

## DIE REISTAFEL

Während der Kolonialzeit in Indonesien führten die Holländer ein sehr extravagantes Leben. Die vielen Angestellten ermöglichten ihnen ein sehr bequemes Leben. Auch Ihre Essgewohnheiten waren opulent. Bei der Auswahl ihrer Speisen, genossen sie entweder die Indonesische Küche oder die gewohnten Gerichte aus der fernen Heimat. Wenn nun die Wahl auf die Indonesische Küche fiel, bezog man dies auf die Reistafel. Mit anderen Worten hiess das, daß der Reis in der Mitte des Tisches platziert wurde und die dazugehörigen Beilagen auf der Seite. Dies im Gegensatz zur Europäischen Küche, die meistens individuell auf Teller oder Platten serviert wurde.

### BALINESISCHE REISTAFEL

**Rp. 275.000,-**

#### VORSPEISEN

##### **Sambel be Tongkol**

Thunfischsalat mit Zitronengrass

##### **Sate Babi, Ayam dan Lilit**

Schwein, Hähnchen und Meeresfrüchte

Sate mit Erdnussauce

##### **Lawar – Gemüsesalat**

#### SUPPEN

##### **Cram Cam**

Klare Geflügelsuppe mit Schalotten

#### HAUPTGERICHTE

##### **Ayam Betutu**

Gebratenes Hähnchen im Bananenblatt

##### **Be Celeng Base Manis**

Schweinsvoressen in süßer Sojasauce

##### **Be Sampi Mebase Bali**

Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch

##### **Kambing Mekuah**

Balinesisches Lammvoressen

##### **Be Pasih Mepanggang**

Marinierter und gegrillter Fisch

##### **Pesan Be Pasih**

Gegrillter Fisch im Bananenblatt

##### **Sayur**

Verschiedene Gemüse

##### **Nasi Kuning, Merah, Putih**

Gelber, Roter, und Weißer Reis

#### NACHTISCH

##### **Kueh Bali**

Balinesische Kuchen

##### **Bubuh Injin**

Schwarzer Reispudding

##### **Jaja Batun Bedil**

Reismehlsplätzli in Palmzuckersauce

##### **Buah-Buahan**

Gemischte Früchte

##### **Kaffee oder Tee**

## SEAFOOD SELECTION

Wir sind stolz auf die Qualität unserer frischen Meeresfrüchte, die wir täglich mit größter Sorgfalt auf dem hiesigen Markt aussuchen. Sollten Sie daran interessiert sein, mehr über den Fischmarkt zu erfahren, können sie unseren Küchenchef auf seinem täglichen Ausflug wenn er Meeresfrüchte aussucht und einkauft begleiten. Die Zahl der Teilnehmer für den Marketbesuch ist auf vier Personen beschränkt. Für den Marketbesuch und eine Kaffeepause ist eine Gebühr von **Rp. 225.000,-** zu entrichten. Bitten wenden Sie sich an Ihren Gastgeber, wenn Sie gerne teilnehmen möchten.

