



# **Valentine Day 2019**

**Am Donnerstag, dem 14. Februar 2019  
ab 17:30**

# Menü Valentines Day 2019

## RESTAURANT BOROBUDUR

authentisch – indonesisch

ab zwei Personen

### DEGUSTATIONSMENÜ

PREIS: 38€ pro Person zzgl. Getränke

Um Reservierung wird gebeten

.....

Begrüßungsdrink

.....

Amuse-Gueule: Grüß aus der Küche

### VORSPEISE

#### Soto Ayam

Bio Hühner-Limonen-Suppe verfeinert mit Kokosmilch serviert mit Glasnudeln, Sojasprossen und Emping Melinjo

oder

#### Gado Gado

VEGAN

Indonesischer Gemüse Salat mit Erdnussdressing serviert mit Tofu, Tempe und Emping Melinjo

### HAUPTSPEISE

mit Nasi Kuning (gedämpfter gelber Jasminreis mit Kurkuma und Kräutern)

#### Empal Pedas

Fleischstückchen aus Rind, in einer Gewürzmarinade u.a. Kurkuma, Koriandersamen, Tamarindensaft, mit Kokosöl in der Eisenpfanne scharf angebraten.

#### Tahu Isi

VEGAN

Bio Tofu von Setia Sojahaas, gefüllt mit Gemüse –in Teigmantel frittiert – serviert mit Sambal Kecap (Soße aus indonesischer Süßsojasoße, Chili, Knoblauch und Limettensaft)

### **Sate Ayam (1 Stück)**

Spieße aus mariniertem Bio-Hühnerbrustfilet, serviert mit indonesischer Erdnusssoße – auf Lavastein gegrillt

### **Ayam Goreng**

Bio-Hähnchenober-/ oder -unterschenkel geköchelt in einer Marinade aus unterschiedlichsten Gewürzmischungen wie Kurkuma, Chili, Zitronengrass, und Ingwer - frittiert - serviert mit rohen Gemüsestückchen und Dipp aus hausgemachter Chilisoße

### **Pepes Ikan**

Zanderfilet in einer Marinade aus Gewürzmischungen wie Kurkuma, Chili, Zitronengrass, Ingwer und asiatischem Basilikum eingelegt, danach in Bananenblätter gewickelt – auf Lavasteingrill gegrillt.

### **Tahu Tempe Santan Pedas** **VEGAN**

Bio Tofu und Tempeh von Setia Sojahaas zubereitet in Marinade aus Kemirinus, Kurkuma, Koriander, Galanga und Chili, verfeinert mit Kokosmilch

### **Sate Vegan (1 Stück)** **VEGAN**

Gegrillte Spieße vom Lavagrill aus mariniertem Seitan (Fleischersatz aus Glütenmehl) und Bio Tofu von Setia Sojahaas – serviert mit indonesischer Erdnusssoße

### **Pepes Tahu Jamur**

Bio Tofu von Setia Sojahaas, Austernpilze und Bio Eier in einer Marinade aus Gewürzmischungen wie Kurkuma, Chili, Zitronengrass, Ingwer und asiatischem Basilikum eingelegt, danach in Bananenblätter gewickelt – auf Lavasteingrill gegrillt.

## **BEILAGEN**

**Terong Balado** : Gegrillte Aubergine mit scharfer Chilisoße **VEGAN**

oder

**Kering Tempe**: Knusprige Tempeh in leicht karamellisierter Tamarinden-Chili-Soße **VEGAN**

oder

**Urap**: blanchierte Gemüse: Wasserspinat, Schlangenbohnen, Sojasprossen mit würzigem Kokosraspel-Dressing **VEGAN**

## **DESSERT**