

# Restaurant Borobudur

*o> authentisch - indonesisch*

Allersberger Strasse 145, 90461 Nürnberg – 0911 47895675

## ein indonesischer BRUNCH

Genussvoll und mit vielen kleinen Köstlichkeiten aus Indonesien brunchen

>> am ersten Sonntag des Monats

1. Juli                      5. August                      7. Oktober  
4. November              2. Dezember (I. Advent)

*in 4-Gänge mit exotischen Früchten.*

25€/Person inkl. warme Getränke.

*Von 11<sup>00</sup> bis 14<sup>00</sup>. Um Reservierung wird gebeten*

- **BUBUR AYAM** : indonesische Reissuppe m. Hühnerbouillon + Beilagen
- **LEMPER** : gerollter Klebreis m. würziger Hühnerfleischfüllung gewickelt in Bananenblättern
- **RISOLLES** : panierte Teigtaschen m. Gemüse-Rinderhack-Ragout
- **NASI UDUK** (Jasminreis gedämpft m. Kokosmilch und Kräutern) serviert mit Ayam Goreng (indonesisches Brathähnchen m. Sambal) u. Beilagen
- traditionelle Süßspeisen
- frische exotische Früchten

**PS:** Kleine Kinder sind uns willkommen und bekommen von uns gebratene Reismudeln aufs Haus

**Wir freuen uns**

<http://www.nordbayern.de/region/nuernberg/brunchen-in-nurnberg-16-tipps-fur-fruhstuck-vom-buffet-1.7271587?offset=6>



# Bubur Ayam

## I. Gang

Reissuppe mit kräftiger Bio-Hühnerbouillon,  
serviert mit knusprigen Sojabohnen, „Cakwe“,  
asiatischem Siedegebäck und „Kerupuk“,  
indonesischen Krabbenchips

# *Lemper*

*Klebreisrollchen gefüllt mit würzigem Hähnchenfleisch – in Bananenblättern gewickelt – kurz gegrillt.*





# Risolles

*Teigtasche, gefüllt mit  
Rinderhackfleisch-Gemüse-Ragout,  
paniert und frittiert.*



*Omelette*

*Sambal*

*Ayam Goreng*

# *Nasi Uduk*

▶ duftender Jasminreis gekocht mit Kokosmilch und Kräutern u.a. Zitronengrass, Kaffirblättern, Salamblättern und Galanga

*Reisnudel*

