

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 Geschmackskompositionen, 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

Sate Udang – 3 Spieße	9
Garnele Sambal Balado	
Sate Ayam – 3 Spieße	8
Huhn Bumbu Kacang - Erdnusssoße	
Sate Daging – 3 Spieße	8
Schwein Sambal Kecap Tomate	
Sate Lilit – 3 Spieße	8
Gehacktes Huhn Kokos Limettenblätter Chili Schalotten	
Sate Vegi – 5 Spieße	8
Soja Bumbu Kacang – Erdnusssoße 	

DIMSUM

Gedämpfte Teigtaschen mit frischen Frühlingszwiebeln
in Soja-Sesam Dressing

saftig | lembut | herzhaft

Dimsum Ayam Udang – 3 Täschchen	8
Huhn & Garnele Ingwer Soja Sesamöl Sesam	
Dimsum Vegi – 3 Täschchen	7
Ingwer Soja Sesamöl Sesam 	

WANTAN

Frittierte Teigtaschen


kross | gurih | yummy

Wantan Vegi – 3 Stück	7
Shiitake-Pilze Tofu Koriander Mango-Kokos-Sweet-Chili-Soße 	

FRÜHLINGSROLLEN – LUMPIA

Der Fingerfood-Klassiker

Knusprig | goreng | authentisch

Frühlingsrollen Daging – 2 Rollen	8
Schwein Glasnudeln Pilze Gemüse Ingwer Mango-Kokos-Sweet-Chili-Soße	
Frühlingsrollen Vegi – 2 Rollen	7
Glasnudeln Pilze Gemüse Ingwer Mango-Kokos-Sweet-Chili-Soße 	

BAKSO GORENG RAMBUTAN

Typisch Bali, knusprig frittierte Nudelteigbällchen

exotisch | liar | crispy

Bakso Rambutan Ayam Udang – 3 Stück

8

Garnele | Huhn | Mango-Kokos-Sweet-Chili-Soße

SUPPE – SOTO

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

würzig | segar | low carb

Soto Ayam

9,5

Huhn | Glasnudeln | Pak Choi | Ei | Limette | Sprossen

BOWL

Superfood aus vielen verschiedenen, abwechslungsreichen Komponenten 13

vielseitig | sehat | reichhaltig

Roter Naturreis | Erdnusssoße | Edamame | Ananas | Tempe | Tofu
auf Wunsch mit Sate-Spießen nach Wahl (siehe oben)

SALATE

Asiatisch interpretiert

fruchtig | manis | pikant

Bali Salat – eine Kombination aus Vitaminen und Proteinen

12

Knuspriges Huhn | bunter Blattsalat | Erdnüsse | Zitronengras |
Thai-Basilikum | Minze | Tamarinden-Vinaigrette

gesund | hijau | knackig

Ayu's Lieblingssalat – perfekt abgestimmte einzelne Komponenten
bestehend aus Würze, Schärfe und Frische

9

bunter Blattsalat | Mango | grüner Apfel | Zitronengras | Sushi-Ingwer |
Korianderblätter | Minze | rote Zwiebel | Chili | Kokos-Vinaigrette



HAUPTGERICHTE

PEPES

Im Bananenblatt gegarte balinesische Spezialität

überraschend | wangi | geschmacksintensiv

Pepes Ikan serviert mit balinesisch zubereitetem Gemüse 20
Kabeljau | Kokos | Zitronengras | Reis | Chili

Pepes Vegi serviert mit balinesisch zubereitetem Gemüse 18
Tofu | Pilze | Kokos | Zitronengras | Reis | Chili



NASI CAMPUR

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

köstlich | campur | vielseitig

Nasi Campur – ab zwei Personen pro Person 21

zweierlei Reis | Sate lilit | Sayur urap | Tempe | Tofu | Huhn |
Rendang | Sambal Matah | Sambal Tomat | Ei | Erdnussoße

– *auf Wunsch vegetarisch* –

RENDANG (klein oder groß) 19 | 22

Rindfleischgericht aus Sumatra in Indonesien und ein Fest für die Sinne

würzig | pedas | zart geschmorrt

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

AYAM BALI (klein oder groß) 17 | 20

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

SAYUR BALI (klein oder groß) 16 | 19

Gelbes Gemüsecurry für unsere Vegi-Liebhaber

cremig | kuning | aromareich

Kokosmilch | Karotten | Zucchini | Brokkoli | Mais | Zuckerschoten |
Thai Aubergine UND mit unserer selbstgemachten gelben Currypaste:
Zitronengras | Ingwer | Galgant | Kurkuma | Kreuzkümmel



GADO-GADO (klein oder groß)

14 | 17

blanchiertes Gemüse mit Erdnussoße – ein traditionelles Nationalgericht

gesund | ragam | reichhaltig


Pack Choy | Weißkohl | Süßkartoffel | Karotten | Soja Sprossen | Grüne Bohnen | Tofu | Ei | Erdnussoße | Reis 

FÜR UNSERE MINI CHILLIS

mild | enak | zart

AYAM GORENG CRISPY – Knusprig frittiertes Hühnchen | Reis | Gemüse 10

SATE AYAM – 3 Hühner Spießchen | Erdnussoße | Reis 8

POMMES  4,5



DESSERTS

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

süß | jajan | überraschend

Zweierlei von der Banane – geschmort & gebacken | Pandan-Eis 9

Kokos-Espuma | Ananas-Habanero-Marmelade | Kokos-Eis – vegan  8

Selbstgemachtes Eis: wechselnde Sorten – sprechen Sie uns an 3 pro Kugel

INDONESISCH FÜR DEN GAUMEN...

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.