



**bali`ku**

## Vorspeisen

<b><i>A1 KROKET</i></b>	5,5	
Gefüllte hausgemachte Krokettbällchen mit Fleischfüllung vom Huhn		
<b><i>A2 KAREDOK</i></b>	5,5	
Westjavanischer Rohkostsalat mit Erdnusssauce		
<b><i>A3 MARTABAK</i></b>	6	
Vegetarische Teigtasche mit Eiern, Tofu und Lauchzwiebeln		
Teigtasche mit Eiern, Rindfleisch und Lauchzwiebeln		7
<b><i>A4 PANGSIT</i></b>	5,5	
Knusprig frittierte Teigtaschen mit Hühner- Garnelenfüllung		
<b><i>A5 SATÉ AYAM</i></b>	7,5	
Fleischspieße vom Huhn mit Erdnusssauce		





## Vegetarisch und vegan

### *V1 GADO GADO*

13

Gedünsteter Gemüsesalat mit Erdnussoße, duftendem Jasminreis sowie Tofu und Tempeh, wahlweise mit Ei

### *V2 NASI GORENG SAYUR*

10,5

Gebratener Jasminreis mit Gemüse und wahlweise Ei

### *V3 MIE GORENG SAYUR*

11,5

Gebratene Nudeln mit Gemüse und wahlweise Ei

### *V4 NASI CAMPUR TEMPEH*

13,5

Gemischter Reisteller mit süß-würzig-nussigem Tempeh (tempeh manis), Auberginen-Curry (jukut sayur), gedünstetem Gemüse in gerösteter Kokosnuss (urab), Kurkuma- Erdnuss-Kokos-Topping (saur) sowie hausgemachtem Sambal





## Fleisch

<b><i>N1 NASI CAMPUR AYAM BETUTU</i></b>	14,5
Gemischter Reisteller mit Huhn in Zitronengras (ayam betutu), Auberginen-Curry (jukut sayur), gedünstetem Gemüse in gerösteter Kokosnuss (urab), Kurkuma- Erdnuss-Kokos-Topping (saur) sowie hausgemachtem Sambal	
<b><i>N2 NASI CAMPUR RENDANG</i></b>	15,5
Gemischter Reisteller mit zart geschmortem Rind in Kokosmilch (rendang), Auberginen-Curry (jukut sayur), gedünstetem Gemüse in gerösteter Kokosnuss (urab), Kurkuma- Erdnuss-Kokos-Topping (saur) sowie hausgemachtem Sambal	
<b><i>N3 SATÉ AYAM</i></b>	14,5
Fleischspieße vom Huhn mit Erdnusssauce und gedünstetem Gemüse in gerösteter Kokosnuss (urab), dazu duftender Jasminreis	
<b><i>N4 NASI GORENG AYAM</i></b>	11,5
Gebratener Jasminreis mit Huhn, Gemüse und Spiegelei	
<b><i>N5 MIE GORENG AYAM</i></b>	12,5
Gebratene Nudeln mit Huhn, Gemüse und Spiegelei	





***N6 SOTO AYAM***      saisonal      13,5  
 Würzige Hühnersuppe mit Glasnudeln, Sprossen, Kartoffeln, Ei  
 und rohem Spitzkohl

***N7 MIE AYAM***      11,5  
 Hühnersuppe mit Weizennudeln, Pak Choi, Lauchzwiebeln und Pangsit

## Fisch

***N6 NASI GORENG LAUT***      12,5  
 Gebratener Jasminreis mit Meeresfrüchten, Gemüse und Spiegelei ACDEI

***N7 MIE GORENG LAUT***      13,5  
 Bratnudeln mit Meeresfrüchten, Gemüse und Spiegelei ACDEI

***N8 IKAN TERI***      14  
 Getrocknete Anchovis in Tomatensambal mit gedünstetem Gemüse  
 in gerösteter Kokosnuss (urab) und knusprig gebratenem Ei,  
 dazu duftender Jasminreis

