



Deli Menü

öffnungszeiten: Mi & Do, 18-22 Uhr. Fr & Sa, 17-22 Uhr. So, 17-21:30 Uhr.

BEILAGEN

#1 Salat des Monats: Kerabu Mangga (Vegan) – klein 2,90€ / groß 5,90€

Leicht süß-saurer Mangosalat mit Chili und Knoblauchflocken.

#2 Ayam Goreng Berempah (Malaysian Fried Chicken) – klein 6,90€ / groß 12,90€

original malaysisches "Fried Chicken". 24h mariniert & mit Curryblättern frittiert. Dazu hausgemachte Sambal-Aioli.

HAUPTGERICHTE

Nasi Lemak – Malaysias Nationalgericht. Duftreis mit Kokosmilch gekocht.

Zur Auswahl mit:

#3 Rendang Daging – 23,90€; Kokospaste geschmortes Rinderragout.

#4 Ayam Goreng Berempah – 18,90€; Knusprig frittiertes Gewürz-Hähnchen.

#5 Rendang Nangka (Vegan) – 17,90€; Kokospaste geschmorte Bio-Jackfrucht.

#6 Telur Goreng (Vegetarisch) – 13,90€; Gebratenes Freiland Wok-Ei.

Dazu mit gerösteten Erdnüssen, Gurken Stücke, hausgemachtem Sambal, gekochtem Ei (nur mit Fleisch), frittierten Sardellen / Tempe (Vegan/Veg option).

#7 Ayam Percik – 14,90€

Marinierte Hähnchenbrust mit Kokosmilch und Gewürze, Sous-Vide gegart und anschließend gegrillt. Dazu "Ayam Percik" Erdnussauce, Gurkenstücke, und Jasmin Duftreis. Empfohlen mit Salat des Monats.

SPECIAL GERICHTE DES MONATS

Aus dem Wok: #8 Char Kway Teow / #9 Vegan / #10 Kid's / #11 All-in

– 13,90€ / – 12,90€ / – 13,90€ / – 15,90€

Breite Reisnudeln mit Knoblauch-Chili-Paste angebraten, Hähnchenwürfel und Ei. Kucai-Schnittlauch und Sprossen dazu.

Verfeinert mit Secret Sojasauce. #8 Hähnchen / #9 Tofu / #10 ohne Chili. / #11 Hähnchen, Garnelen & Tofu.

#12 Masak Lemak Labu (Vegan) – 12,90€ / #13 mit 3 Stk. Rotwildgarnelen – 16,90€

Cremiges gelbes Kokos-Curry mit regionalem Kürbis, frischem Spinat und Weißkohl. Serviert mit Jasmin-Duftreis.

ZUM TEILEN / EXTRAS

#14 Sayur Goreng – 5,90€

Im Wok Gemüse gebraten mit Knoblauch & Chilipaste. Abgerundet mit malaysischer Sojasauce.

#15 Rendang Daging – Kokospaste geschmortes Rinderragout. – klein 6,90€ / groß 11,90€

#16 Rendang Nangka (Vegan) – Kokospaste geschmorte Bio-Jackfrucht. – klein 5,90€ / groß 9,90€

#17 Jasmin Duftreis – klein 1,90€ (für 1 Person) / groß 3,50€ (für 2 plus Personen).

#18 Nasi Lemak Reis – klein 3,40€ (für 1 Person) / groß 6,50€ (für 2 plus Personen).

Saucen: Sambal (Vegan) – 0.75€; **Sambal Aioli (Vegan)** – 0.75€

Erdnussauce – 3.90€.

DESSERTS

Kuih des Monats: Kuih Bakar (Vegetarisch) – 3,90€

Im Ofen gebackener grüner Pudding aus Kokosmilch und Pandan Schilfblatt. 2 Stücke.

Kokosnuss-Eiscreme (Vegan) – Eine Kugel NoMoo veganem Kokosnusseis. – 3,90€

GETRÄNKE – Traditionell und hausgemacht

Teh Tarik – Malaysias Nationalgetränk. Gezogener BOH schwarzer Tee mit gesüßter Kondensmilch. – 4,50€.

Teh o – BOH schwarzer Tee – 3,50€. **Jasmine Tee** – 3€.

Kopi Tarik – Gezogener Meramanis Kaffee mit gesüßter Kondensmilch. – 4,50€.

Kopi o – kräftiger Meramanis schwarzer Filterkaffee – 3,50€.

Teh Tarik Ais (Kalt) / **Kopi Tarik Ais (Kalt)** – 4,90€.

Special! (Kalt): Teh o Ais Limau – Malaysischer Schwarztee mit Limette verfeinert auf Eis. – 4€

GETRÄNKE – In Flaschen / Dosen

ROY Ginger Kombucha – 4€. **Apfelschorle, Fritz-Kola** – 3,00€. **Wasser** – 3€ / 4,90€.

FREEDL Classic – Alkoholfreies Craft-Bier aus den italienischen Alpen – 4,50€.

Zappes Sport – Alkoholfrei Pils – 3,50€. **Bundaberg Ginger Brew (Alkoholfrei)** – 4€.

Tem's Root Beer (Alkoholfrei) – 3,50€.