

## 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

**Sate Ayam**  **12,50**  
Gegrillte Spieße aus mariniertem Bio Hühnerbrustfilet, serviert mit indonesischer Erdnusssoße  
> extra Sate pro Stück **4,00**

**Sate Lilit Ikan**  **12,90**  
Balinesische Spieße aus püriertem Fisch, Kokosraspeln und Kokosmilch gewürzt mit Knoblauch, Chili, Ingwer, Kemiri, Kurkuma und Kencur, - gewickelt am Zitronengrasstängel – vom Lavagrill - serviert mit **Sambal Matah**: fein geschnittene Schalotten, Chili und Zitronengras in Kokosöl verfeinert mit Garnelenpaste.  
> extra Sate pro Stück **4,50**

**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.  
> extra Sate pro Stück **4,50**

**Sate Padang**   **12,90**  
Spezialität aus Padang, West Sumatra. Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus Rinderfilet serviert mit Soße aus Rinderbrühe gewürzt mit Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriandersamen und Chili – verdickt mit Reismehl.  
> extra Sate pro Stück **4,50**

**Sate Tempe**  **vegan** **12,00**  
Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus Tempeh (fermentierte Sojabohnen), serviert mit indonesischer Erdnusssoße  
> extra Sate pro Stück **3,70**

## 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