

SINDANG RERET

ins Deutsche übersetzt 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 stelle Ihnen ein personifiziertes Menü zusammen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Chef persönlich und sucht mit Ihnen eine passende Lösung.

„Selamat makan“ heisst Guten Appetit auf Indonesisch und dies wünscht Ihnen das ganze Engel Team.

MAKANAN PEMBUKA DINGIN

Snacks / Vorspeisen

SATE CAMPUR	17.-
verschiedene Fleischspiesschen aus Lamm, Rind, & Poulet serviert mit Erdnusssauce	
TAMU GORENG	10.-
frittierter Tofu mit süss - scharfer Sojasauce	
LUMPIA GORENG SAYUR	14.50
2 vegetarische Frühlingsrollen	
BAKYAN	14.-
indonesische Gemüsefritters mit Sambal Kecap	
PERKEDEL KENTANG	11.-
frittierte Kartoffelplätzchen mit scharfer Sauce	
MAKANAN KECIL CAMPUR	34.-
eine Auswahl der obigen Gerichten zum probieren reicht für 2 Personen zur Vorspeise	

SOTO

Suppen

SUP HARINI	12.50
Wir haben immer spezielle indonesische Suppen, lassen Sie sich von uns beraten.	
SAYUR BAYAM	11.50
Rassige indonesische Spinatsuppe	

inkl. MWSt

MAKANAN UTAMA

Hauptgänge

GULE KAMBING	29.50
mild gewürztes Lammcurry	
RENDANG DAGING SAPI	29.50
in Kokosnussmilch & Pepperoncini langsam gegartes Rindfleisch (Scharf)	
UDANG KUNING	36.50
Riesenkrevetten in Tumerique-Kokossauce	
IKAN BAKAR (Fisch je nach Angebot)	25.50
mit Knoblauch und süsser Sojasauce marinierte & gebratene Fischfilets	
AYAM GORENG	23.50
frittiertes Poulet serviert mit scharfer Sauce	

MAKANAN LAIN - LAIN

Gemüse & Beilagen

TELOR DADAR DAN SAYUR	13.-
traditionelle Gemüseomelette	
TUMIS BUNCIS	12.50
würzige grüne Bohnen	
TUMIS CAMPUR	14.50
knackiges Mischgemüse mit Tofu	
NASI GORENG	14.50
Gebratener Reis mit Poulet, Gemüse & Ei	
NASI PUTIH	6.-
gedämpfter Reis	

inkl. MWSt

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. Wir werden es Ihnen vorab kurz erklären.

Menüs sind ab 2 Personen erhältlich

MENÜ BUNGA

zwei verschiedene Vorspeisen,
4 Hauptgerichte & gedämpfter Reis

pro Person 53.50

MENÜ GARUDA

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

pro Person 68.50

MENÜ SINDANG RERET

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

pro Person 88.50

MENÜ DEGUSTASI

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

pro Person 57.50

inkl. MWSt

MAKANAN PENUTUP

Desserts

KUE PILIHAN DAN BUAH	14.-
Lassen Sie sich überraschen von hausgemachten indonesischen Süßigkeiten mit einer Früchte Garnitur	
KUE PISANG DAN ESKRIM COKLAT	12.50
indonesischer Bananenkuchen mit Schokoladenglace	
BUAH-BUAHAN SEGAR	17.-
frische exotische Früchte	
ESKRIM KELAPA	pro Kugel 4.50
Kokosnuss Glace nach unserem Rezept von Möhrehof Buurehofglace hergestellt	
ESKRIM BUAH-BUAHAN	pro Kugel 4.50
Erfrischende Sorbet und Glaces hergestellt von Möhrehof Buurehofglace fragen Sie den Service nach den Geschmacksrichtungen	

MINUMAN

Getränke

ARAK	9.-
Balinesischer Reisschnaps zum verdauen	
KOPI TUBRUK	5.-
Der traditionelle Kaffee welcher im Glas überbrüht wird	
KOPI INDONESIA	5.-
Wir führen immer spezielle Kaffees welche als Espresso, Café crème oder Schale genossen werden können lassen Sie sich beraten	
TEH INDONESIA	
Tee pro Glas	4.70
Pro Kanne (ca. 6 Gläser)	16.-
Wir führen verschiedene indonesische Tee`s gerne braten wir Sie um den richtigen für Sie zu servieren.	

inkl. MWSt