**Ganze Fische 500 gr Rp. 97.500,-**  
**Fisch Fillets 250 gr Rp. 95.000,-**

### BALINESISCHES FISCH MENU

**Rp. 325.000,-**

#### VORSPEISEN

##### **Sambel be Tongkol**

Thunfischsalat mit Zitronengrass

##### **Sate Lilit**

Sate aus gehackten Meeresfrüchten

und geraspelter Kokosnuss

##### **Lawar – Gemüsesalat**

#### SUPPEN

##### **Gedang Mekuah**

Grüne Papayacremesuppe mit Fisch

#### HAUPTGERICHTE

##### **Udang Mepanggang**

Gegrillte Garnelen

##### **Cumi Cumi Panggang**

Gegrillter Tintenfisch

##### **Be Pasih Mepanggang**

Marinierter Grillfisch

##### **Pesan Be Pasih**

Gegrillter Fisch im Bananenblatt

##### **Hasil Laut Bumbu Kuning**

Curry von Meeresfrüchten

##### **Sayur**

Verschiedene Gemüse

##### **Nasi Kuning, Merah, Putih**

Gelber, Roter, und Weißer Reis

#### NACHTISCH

##### **Kueh Bali**

Balinesische Kuchen

##### **Bubuh Injin**

Schwarzer Reispudding

##### **Jaja Batun Bedil**

Reismehlsplätzli in Palmzuckersauce

##### **Buah-Buahan**

Gemischte Früchte

##### **Kaffee oder Tee**

**Preise plus 10% Servicegebühr und 11% Regierungssteuern**

## GEMÜSE

Gemüse werden in Bali nie alleine serviert und fast immer als Beilage zum Reis genossen. Im Gegensatz zur Europäischen Küche wird Gemüse immer sehr weich gekocht, nie „al dente“. Wie alle anderen Zutaten wird Gemüse immer separat neben Reis serviert. Balinesen bevorzugen Gemüse warm zu essen, trotzdem ist dies meistens nicht der Fall, da in Bali keine festen Essenszeiten existieren.

### GEMÜSE REISTAFEL

**Rp. 185.000,-**

#### VORSPEISEN

##### **Sate Tempe**

Sate von Tempe

##### **Jukut Antungan**

Gemischter Gemüsesalat mit  
Spiessen von Tempe  
Gemüse Chips  
Saucen und Zugaben

#### SUPPEN

##### **Gedang Mekuah**

Grüne Papayacremesuppe

#### HAUPTGERICHTE

##### **Pesan Wong**

Grillierte Pilze im Bananenblatt

##### **Ketipat Cantok**

Gemüse Salat mit Reiskuchen

##### **Sayur Mesanten**

Mischgemüse in Kokossauce

##### **Sambel Goreng Tempe**

Knusprige Sojabohnenkuchen mit  
Chilies und süsser Sojasauce

##### **Mie Goreng**

Gebratene Nudeln mit Gemüse

##### **Nasi Kuning, Merah, Putih**

Gelber, Roter, und Weißer Reis

#### NACHTISCH

##### **Kueh Bali**

Balinesische Kuchen

##### **Bubuh Injin**

Schwarzer Reispudding

##### **Jaja Batun Bedil**

Reismehlsplätzli in Palmzuckersauce

##### **Buah-Buahan**

Gemischte Früchte

**Kaffee oder Tee**

## Fleischspieß Menu

**Rp.275.000,-**

### Sate Campur

Sate von Rind, Hähnchen, Ente, und  
Schwein mit Erdnussauce  
und Reiskuchen  
Gemüsesalat mit Kokos

\*\*\*\*\*

### Wong Dadah

Pilzcremesuppe

\*\*\*\*\*

### Sate Daging

#### Fleischspiesse

vom Hähnchen, Schwein und Rind  
Gelber und Weißer Reis  
verschiedene Gemüse

#### Zutaten

Eingelegtes Gemüse und  
verschiedene Saucen

\*\*\*\*\*

### REISTAFEL NACHTISCH

## Meeresfrüchtespieß Menu

**Rp.310.000,-**

### Sate Campur

Sates von Fisch, Garnelen, und  
Tintenfisch mit Erdnussauce  
und Reiskuchen  
Gemüsesalat mit Kokos

\*\*\*\*\*

### Wong Dadah

Pilzcremesuppe

\*\*\*\*\*

### Sate Hasil Laut

#### Spiesse von Meeresfrüchten

Fisch, Garnelen, und Tintenfisch  
Gelber und Weißer Reis  
Verschiedene Gemüse

#### Zutaten

Eingelegtes Gemüse  
und verschiedene Saucen

\*\*\*\*\*

### REISTAFEL NACHTISCH

**Preise plus 10% Servicegebühr und 11% Regierungssteuern**

## **WILLKOMMEN IM BUMBU BALI**

Essen in Bali ist kein gewöhnlicher Brauch. Daher wird ein Besucher, wenn er nicht gerade in ein Balinesisches Heim oder zu einer Festlichkeit während einer Zeremonie eingeladen wird, nicht das Erlebnis haben die wahre balinesische Küche zu genießen. Wir sind stolz, Sie in unserem Hause willkommen heißen zu dürfen, in dem wir viele der kulinarischen Geheimnisse unserer Insel der Götter anbieten. Die Grundmischung aller für balinesische Gerichte verwendeten Gewürze heißt **BUMBU**, nach dessen Namen wir unser Restaurant benannt haben.

