfilet in Kurkuma-Zitronengrass-Kemiri Marinade und asiatischer Basilikum gewickelt in Bananablätter- danach auf Lavagrill gegrillt
- Oseng Tahu Tempe Ijo**   **vegan** **12,00**
Bio Tofu und Tempeh aus **Setia Sojahaus** gedünstet mit indonesischer Sojasoße, grüne Bird-Eye-Chili, grüne Bratpaprika und Kemiri
- Nasi Bakar Ayam Jamur**  **14,50**
gedämpfte Jasminreis mit Kokosmilch – gewürzt mit Zitronengras, Kemirinuss, Kaffirblätter und Salam-Blätter, gefüllt mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignon. Gerollt in Bananenblätter danach auf Lavagrill. — Serviert mit: **Terong Balado**:    gegrillte Aubergine mit scharfer Chilisoße

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



BOROBUDUR