

SINDANG RERET

*übersetzt ins Deutsche bedeutet:
„Kommt bei uns Vorbei und seit unsere Gäste“*

geschätzter Gast,

wenn Sie heute das erste Mal mit indonesischem Essen konfrontiert werden, legen wir Ihnen nahe folgenden Text kurz zu studieren. Dieser Text wird Ihnen helfen, zu einem, für Sie befriedigenden Essen beizutragen.

In Indonesien gibt es etwas andere Tischsitten als bei uns und wir möchten Ihnen auch diese näher bringen. Normalerweise gibt es kein Messer bei einem Gedeck, da alle Speisen gut weich gekocht, mit Gabel und Löffel essbar, auf den Tisch kommen. Es ist auch anständig mit den Fingern der rechten Hand zu essen. (Wir bringen Ihnen gerne eine Fingerbowle, wenn Sie sich zu dieser Variante entscheiden sollten) Die Indonesier stellen meistens ihre Gerichte zur selben Zeit auf den Tisch, verwenden dazu spezielle Platten und schöpfen sich selbst in die Teller. Zu den diversen Gerichten servieren sie sich gedämpften Reis, ein muss im asiatischen Raum, um die verschiedenen Saucen ohne Probleme mit zu essen, und wenn nötig die Schärfe zu mildern.

*Im folgenden Menü finden Sie verschiedene original Indonesische Gerichte. Wir servieren Ihnen ausser Snacks, Suppen und Desserts, welche meistens nur für eine Person gedacht und pro Person angerichtet sind, alles in Schüsseln oder Platten welche gut für 2 Personen ausreichen. Dazu gibt es immer Sambal oelek, Gemüsepickels & div. Krupuk (Indonesische Brote). Interessant ist es für Sie, wenn mehrere Personen verschiedene Gerichte bestellen und somit alle am Tisch die gewählten Gerichte probieren können. **Ganz speziell empfehlen wir Ihnen eine von unseren Indonesischen Überraschungs-Reistafeln welche speziell für Ihren Geschmack zugeschnitten werden.** Der Chef persönlich wird mit Ihnen ein geeignetes Menü zusammenstellen. „Selamat makan“ heisst Guten Appetit auf Indonesisch und dies wünscht Ihnen
das ganze Engel Team.*

MAKANAN PEMBUKA DINGIN

Snacks / Vorspeisen

SATE CAMPUR

*verschiedene Fleischspiesschen aus Lamm, Rind, & Poulet
serviert mit Erdnussauce*

TAMU GORENG

frittiertes Tofu mit süß - scharfer Sojasauce

LUMPIA GORENG SAYUR

2 vegetarische Frühlingsrollen

BAKYAN

indonesische Gemüsefritters mit Sambal Kecap

PERKEDEL KENTANG

frittierte Kartoffelplätzchen mit scharfer Sauce

MAKANAN KECIL CAMPUR

*eine Auswahl der obigen Gerichten zum probieren
reicht für 2 Personen zur Vorspeise*

SOTO

Suppen

SUP KARI INI

*Wir haben immer spezielle indonesische Suppen,
lassen Sie sich von uns beraten.*

SAYUR BAYAM

Rassige indonesische Spinatsuppe

MAKANAN UTAMA

Hauptgänge

GULE KAMBING

mild gewürztes Lammcurry

RENDANG DAGING SAPI

in Kokosnussmilch & Pepperoncini langsam gegartes Rindfleisch (Scharf)

UDANG KUNING

Riesenkrevetten in Tumerique-Kokossauce

IKAN BAKAR (Fisch je nach Angebot)

mit Knoblauch und süsser Sojasauce marinierte & gebratene Fischfilets

AYAM GORENG

frittiertes Poulet serviert mit scharfer Sauce

MAKANAN LAIN - LAIN

Gemüse & Beilagen

TELOR DADAR DAN SAYUR

traditionelle Gemüseomelette

TUMIS BUNCIS

würzige grüne Bohnen

TUMIS CAMPUR

knackiges Mischgemüse mit Tofu

NASI GORENG

Gebratener Reis mit Poulet, Gemüse & Ei

NASI PUTIH

gedämpfter Reis

UNSERE SPEZIALITÄT

Lassen Sie sich von uns mit einem Indonesischen Überraschungs-Menü verwöhnen. Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen, ein auf Sie angepasstes Menü zusammen, welches ähnlich wie eine "Reistafel" serviert wird.

Menüs sind ab 2 Personen erhältlich

MENÜ BUNGA

*zwei verschiedene Vorspeisen,
4 Hauptgerichte & gedämpfter Reis*

MENÜ GARUDA

*zwei verschiedene Vorspeisen, Suppe,
4 Hauptgerichte, gedämpfter Reis & Dessertvariation*

MENÜ SINDANG RERET

*zwei verschiedene Vorspeisen, Suppe,
6 Hauptgerichte, gedämpfter Reis & Dessertvariation*

MENÜ DEGUSTASI

*Von allem etwas probieren, dies können Sie bei diesem Menü.
Zuerst eine Vorspeisenkombination, dann 3 Hauptgerichte,
gedämpfter Reis & als Abschluss ein Dessertteller.*

*Nun sind Insekten als Nahrungsmittel zugelassen,
und wir bieten Ihnen auch solche an. Wenn Sie Insekten probieren
möchten, beraten wir Sie gerne um diese in eines der Menüs zu
integrieren. Wir bieten auch eine Vorspeisenplatte mit verschiedenen
Insekten an.*

MAKANAN PENUTUP

Desserts

KUE PILIHAN DAN BUAH

Lassen Sie sich überraschen von hausgemachten indonesischen Süßigkeiten mit einer Früchte Garnitur

KUE PISANG DAN ESKRIM COKLAT

indonesischer Bananenkuchen mit Schokoladenglace

BUAH-BUAHAN SEGAR

frische exotische Früchte

ESKRIM KELAPA pro Kugel

Kokosnuss Glace welche nach unserem Rezept von Möhrehof Buurehofglace hergestellt wird

ESKRIM BUAH-BUAHAN pro Kugel

erfrischende Sorbet und Glaces hergestellt von Möhrehof Buurehofglace

fragen Sie den Service nach den Geschmacksrichtungen

MINUMAN

Getränke

ARAK

Balinesischer Reisschnaps zum verdauen

KOPI TUBRUK

der traditionelle Kaffee welcher im Glas überbrüht wird

KOPI INDONESIA

wir führen immer spezielle Kaffees welche als Espresso, Café crème oder Schale genossen werden können lassen Sie sich beraten:

TEH INDONESIA

Wir führen verschiedene indonesische Tee`s gerne braten wir Sie um den richtigen für Sie zu servieren.