

# Menü Silvester 2018

RESTAURANT BOROBUDUR

authentisch – indonesisch

ab zwei Personen

PREIS: 50€/ Person zzgl. Getränke

Um Reservierung wird gebeten



.....

Willkommensdrink



Amuse-Gueule: Grüß aus der Küche

## I. VORSPEISE

### Pempek Lenggang

Gegrillte Omelette in einer Schale aus Bananablätter gefüllt mit Fischcake-Stückchen aus der Masse von püriertem Fisch und Tapiokamehl - serviert mit „*Cuko Palembang*“  : süß, scharf, sauer dunkle Soße aus flüssigem Kokoszucker, Knoblauch und Chili

### Pempek Pistel <sup>VEGAN</sup>

Vegane Variante von „Fishcake“ aus Tapioka und Weizenmehl – gefüllt mit gedünstem jungem Papayastreifen - - serviert mit „*Cuko Palembang*“  : süß, scharf, sauer dunkle Soße aus flüssigem Kokoszucker, Knoblauch und Chili

## II. VORSPEISE

### Mie Celor

Spezialität aus meiner Heimatstadt, Palembang, Süd-Sumatra: Nudel in dicker scharfer Garnelensuppe, verfeinert mit Kokosmilch. Serviert mit Sojasprossen, Eier, Schnittlauch und Emping Melinjo

### Celimpungan <sup>VEGAN</sup>

Fischbällchen-Ersatz aus Tapiokamehl dazu Tofu- und Kohlrabistückchen in Kokosmilch- Gemüsebrühe Suppe gewürzt u.a. mit Kurkuma, Kemiri und Ingwer.

## HAUPTSPEISE

### Nasi Minyak

Das Reisgericht aus meiner Heimatstadt, Palembang, Süd Sumatra, gewürzt u.a. mit Muskatnussblüte (Macis), Sternanis, Zimt, Ananassaft, passierte Tomaten, Sternanis, Koriandersamen, Nelken,

### NASI UDUK VEGAN <sup>VEGAN</sup>

Gedämpfte Jasminreis gekocht mit Kokosmilch, gewürzt mit Zitronengrass, Salam- und

Curryblättern - verfeinert mit Milch und Ghee

- serviert mit:

- **Malbi** 🌶️  
Rindfleischstücke aus Roastbeef geköchelt in Gewürzmarinade u.a. Ingwer, Muskatnuss, Tamarinde, Koriander, Nelken verfeinert mit Kokosmilch
- **Sate Pentul** 🌶️  
Teig aus puriertem Fischfleisch und Tapioka – in Bällchen geformt an Bambustäbchen gewickelt - gebacken
- **Sambal Nanas:** 🌶️🌶️🌶️  
Ananasstücke zubereitet in Chili-Knoblauch-Garnelenpaste Soße
- **Sambal Mangga:** 🌶️🌶️🌶️  
klein geschnittene Mango in Chili-Knoblauch-Zitronen-Soße verfeinert mit Garnelenpaste

Limettenblättern.

- serviert mit:

- **Tahu Tempe Bacem** 🌶️  
Tofu und Tempeh mariniert in Gewürzmischungen u.a. Kurkuma, Kemiri, Korianderpulver – gegrillt
- **Sate Vegan** 🌶️  
Gegrillte Sate vom Lavagrill aus Seitan (Fleischersatz aus Glütenmehl) und Tofu, serviert mit indonesischer Erdnusssoße
- **Bihun Goreng** 🌶️  
Indonesische Reismudel mit Gemüse
- **Sambal und Lalapan** 🌶️🌶️🌶️  
Rohe Gemüsestückchen mit Chiliwürzsoße

## DESSERT

### Kue Bolu Lapis Kojo

Traditioneller Baumkuchen aus meiner Heimatstadt. Gebacken aus Enteneier, Weizenmehl, Kokosmilch, Rohrzucker und grün gefärbt mit Extrakt aus frischen duftigen Pandanblättern.

### Kue Lapanjam

Traditioneller Kuchen aus meiner Heimatstadt. Gedämpft für 8 Stunden lang – er hat die Textur wie Pudding mit Karamell. Aus Enteneier, Rohrzucker, Weizenmehl und Butter

### Kue Jongkong <sup>VEGAN</sup>

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

### Es Teler <sup>VEGAN</sup>

Obstsalat aus Avocado, Jackfruit, Kokosstreifen, Melone mit crushed Eis und Kokosmilch

Mitternachtssnack  
Sekt zum Anstoßen