



# Deli Menü

öffnungszeiten: 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.

**#3 NEW! Roti Canai & Dalcha (Vegetarian) – 9,90€**

Zwei malaysische Fladenbrote, auf der Platte gegrillt, bis sie richtig schön knusprig sind. Dazu gibt's unser langsam geschmortes gelbes Linsencurry – vollgepackt mit Auberginen, Karotten und Tomaten.

## HAUPTGERICHTE

**Nasi Lemak** – Malaysias Nationalgericht. Duftreis mit Kokosmilch gekocht.

Zur Auswahl mit:

**#4 Rendang Daging** – 24,90€; Kokospaste geschmortes Rinderragout.

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

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

**#7 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).

**#8 Ayam Percik** – 16,90€

Marinierte Hühnerbrust 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: #9 Char Kway Teow / #10 Vegan / #11 Kid's / #12 All-in**

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

Breite Reismudeln mit Knoblauch-Chili-Paste angebraten, Hühnerwürfel und Ei. Kucai-Schnittlauch und Sprossen dazu.

Verfeinert mit Secret Sojasauce. #9 Hühner / #10 Tofu / #11 ohne Chili. / #12 Hühner, Garnelen & Tofu.

**#13 Kari Kufta Ayam** – 14,90€ / **#14 Kari Terung (Vegan)** – 13,90€

Kräftiges Curry mit Hühner-Kufta Bällchen (oder Vegan mit Auberginen) mit Kartoffeln und Tomaten, verfeinert mit Kokosmilch. Mit pickled rote Zwiebeln. Dazu Jasmin Duftreis oder zwei Stück Roti Canai.

ZUM TEILEN / EXTRAS

**#15 Sayur Goreng – 5,90€**

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

**#16 Rendang Daging** – Kokospaste geschmortes Rinderragout. – klein 7,90€ / groß 12,90€

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

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

**#19 Nasi Lemak Reis** – klein 3,90€ (für 1 Person) / groß 6,90€ (für 2 plus Personen).

**#20 Roti Canai** – Malaysisches dünnes Fladenbrot extra knusprig. – 2,90€ / Stk.

**Saucen: Sambal (Vegan) – 1€; Sambal Aioli (Vegan) – 1€**

**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 Kokosnusseeis. – 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** – BOH grüner 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€.

**A&W Root Beer (Alkoholfrei)** – 4€.