***Herzlich Willkommen und Guten Appetit***

### **V O R S P E I S E N**

**Sambel Be Tongkol Rp. 72.500,-**  
Thunfischsalat mit Zitronengrass

**Ayam Pelalah Rp. 72.500,-**  
Hühnerfleischstreifen mit Chili  
und Limonen

**Ayam Sambel Matah Rp. 72.500,-**  
Huenerfleischstreifen mit Schalotten  
und Zitronengrass

**Jejeruk Ayam Rp. 72.500,-**  
Hühnerfleischstreifen mit  
Gemüsesalat

**Lawar Udang Rp. 80.000,-**  
Grüner Papayasalat mit Garnelen

**Lawar Kuwir Rp. 82.500,-**  
Gehackter Enten und Gemüsesalat

### **S U P P E N**

**Cram Cam Rp. 57.500,-**  
Klare Hühnersuppe mit Schalotten

**Sop Ayam Rp. 57.500,-**  
Klare Hähnchensuppe mit  
Nudeln, Gemüse und Ei

**Jukut Ares Rp. 57.500,-**  
Entensuppe mit Bananenbaumstreifen

**Gedang Mekuah**  
*Grüne Papayacremesuppe*  
*Mit Fisch Rp. 67.500,-*  
*Gemüse Rp. 57.500,-*

**Wong Dadah Rp. 75.000,-**  
Pilzcremesuppe

## **SATE**

**Sate Campur Rp. 85.000,-**  
Schwein, Hähnchen, Ente,  
Rind und Meeresfrüchte

**Sate Asam Siap Rp. 75.000,-**  
Hähnchen

**Sate Asam Sampi Rp. 77.500,-**  
Rindfleisch

**Sate Tempe Rp. 47.500,-**  
Sate von Tofu

**Sate Lemat Bebek Rp. 77.500,-**  
Sate aus gehackter Ente  
mit geraspelter Kokosnuss

**Sate Lilit Rp. 77.500,-**  
Sate aus gehackten Meeresfrüchten  
und geraspelter Kokosnuss

**Sate Udang Rp. 105.000,-**  
Garnelen

**Sate Asam Celeng Rp. 77.500,-**  
Schweinschals

Alle Spiesse sind nach alten traditionellen Balinesischen Rezepten zubereitet und mit Erdnussauce, Reiskuchen, Gemüsesalat und Chiliesoyasauce serviert.

### **VEGETARISCHE GERICHTE**

**Jukut Antungan Rp. 55.000,-**  
Gemischter Gemüsesalat mit  
Sate von Tempe

**Pecelan Rp. 57.500,-**  
Gemüsesalat mit Erdnussauce

**Ketipat Cantok Rp. 57.500,-**  
Gemüsesalat mit Reiskuchen

**Sambel Goreng Tempe Rp. 55.000,-**  
Knusprige Sojabohnenkuchen mit  
Chilies und süßer Sojasauce

**Tempe Sambel Nyuh Rp. 55.000,-**  
Sojabohnen-Kuchen in Kurkuma Kokossauce

**Pesan Wong Rp. 75.000,-**  
Grillierte Pilze im Bananenblatt

**Mie atau Nasi Goreng Rp. 62.500,-**  
Gebratene Nudeln oder Reis mit Gemüse

**Sayur Mesanten Rp. 62.500,-**  
Gemischtes Gemüse in Kokossauce

**Preise plus 10% Servicegebühr und 11% Regierungssteuern**

## HAUPTGERICHTE

In Bali ist Reis der Hauptbestandteil einer jeden Mahlzeit und, entgegen westlichen Essgewohnheiten, wird Fleisch, Fisch oder Gemüse zur Beilage. Damit Sie einen Vielfältigen geschmacklichen Eindruck bekommen, empfehlen wir Ihnen, mehrere Gerichte zu bestellen, die wir in der Mitte des Tisches plazieren, genauso, wie Sie es Zuhause machen würden. Mit dem Hauptgericht servieren wir Ihnen eine Auswahl von Reis und Gemüsen.

