



Restaurant Borobudur, Allersberger Straße 145



Südstadtsummer

Der Sommer hat gerade begonnen und macht Lust darauf, Neues zu entdecken und auszuprobieren. Wir haben uns schon mal für Sie umgesehen und einige Adressen in Nürnbergs Süden aufgespürt, wo Ideenreichtum an erster Stelle steht. So lädt in dieser Ausgabe ein kreatives Wunderland zum Besuch.

Ein neuer Shop und ein authentisch indonesisches Restaurant gehen innovative Wege in Sachen Nachhaltigkeit, Mensch und Umwelt.

Wieder dabei im Südn Magazin ist Waldemar Graser mit seiner kurzen Geschichte einer Botschaft am Aufseßplatz. Und: Aus Nürnbergs Süden geht ein Preis nach Gostenhof ans Theater. Wir gratulieren!



Restaurant Borobudur – authentisch indonesisch

Die Kochkunst Indonesiens mit ihren herrlich intensiven Aromen gilt als eine der vielseitigsten, und aufwendigsten Kochkünste der Welt. Zu Recht. Als The Spice Islands, die wahre Schatzkammer der Gewürze, ist Indonesien bei den internationalen Gewürzhändlern seit Hunderten von Jahren berühmt. Deshalb der „verschwenderische“ Umgang mit Gewürzen und Kräutern und dazu die spezielle Zubereitungsart, die für Geschmackoffenbarungen sorgen.

Das Restaurant Borobudur bietet Ihnen jeden Monat mit der kleinen übersichtlichen Speisekarte eine kulinarische Reise in die berühmtesten Regionen Indonesiens an. Wir machen Sie mit der indonesischen Esskultur vertraut, in der verschiedene herzhaftes Gerichte gerne mit den unterschiedlichsten Beilagen kombiniert werden.

Restaurant Borobudur
Allersberger Straße 145
90461 Nürnberg
Tel. 0911 47895675
info@restaurant-borobudur.de

Mi/Do 18 – 22 Uhr, Fr/Sa 18 – 22 Uhr
So 12 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr, Mo/Di Ruhetag



Rantangan – Mehrweg zum Ausleihen

Das Tiffin Projekt macht Ihr Take-Away müllfrei! Ab jetzt bieten wir – in Kooperation mit dem Tiffin Projekt Berlin – unsere authentisch indonesischen Gerichte auch zum Mitnehmen an.

Die Idee ist einfach:

Menue aussuchen und telefonisch im Restaurant bestellen. Die Tiffin Box aus Edelstahl ausleihen und auf Einwegverpackungen verzichten. So kannst du mit jedem Einsatz Müll vermeiden und der Umwelt Gutes tun.

Just Taste. No Waste