



VITRINE



GRUNDBASISGERICHTE - €2,50 pro 100g

Nasi Kuning

Ein duftender gelber Reis, gekocht mit Kokosmilch, Kurkuma und aromatischen Gewürzen.

Nasi Goreng

Gebratener Reis, zubereitet mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Nasi Putih

Gedämpfter weißer Reis.

Bami Goreng

Gebratene Bami, zubereitet mit Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

SNACKS

Indonesische Hähnchen-Loempia (€4,95)

Knusprig gebackene Loempia, reich gefüllt mit zartem Hähnchen, knackigem Gemüse und duftenden asiatischen Kräutern.

Indonesische vegetarische Loempia (€4,75)

Knusprig gebackene Loempia, reich gefüllt mit knackigem Gemüse und duftenden asiatischen Kräutern.

Frikandel Djawa (€4,50)

Ein knusprig gebackener Snack aus cremigen Kartoffeln und indonesisch gewürztem Hackfleisch.

Sateh Ayam (€3,95)

Ein Spieß aus mariniertem Hähnchen, serviert mit hausgemachter Erdnusssauce. Ein echter indonesischer Klassiker.

Lemper Ayam (€4,75)

Eine Rolle Klebreis gefüllt mit würzig geschmortem Hähnchen in Kokosmilch

Dimsum Huhn / Schwein / Vegetarisch 6 Stück (€7,-)

Frittierte Dimsum mit gewürzter Füllung, serviert mit knusprigem Chiliöl und schwarzem Essig.

Vegetarische Samosa (€7,-)

4 Stück knusprige dreieckige Teigtaschen, gefüllt mit gewürzten Kartoffeln, Erbsen und Gemüse. Serviert mit süßer Mango-Chutney.

SÜSS

Dadar Gulung (€4,95)

Reis-Pandan-Pfannkuchen mit Kokos und Sirup

Spekkoek (€3,50)

Geschichteter Kuchen - Pandan oder Original

Mochi-Eiskugel (€3,50)

Schokolade, Yuzu, Passionsfrucht, Kokos und mehr*

*Fragen Sie nach den Geschmacksrichtungen

GEMÜSE - €3,50 pro 100g

Lombok Flügelbohne

Flügelbohne in Brühe geschmort mit einem kleinen Chili

Urap Urap

Ein frischer indonesischer Gemüsesalat mit knackigem Gemüse, vermischt mit einem würzigen Dressing aus geraspelter Kokosnuss, Limette und Gewürzen.

Sajoer Tjampoer

Ein reich gefülltes indonesisches Gemüsegericht mit verschiedenen Gemüsesorten in einer milden, würzigen sauce.

Terong Aubergine

Sanft geschmorte Aubergine in einer reichhaltigen, leicht scharfen Sauce aus Tomate, Knoblauch und indonesischen Gewürzen.

Atjar Ketimoen

Ein frischer indonesischer Gurkensalat mit einem süß-sauren Dressing aus Essig, Zucker und Gewürzen.

Atjar Kuning

Ein frischer, süß-saurer Salat aus knackigem Gemüse wie Weißkohl, Karotte und Gurke, eingelegt mit Kurkuma und indonesischen Gewürzen.

TEMPEH & TAHOE - €3,95 pro 100g

Tempeh Sambal Kering (€5,- pro 100g)

Knusprig gebratener Tempeh, zubereitet mit einer süß-scharfen Sambal und aromatischen indonesischen Gewürzen.

Tahoe Tempe Ketjap

Ein mild gewürzter Eintopf aus Tofu und Tempeh in einer süßen Ketjap-Sauce mit indonesischen Gewürzen.

Tahoe Tempe Kerrie

Ein mild gewürzter Eintopf aus Tofu und Tempeh in einer Currysauce mit indonesischen Gewürzen. Wird für die vegetarische Roti verwendet.

EXTRAS

Telor Goreng - Sambal goreng oder Curry (+1,50 €)

Gekochtes und gebratenes Ei mit Sambal goreng Sauce oder Currysauce

Sambal Goreng Sauce oder gelbe Sambal (+0,50 €)

Würzige Sauce, um deiner Mahlzeit etwas mehr Schärfe zu verleihen.

FISCH

Garnelen Sambal Goreng (€6,50 pro 100g)

Garnelen in einer würzigen, mild scharfen Sambal-Sauce mit indonesischen Gewürzen.

Bakkeljauw (€5,00 pro 100g)

Gesalzener Kabeljau, langsam geschmort mit Zwiebel, Tomate, Paprika und Kräutern. Ein beliebter surinamischer Klassiker.

HUHN - €5,00 pro 100g

Ajam Kerrie

Hähnchenfilet in einer Masala-Curry-Sauce und indonesischen Gewürzen. Wird für das Roti-Huhn verwendet.

Ajam Blado

Zartes Hähnchen in einer würzigen Sambal-Blado-Sauce aus roten Paprika, Tomate und Kräutern. Ein Favorit für Liebhaber scharfer Speisen.

Ajam Süß-sauer

Knusprig gebratenes Hähnchen in einer frischen süß-sauren Sauce mit Paprika und Zwiebel

Ajam Cashew

Knusprig gebratenes Hähnchen in einer süßen Cashew-Sauce mit Cashewnüssen.

Ajam Ketjap

Hähnchen, geschmort in einer reichhaltigen, süßen Ketjap-Sauce mit Zwiebel, Knoblauch und indonesischen Gewürzen.

RIND & LAMM - €6,50 pro 100g

Gule Kambing (€7,50 pro 100 Gramm)

Ein mild scharfes indonesisches Lamm-Eintopfgericht in einer cremigen Kokosnuss-Curry-Sauce mit duftenden Kräutern und Gewürzen.

Daging Rendang

Langsam gekochtes Rindfleisch in einer reichhaltigen, mild scharfen Sauce aus Kokosmilch und indonesischen Gewürzen.

Daging Blado

Zartes Rindfleisch in einer würzigen Sambal-Blado-Sauce aus roten Paprika, Tomate und Kräutern.

Daging Smoor

Zartes Rindfleisch, langsam geschmort in einer reichhaltigen Ketjap-Sauce mit Zwiebel, Knoblauch und indonesischen Gewürzen.

Bola Daging Smoor (€5,00 pro 100g)

Zarte Rindfleischbällchen in einer reichhaltigen indonesischen Smoor-Sauce aus Ketjap, Zwiebel und Kräutern.

**Allergie oder Unverträglichkeit? Fragen Sie nach unserer Allergenkarte.
Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.**

