

# SPEISEKARTE



FEINE ASIATISCHE KÜCHE  
BALI LOUNGE



## OM SWASTIASTU HERZLICH WILLKOMMEN

Wir servieren Ihnen authentische, asiatische Speisen in zum Teil modernen Interpretationen.

Unsere Gerichte werden mit Liebe und Leidenschaft zubereitet. Unsere Currypasten sind aus eigener Herstellung und bestehen ausschließlich aus frischen Zutaten. Wir verwenden also keinerlei Fertigpasten, Fertigsoßen, Geschmacksverstärker oder dergleichen. Viele Geschmackscompositionen, Kräuter und Gewürze werden Sie überraschen und Ihre Geschmackssinne anregen.

Sollten Sie Fragen haben, sprechen Sie uns jederzeit gerne an, wir sind für Sie da.

Lassen Sie Ihre Sinne nach Indonesien reisen und verbringen Sie einen gemütlichen, genussvollen Abend mit uns.

Schön, dass Sie da sind!

**Ayu Saraswati & Willy Müller und das beste Team der Welt**




FEINE ASIATISCHE KÜCHE  
BALI LOUNGE

# VORSPEISEN

## SATE

**Traditionelle auf Holzkohle gegrillte Spieße,  
typisch für die Garküchen in Bali**



**aromatisch | tusukan | rauchig**

<b>Sate Udang – 3 Spieße</b>	10
Garnele   Sambal Balado	
<b>Sate Ayam – 3 Spieße</b>	9
Huhn   Bumbu Kacang - Erdnusssauce	
<b>Sate Lilit – 3 Spieße</b>	9
Gehacktes Huhn   Kokos   Limettenblätter   Chili   Schalotten	
<b>Sate Kedelai, vegan – 3 Spieße</b>	9
Soja-Plätzchen   Bumbu Kacang – Erdnusssauce 	

## GORENGAN

**Knusprig frittiertes Fingerfood**

**kross | renyah | herzhaft**

<b>Bakso Rambutan Ayam Udang – 3 Stück</b>	9
Garnele   Huhn   Mango-Kokos-Sweet-Chili-Soße	
<b>Lumpia Daging – 2 Frühlingsrollen</b>	9
Schwein   Glasnudeln   Pilze   Gemüse   Ingwer   Mango-Kokos-Sweet-Chili-Sauce	
<b>Lumpia Sayur – 2 Frühlingsrollen</b>	8
Glasnudeln   Pilze   Gemüse   Ingwer   Mango-Kokos-Sweet-Chili-Sauce 	
<b>Bala-Bala – 5 indonesische Gemüsepuffer</b>	8
Mais   Weißkohl   Karotten   Frühlingszwiebeln   Paprika   	
Erdnuss-Tamarindensauce	
<b>Crispy Tempe – 3 Stück</b> 	8
Knusprige fermentierte Sojabohnenplätzchen   Erdnuss-Tamarindensauce	
<b>Wantan Tahu – 3 Stück</b>	8
Shiitake Pilze   Tofu   Koriander   Mango-Kokos-Sweet-Chili-Sauce 	

## DIMSUM

### Gedämpfte Teigtaschen mit frischen Frühlingszwiebeln in Soja-Sesam-Sauce

saftig | lembut | herzhaft

Dimsum Ayam Udang – 3 Täschchen 9  
Huhn & Garnele | Ingwer | Soja | Sesamöl | Sesam

Dimsum Vegi – 3 Täschchen 8  
Ingwer | Soja | Sesamöl | Sesam 

## SUPPE – SOTO

### An jeder Straßenecke in Bali, zubereitet in kleinen, typischen Garküchen namens Kaki Lima (Fünf Beine)

würzig | segar | low carb

Soto Ayam 11  
Huhn | Glasnudeln | Pak Choi | Ei | Limette | Sprossen

## SALATE


### Asiatisch interpretiert

fruchtig | manis | pikant

Bali Salat – eine Kombination aus Vitaminen und Proteinen 13,5  
Knuspriges Huhn | bunter Blattsalat | Erdnüsse | Zitronengras |  
Thai-Basilikum | Minze | Tamarinden-Vinaigrette

gesund | hijau | knackig

Ayu's Lieblingssalat – perfekt aufeinander abgestimmte Komponenten 10  
bestehend aus Würze, Schärfe und Frische  
Bunter Blattsalat | Mango | grüner Apfel | Zitronengras | Sushi-Ingwer |  
Korianderblätter | Minze | rote Zwiebel | Chili | Kokos-Vinaigrette

Ayú s veganer Lieblingssalat – perfekt abgestimmte einzelne Komponenten 10  
bestehend aus Würze, Schärfe und Frische  
Bunter Blattsalat | Mango | Korianderblätter | Minze | Rote Zwiebel |   
Chili | Paprika | Popcorn-Crumbles | Paprika-Vinaigrette




# HAUPTGERICHTE

## PEPES

Im Bananenblatt gegarte & auf Holzkohle gegrillte balinesische Spezialität  
überraschend | wangi | geschmacksintensiv

