



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 3,90€ / 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 Nasi Goreng Kampung / #9 Vegan / #10 All-In

– 13,90€ / – 12,90€ / – 14,90€

Gebratener Reis mit Ei und Gemüse. Abgeschmeckt mit Chili-Paste und Sojasauce. Kids option – ohne Chili.

#8 Hähnchenwürfel / #9 Tofuwürfel / #10 All-In Hähnchenwürfel & Tofuwürfel.

original mit frittierten Sardellen +1,60€; Mit gebratenem Wok-Ei +1,60€.

#11 Kari Kapitan – 14,90€ / #12 (Vegan) mit Tempe & Tofu – 13,90€

Würziges Nyonya Kokos-Curry mit Hähnchenragout, Tofu, Kartoffeln und Tomaten.

Aromatisiert mit Zitronengras, Curry- und Limettenblätter. Dazu Jasmin Duftreis.

ZUM TEILEN / EXTRAS

#13 Sayur Goreng – 5,90€

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

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

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

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

#17 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€. 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€.