***N9 IKAN ASAP***      15  
 Geräucherte Makrele in balinesischem Sambal sowie duftendem Jasminreis





## Nachtisch

<i>D1 BUBUH INJIN</i>	5,5
Warmer schwarzer Klebreis mit Kokosmilch und Palmzucker	
<i>D2 TIARAMISU BALI'KU</i>	6,5
Tiramisu mit Mango und Kokos	
<i>D3 KLÈPON</i>	6,5
Von Pandan-Blättern grün gefärbter Schichtkuchen mit Kokos und Palmzucker	







## Beilagen / Extras

Telur Gimbal	(knusprig gebratenes Ei)	2,5
Sambal kacang	(Erdnusssoße)	2,5
Acar	(indonesische Pickles)	1,5
Sambal olek	(rotes Chili-Sambal)	1
Sambal penganjur ijo	(grünes Chili-Sambal)	1
Krupuk	(Krabbenchips)	2





## Warme Getränke

### *Kaffee*

Espresso	2,5
Cappuccino	3
Café Crème	3
Latte Macchiato	3,5
Café Latte	3,5

### *Tees*

	3,5
Green Himalaya	
Black Darjeeling	
African Earl Grey	
Massala Chai	
Ginger Lemon	
Arabian Mint	
Teh Melati (indonesischer Jasmin tee)	

Heiße Zitrone · Heiße Orange	3,5
Warmer Kakao	3,5





## Erfrischungsgetränke

Fritz Kola   0,33L	(mit- und ohne Zucker)	3
Fritz MischMasche   0,33L		3
Fritz Limo   0,33L	(Zitrone, Orange und Melone)	3
Fritz-Schorle   0,33L	(Rhabarber und Apfel)	3
Lemonaid   0,33L	(Maracuja, Blutorange und Ingwer)	3,5
Club Mate   0,5L		3,5
Schweppes   0,2L	(Ginger Ale, Bitter Lemon und Tonic)	2,5
Teh botol   0,4L	(indonesischer Jasmin-Eistee)	4
Viva con Aqua   0,33L	(laut und leise)	2,5
Viva con Aqua   0,75L	(laut und leise)	5

## Biere

Haake Beck Kräusen   0,3L	4
Haake Beck Pils   0,3L	3,5
Alster   0,3L	3,5
Beck's alkoholfrei   0,3L	3,5
Erdinger Hefeweizen (hell, dunkel und alkoholfrei)   0,5L	4,5







## Aperitifs & Longdrinks

Aperol Spritz   0,2L	(Aperol, Prosecco, Orangen)	6,5
Lillet Wild Berry   0,2L	(Lillet, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren)	6,5
Hugo   0,2L	(Prosecco, Limettensaft, Minze, Holunderblütensirup)	6,5
Gin Tonic   0,3L	(Gin, Tonic Water, Zitrone)	7,5
Kola Rum   0,3L	(Kola, Havana Club, Limette)	7,5

## Hochprozentiges

Prinz Marillen Schnaps   0,2cl	3,5
Prinz Alte Haselnuss Schnaps   0,2cl	4
Jack Daniel's Whiskey   0,2cl	3,5
Helbing   0,2cl	3
Russian Standard Wodka   0,2cl	3





## Weine

0,2L · Flasche 0,75L

### *ROT*

Sainte Léocadie, Cuvée Leukadios Rouge, trocken 6 · 21

Villa des Croix, Pinot Noir, trocken 6 · 21

### *ROSÉ*

Domaine Saint Antonin, Faugeres Secrets de Saint Antonin, trocken 7 · 24

### *WEIß*

Vignes d'Oc, Chardonnay, trocken 6 · 21

Theodor Orb, Grauburgunder, trocken 7 · 24

Weingut Schloss Gobelsburg, Grüner Veltliner, trocken 7 · 24

Weinschorle 4,5

Prosecco, trocken 5

Falls sie unsere Speisekarte mit angegebenen Allergenen und Zusatzstoffen benötigen sprechen sie bitte unser Personal an.

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MSt.