## FLEISCH

**Be Celeng Base Manis Rp. 85.000,-**  
Schweinefleisch in Süßer Sojasauce

**Balung Nangka Rp. 85.000,-**  
Geschmorte Schweinsrippen  
mit Jacobsfrucht

**Balung Mepanggang Rp. 85.000,-**  
Grillierte Schweinsrippen in Balinesischer  
BBQ Sauce

**BABI GULING (8kg) Rp. 1.900.000,-**  
Geroestetes Spanferkel fuer bis zu 12 Personen  
Halbes (ca. 4kg). Rp. 950'000 fuer bis zu 6 Personen  
*BITTE 24 STUNDEN IM VORAUS BESTELLEN*

**Be Sampi Mebase Bali Rp. 92.500,-**  
Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch

**Semur Lidah Rp. 82.500,-**  
Ochsenszunge in süßer Muskatsauce

**Kambing Mekuah Rp. 100.000,-**  
Lammfrikassee mit Kardamon

**Kaki Kambing Rp. 105.000,-**  
Geschmorte Lammkeulen mit Tamarin,  
Pilzen und Kokosmilch

**Siap Mepanggang Rp. 92.500,-**  
Mariniertes und grilliertes Hähnchen

**Ayam Betutu Rp. 105.000,-**  
Gerbratenes Hähnchen im  
Bananenblatt

**Siap Base Kalas Rp. 92.500,-**  
Geflügelragout in Kokossauce

**BEBEK BETUTU Rp. 410.000,-**  
**Gebratene Ente im Bananenblatt**  
*BITTE 24 STUNDEN IM VORAUS BESTELLEN*

**Bebek Menyatnyat Rp. 117.500,-**  
Balinesisches Enten-Curry

**Tum Bebek Rp. 92.500,-**  
Gehackte Ente In Bananenblatt

**Nasi atau Mie Goreng 82.500,-**  
Gerbratener Reis oder gebratene Nudeln

## FISCH

**Sambel Udang (300gr) Rp. 200.000,-**  
Pochierte Garnelen mit Chilie, und  
Tomatenstreifen in Kokossauce

**Udang Mepanggang Rp. 200.000,-**  
Gegrillte Garnelen (300gr)

**Hasil Laut Bumbu Kuning  
Rp. 102.500,-**  
Curry von Meeresfrüchten

**Kenus Mebase Bali Rp. 105.000,-**  
Tintenfisch mit Tamarinden und  
Kurkuma

**Pesan Be Pasih Rp. 105.000,-**  
Gegrillter Fisch im Bananenblatt

**Sop Ikan Rp. 105.000,-**  
Balinesische Fischsuppe

## VERSCHIEDENE SPIESSE

Alle Spiesse werden nach alten traditionellen Balinesischen Rezepten zubereitet und mit Erdnussauce, Reiskuchen, Gemüsesalat und Chiliesoyasauce serviert.

**Be Siap Rp. 92.500,-**  
Ganzes Hähnchen

**Be Sampi Rp.185.000,-**  
Entrecote 225 g

**Be Celeng Rp.105.000,-**  
Schweinsfillet 225 g

**Be Campur - Gemischt Rp.185.000,-**  
Rind, Schwein, Hähnchen

**Kenus - Tintenfisch Rp.105.000,-**

**Udang - Garnelen 300 g Rp.200.000,-**

**Hasil Laut 250g Rp.175.000,-**  
Gemischter Fisch (Fisch, Garnelen, und  
Tintenfisch)

**Preise plus 10% Servicegebühr und 11% Regierungssteuern**