

VEGETARISCHE VORSPEISEN

Nr.		Euro
40a	SOP SAYUR TAHU Gemüsesuppe mit Soyakäse	3,00
40b	SOP SAYUR ASAM Tamarindensuppe mit Soyakäse	3,00
41	LUMPIA Frühlingrolle mit Gemüsefüllung	4,00
42	GADO-GADO Verschiedene Gemüse mit Erdnußsauce Soyakäse und Emping	4,00

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

46	Kleine NASI RAMES Reis, Tofu, Tempe, Soyakeimlinge und Süße Soyasause	7,00
47	GULAI TAHU Tofu in Currysauce mit Ananas und gedünstete Gemüse	8,50
48	TAHU BUMBU BALI Tofu mit Tomaten Sauce nach balinesischer Art Und Salat	8,50
49	TAHU TEMPE SAYUR ASAM Gebratene Tofu und Tempe, Sambal Olek, Tamarindesauce, Salat	9,00
52	TAHU CAMPUR Gebratene Tofu und Tempe, Gemüse, Soyakeimling Mit speziellem süßen Soyasauce	7,50
53	TAHU TEMPE SAYUR LODEH Tofu, Tempe, Bambussprossen in scharfem Kokossudsauce	8,00
54	KLEINE VEGETARISCHE REISTAFEL Gebratene Tofu Tempe, balinesische Tomatensauce Gewürztete Kokosraspeln, gedünstete Gemüse, Tamarinde Sauce	12,50
55	NASI SAJEN Eine ganz besondere Reisplatte für Sie. Der wie ein Berggipfel geformte gelbe Reis ist eine Bitte an die Götter um Segen und Erfüllung ihre Wünsche. Die festliche Platte nach jawanischen Tradition besteht Aus: Gelbreis, gebratene Tofu und Tempe, Gemüse, Bambussprossen in Kokossudsauce, Ananas, gewürztete Kokosraspeln (Serundeng).	13,50
56	VEGETARISCHE SATE Spieße aus TOFU – TEMPE, Gemüse in Erdnußsauce und Reis.	9,00

50	GROSSE VEGETARISCHE REISTAFEL	40,00
	Für 2 Personen	
	Je weitere Personen	20,00
	Der Reistafel besteht aus:	

- 1 Pikanter Kokosmilchsauce
- 2 Spieße aus Tofu und Tempe
- 3 Tomaten Sauce nach balinesischer Art
- 4 Tamarindesauce
- 5 Gebratene Tomaten und Chili Sauce
- 6 Gewürztete Kokosraspeln
- 7 Gedünstete Gemüse
- 8 Ananas in Currysauce
- 9 Gebratene Nudel
- 10 Gelber Reis und weißer Reis