

Menü Silvester 2017

RESTAURANT BOROBUDUR

authentisch – indonesisch

ab zwei Personen

PREIS: 50€/ Person zzgl. Getränke

Vegan: 45 €/Person zzgl. Getränke

Um Reservierung wird gebeten

.....

Willkommensdrink

Amuse-Gueule: Grüß aus der Küche

I. VORSPEISE

Soto Padang

Rindfleischsuppe, gewürzt mit Zitronengrass, Kaffirblättern, Ingwer - serviert mit Glasnudeln und indonesischer Kartoffelfrikadelle

Asinan Sayur ^{VEGAN}

Würziger Salat aus Tofu, Sojasprossen, Weißkohl, Kerupuk (Chips) und knuspriger Erdnuss in pikanter Soße

II. VORSPEISE

Sate Padang

Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus Rinderfilet serviert mit Soße aus Rinderbrühe gewürzt mit Schalotten, Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriandersamen und Chili – verdickt mit Reismehl
Serviert mit Reisknödel

Sate Padang ^{VEGAN}

Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus Seitan serviert mit Soße aus Pilzbrühe gewürzt mit Schalotten, Kurkuma, Ingwer, Kreuzkümmel, Koriandersamen und Chili – verdickt mit Reismehl - serviert mit Reisknödel

HAUPTSPEISE

Rendang

Rindfleischstücke, geköchelt und karamellisiert in Kokosmilch und Gewürze u.a. Ingwer, Muskatnuss, Chili, Kurkuma, Tamarinde, Zitronengrass, Koriander – serviert mit der dicken Soße aus der Marinade.

Rendang Vegan ^{VEGAN}

Seitan, Tofu und Tempe geköchelt und karamellisiert in Kokosmilch und Gewürze u.a. Ingwer, Muskatnuss, Chili, Kurkuma, Tamarinde, Zitronengrass, Koriander – serviert mit der dicken

Ayam Singgang (Wings)

Bio Hähnchen geköchelt in einer Marinade aus Kokosmilch, Schalotten, Kurkuma, Ingwer, Zitronengrass, Ingwer und Kemiri – auf Lavagrill - serviert mit der dicken Soße aus der Marinade.

Telur Dadar Padang

Würziges Omelett mit Chili, Kokosraspel, Kemiri, Koriandersamenpulver, geröstete Kokosraspeln und Schnittlauch.

Ikan Balado

Edelfisch Heilbutt gegrillt serviert in scharfer Chilisoße

Soße aus der Marinade.

Tempe Lado Ijo ^{VEGAN}

Tempeh in grüner Chili

Kalio Tahu ^{VEGAN}

Tofu in sämiger gelber Currysoße aus Padang verfeinert mit Kokosmilch

Tahu Balado ^{VEGAN}

Tahu in scharfer Chilisoße

mit

Sayur Gulai

Gemüse-Curry aus West Sumatra mit junger Jackfruit, Schlangenbohnen und Weißkohl, verfeinert mit Kokosmilch

Sambal Lado Hijau

Chilisoße aus grüner Chili

BOROBUDUR

DESSERT

Kue Jongkong ^{VEGAN}

gedämpfter Schichtpudding aus Reismehl, Kokosmilch, dem *oder* Extrakt von duftigen Pandanblättern und Kokosblütenzucker.

Pisang Epe Makassar ^{VEGAN}

Gegrillte Banane vom Lavagrill mit flüssigem Kokoszucker

Happen und leckere Kleinigkeiten aus Indonesien