**Pepes Ikan** serviert mit balinesisch zubereitetem Gemüse 22,5  
Kabeljau | Kokos | Zitronengras | Chili | Reis


**Pepes Vegi** serviert mit balinesisch zubereitetem Gemüse 20,5  
Tofu | Pilze | Kokos | Zitronengras | Chili | Reis 

## NASI CAMPUR

Das Nationalgericht, das sich perfekt zum Teilen & Probieren eignet –  
Urlaubsfeeling garantiert!

köstlich | campur | vielseitig

**Nasi Campur – ab zwei Personen** pro Person 25  
zweierlei Reis | Sate lilit | Sayur urap | Tempe | Tofu | Huhn |  
Rendang | Sambal Matah | Sambal Tomat | Ei | Erdnusssauce

**NASI CAMPUR vegan – ab zwei Personen** pro Person 24  
zweierlei Reis | Soja Sate Spieße | Sayur urap | Tempe | Tofu | Jackfruit |  
Austernpilze | Sayur Lodeh | Sambal Matah | Sambal Tomat | Gemüseplätzchen |  
Erdnusssauce 

**RENDANG** (klein oder groß) 21,5 | 25

Rindfleischgericht aus Sumatra in Indonesien und ein Fest für die Sinne

würzig | pedas | zart geschmorrt

Rind | Galgant | Zitronengras | Kokos | Kurkuma | Ingwer | Koriandersamen | Chili |  
Reis

**AYAM TALIWANG LOMBOK** 24

traditionelle, gegrillte Hühnerschenkel

feurig | wangi | saftig

Hühnerschenkel | Spitzpaprika | Peperoni | Tomaten | Karotten | Pack Choy | Reis

**AYAM BALI** (klein oder groß) 19,5 | 22,5


Rotes Hühnercurry – altes Familienrezept von Ayu's Tante Jineng

feurig | kenyang | würzig

Huhn | Kokosmilch | Karotten | Zucchini | Brokkoli | Mais | Zuckerschoten |  
Thai Aubergine UND mit unserer selbstgemachten roten Currypaste:  
Zitronengras | Ingwer | Galgant | rote Peperoni | Kafir-Limettenblätter | Reis

**SAYUR LODEH** (klein oder groß) 18 | 21,5  
**Gelbes Gemüsecurry für unsere Vegi-Liebhaber**

**cremig | kuning | aromareich**

Kokosmilch | Karotten | Zucchini | Brokkoli | Bohnen | Zuckerschoten | Jackfruit  
UND mit unserer selbstgemachten gelben Currypaste:  
Zitronengras | Ingwer | Galgant | Kurkuma | Koriandersamen | Reis 

**GADO-GADO** (klein oder groß) 16 | 19,5  
**blanchiertes Gemüse mit Erdnusssauce – ein traditionelles Nationalgericht**

**gesund | ragam | reichhaltig**

Pack Choy | Weißkohl | Karotten | Soja-Sprossen | Grüne Bohnen |  
Tofu | Tempeh | Erdnusssauce | Reis 

## **BOWL**

**Superfood aus vielen verschiedenen, abwechslungsreichen Komponenten**  
**vielseitig | sehat | reichhaltig**

**Bowl Sapi** 16

Wahlweise weißer oder roter Naturreis | in Soja marinierte Streifen vom  
Rinder-Flank-Steak | Edamame | Korianer | Thai-Basilikum | Ananas

**Bowl Sayur** 15

Roter Naturreis | Erdnusssauce | Edamame | Ananas | Tempe | Tofu   
*auf Wunsch mit Sate Spießchen nach Wahl*

## **FÜR UNSERE MINI CHILLIS**

**mild | enak | zart**

**AYAM GORENG CRISPY** – Knusprig frittiertes Hähnchen | 11,5  
gebratener Reis | Gemüse

**SATE AYAM** – 3 Hühner Spießchen | Erdnusssauce | Reis 9


**POMMES** 6,5



# DESSERTS

## Wir machen unser Eis selbst | Willkommen in Willy's Eislabor

süß | jajan | überraschend

<b>Zweierlei von der Banane</b> – geschmort & gebacken   Pandan-Eis	10
<b>Gebackenes Eis</b>   Pandan-Espuma   Palmzucker-Ingwersauce	9
<b>Kokos-Espuma</b>   Ananas-Habanero-Marmelade   veganes Kokos-Eis 	9
<b>Selbstgemachtes Eis:</b> wechselnde Sorten – sprechen Sie uns an	3,5 pro Kugel

### INDONESISCH FÜR DEN GAUMEN...

Goreng = frittiert

Renyah = knusprig

tusukan = aufgespießt

lembut = weich

gurih = würzig

goreng = frittiert

liar = wild

segar = frisch

sehat = gesund

manis = süß

hijau = grün

wangi = wohlriechend

campur = gemischt

pedas = scharf

kenyang = sättigend

kuning = gelb

ragam = vielfältig

jajan = Süßigkeit

enak = lecker

Selamat makan! = Guten Appetit!



= vegan



= vegetarisch

Zu Allergenen in unseren Speisen halten wir detaillierte Informationen für Sie bereit. Bitte fragen Sie unser Personal.