LEHRLINGSTAGE

INDONESISCHE KÜCHE

TEH JAHE DAN SERAI 3.50

Hausgemachter Tee aus frischem Ingwer, Zitronengras und Palmzucker

---

SOTO AYAM 14.50

Traditionelle Hühnersuppe – mit Kurkuma gewürzt, serviert mit Glasnudeln, Ei, Hühnerfleisch und frischen Kräutern

RENDANG 19.50

Zart geschmortes Rindfleisch in einer kräftigen Kokos-Gewürzsauce, dazu Reis – ein indonesischer Klassiker

CHICKEN GULAI 19.50

Zart geschmortes Hähnchen in einer kräftigen Kokos-Gewürzsauce, dazu Reis – ein indonesischer Klassiker

SATE-SPIESSE 18.50

Hähnchenspieße auf süß-saueren Gurkensalat, Erdnusssauce und Jasminreis

BAKMI GORENG 15

Gebratene Nudeln nach indonesischer Art – mit Gemüse, Sojasauce und einer feinen Würze

mit gebackenene Hähnchenbruststreifen 18

STICKY RICE MIT MANGO 3.50

Lauwarmer süßer Klebereis in Kokosmilch, dazu frische Mango und Soße