

Nasi Campur Lombok

Hauptgerichte aus Lombok in Degustationsportionen & Beilagen

ab 2 Personen excl. Getränke

24,50 €/Person

Ayam Taliwang (Wings)

Kulinarisches Highlight von Lombok. Bio Hähnchen mariniert in Gewürzpasten aus Lombok (Kencur, Schalotten, Chili, Knoblauch, Kemiri, Garnellenpaste, hinterher auf Lavagrill – serviert mit der reduzierten Soße aus Kokosmilch und der Marinade.^{c,k}

Ikan Bakar Bumbu Plecing

Gegrillter Fisch serviert mit scharfer Chilisoße aus der Insel Lombok (Chili, Tomaten, Garnellenpaste)^{b,c}

Ayam Suwir Lombok

„schredded chicken“ (gezupftes Hähnchenfleisch), gewürzt mit Chili, Kemiri, Kencur, Garnellenpaste^{c,k}

Sate Pusut

Spieße aus gehacktem Rinderfleisch gemixt mit Kokosraspeln – gewürzt mit Chili, Garnellenpaste, Knoblauch gewickelt in Zitronengrassstange – gegrillt.^c

Sate Bulayak

Gegrillte Spieße aus mariniertem Rinderfilet serviert mit gelber Kokoscurry - Erdnussoße, gewürzt mit u.a. mit Chili, Galanga, Limette, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Zimt und Zitronengrass.^{c,k}

-> mit Beilagen

Plecing Kangkung

Wasserspinat und Sojasproßen, blanchiert – serviert mit scharfer Chili/Tomatensoße mit Garnellenpaste^c

Beberuk

Klein geschnittene „Kantakari“ (Thai Aubergine) Schlangebohnen, Kaffirblättern und Schalotten in Dressing gewürzt mit Kencur, Limettensaft und Kokosöl und verfeinert mit Garnellenpaste^c

Kacang Kedelai Goreng

Knusprige Sojabohnen gewürzt mit Knoblauch und Salz^m

Kering Kentang

Knusprige Kartoffelstreifen

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

Lombok - die Schwester-Insel von Bali

Nasi Balap Puyung  **12,50**

Jasmin Reis serviert mit würzigem „schredded chicken“ (gezupftes Hähnchenfleisch), gewürzt mit Chili, Kemiri, Garnellenpaste – serviert mit knusprigen Sojabohnen, Kartoffelstreifen und gedünsteten grünen Bohnen.^{c,k}

Ayam Taliwang  **13,00**

Kulinarisches Highlight von Lombok. Bio Hähnchen mariniert in Gewürzpasten aus Lombok (Kencur, Schalotten, Chili, Knoblauch, Kemiri, Garnellenpaste) - auf Lavagrill – serviert mit der reduzierten Soße aus dickem Kokosmilch und der Marinade. ^{c,k}

Sate Bulayak  **12,50**

Gegrillte Spieße aus mariniertem Rinderfilet serviert mit gelber Kokos-Erdnuss-Currysoße, gewürzt u.a. mit Kencur, Chili, Galanga, Limette, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Zimt und Zitronengrass. ^{c,k}

Ikan Bakar Plecing  **14,00**

Gegrillter Kabeljau serviert mit scharfer Chilisoße aus der Insel Lombok (Chili, Tomaten, Garnellenpaste) ^{b,c,k}

Sate Bulayak Vegan  **vegan** **11,50**

Gegrillte Spieße aus Seitan (Fleischersatz aus Weizengluten-Mehl) und Bio Tofu vom *Setia Sojabaus* - serviert mit gelber Erdnuss-Kokoscurry-Soße, gewürzt mit u.a. mit Chili, Galanga, Limette, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Zimt und Zitronengrass. ^{i,c,k,m}

BOROBUDUR

Alle Hauptspeise wird mit gedämpftem Jasminreis serviert

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