

Dining at Bumbu Bali Restaurant & Cooking School

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 balinesischen 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

Appetizer

Sambel Be Tongkol	Rp.120'000
Thunfischsalat mit Zitronengrass	
Ayam Pelalah	Rp.120'000
Hühnerfleischstreifen mit Chili und Limonen	
Ayam Sambel Matah	Rp.120'000
Huenerfleischstreifen mit Schalotten und Zitronengrass	
Jejeruk Ayam	Rp.120'000
Hühnerfleischstreifen mit Gemüsesalat	
Lawar Udang	Rp.137'500
Grüner Papayasalat mit Garnelen	
Lawar Kuwir	Rp.137'500
Gehackter Enten und Gemüsesalat	

Soup

Cram Cam	Rp.97'500
Klare Hühnersuppe mit Schalotten	
Sop Ayam	Rp.97'500
Klare Hähnchensuppe mit Nudeln, Gemüse und Ei	
Jukut Ares	Rp.97'500
Entensuppe mit Bananenbaumstreifen	
Wong Dadah	Rp.97'500
Pilzcremesuppe	
Sop Buntut	Rp.120'000
Balinesische Ochsenchwanz Suppe	
Gedang Mekuah	
Gruene Papaya und Mais Suppe Mit	
Fisch	Rp.120'000
Gemüse	Rp.95'000

Sate

All sate includes 220g prime meat or seafood	
Sate Campur	Rp.125'000
Schwein, Hähnchen, Ente, Meeresfrüchte und Garnelen	
Sate Asam Siap	Rp.110'000
Hähnchenschenkel	
Sate Asam Celeng	Rp.120'000
Schweinefilet	

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

Sate Lemat Bebek	Rp.130'000
Sate aus gehackter Ente mit geraspelter Kokosnuss	
Sate Lilit	Rp.130'000
Sate aus gehackten Meeresfrüchten und geraspelter Kokosnuss	
Sate Udang	Rp.175'000
Garnelen	
Sate Ikan & Udang	Rp.130'000
Meeresfrüchte and Garnelen	
Sate Tempe	Rp.67'500
Sate von Tofu	

Vegetarian Dishes

Ketipat Sayur	Rp.97'500
Gemischtes Gemüse und Reis Kuchen in Kurkuma Kokosnuss-Sauce	
Pecelan	Rp.90'000
Gemüsesalat mit Erdnussauce	
Ketipat Cantok	Rp.97'500
Gemüsesalat mit Reiskuchen	
Pesan Wong	Rp.120'000
Grillierte Pilze im Bananenblatt	
Sayur Mesanten	Rp.97'500
Gemischtes Gemüse in Kokossauce	
Mie atau Nasi Goreng	Rp.110'000
Gebratene Nudeln oder Reis mit Gemüse	

Home Made Tempe and Tofu

Tempe Sambel Nyuh	Rp.97'500
Sojabohnen Kuchen in Kurkuma Kokossauce	
Sambel Goreng Tempe	Rp.97'500
Knusprige Sojabohnenkuchen mit Chilies und süsser Sojasauce	
Tahu Kuning	Rp.110'000
Gemuese und Tofu Eintopf	
Tahu Isi Ikan	Rp.110'000
Mit Fish gefulltem Tofu knusprig fritiert	

Verschiedene Spiesse

Alle Spiesse werden nach alten traditionellen Balinesischen Rezepten zubereitet und mit Balinesische BBQ-Sauce, Reiskuchen, Gemüsesalat und Chiliesoyasauce serviert.

Be Celeng	Rp.190'000
Schweinsfillet 225 g	
Be Campur – Gemischt	Rp.280'000
Schwein, Hähnchen	
Udang	Rp.300'000
Garnelen 300g	
Hasil Laut 250g	Rp.300'000
Gemischter Fisch	
(Fisch, Garnelen und Tintenfisch)	

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

Main Meals

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 Gemüse.

Meat Dishes

Be Celeng Base Manis	Rp.137'500
Schweinefleisch in Süßer Sojasauce	
Balung Panggang	Rp.147'500
Grillierte Schweinsrippen in Balinesischer BBQ Sauce	
Be Sampi Mebase Bali	Rp.137'500
Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch	
Kaki Kambing	Rp.165'000
Geschmorte Lammkeulen mit Tamarin, Pilzen und Kokosmilch	
Kambing Mekuah	Rp.147'500
Lammfrikassee mit Kardamon	
Siap Mepanggang	Rp.140'000
Mariniertes und grilliertes Hähnchen	
Siap Base Kalas	Rp.155'000
Geflügelragout in Kokossauce	
Bebek Menyatnyat	Rp.190'000
Balinesisches Enten-Curry	
Tum Bebek	Rp.145'000
Gehackte Ente In Bananenblatt	
Ayam Betutu	Rp.175'000
Gerbratenes Hähnchen im Bananenblatt	
Nasi atau Mie Goreng	Rp.135'000
Gerbratener Reis oder gebratene Nudeln	

Bebek Betutu	
Gebratene Ente im Bananenblatt	Rp.780'000
Halbes Roast Duck	Rp.450'000
<i>Bitte 24 stunden im voraus bestellen</i>	

Babi Guling	Rp.3'600'000
Geroestetes Spanferkel fuer bis zu 12 Personen	
Halbes fuer bis zu 6 personen	Rp.2'250'000
<i>Bitte 24 stunden im voraus bestellen</i>	

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

Seafood

Lieber Gast,

In den letzten 20 Jahren waren wir immer sehr stolz auf die Qualität der frischen Meeresfrüchte auf Bali, welche täglich sehr sorgfältig am lokalen Fischmarkt in Jimbaran ausgewählt wurden.

Deshalb wurde ein Teil unserer Speisekarte der Rijstafel mit Meeresfrüchten gewidmet, die dann auf traditionelle, balinesische Art zubereitet und unseren Gästen angeboten wurde.

Täglich besuchen zwei unserer Köche den Fischmarkt um die besten und frischesten Fische für unser Lokal auszuwählen.

Es stimmt uns sehr traurig, ihnen mitteilen zu müssen, dass das Meer rund um Bali absolut leer gefischt ist. **Das klingt vielleicht unglaublich, da sich jeder Gast auf unserer Insel Fische und Meeresfrüchte erwartet, wenn man sich direkt am Meer befindet.**

Auf der anderen Seite, hat nicht jeder viel Geld, der in der einer Bank arbeitet.

Daher ist die Qualität, welche von uns von großem Interesse ist, bei frischen Fischen wie Mahi Mahi, Snapper oder Thunfisch in den Gewässern rund um Bali, nur mehr selten gewährleistet.

In den letzten Jahren hat unser Team alles unternommen, um tausende Meeresschildkröten und ihre Eier zu retten. Wir haben diese meistens von Händlern, welche diese am Schwarzmarkt verkaufen wollten, gerettet. Anschließend wurden die Eier bei uns ausgebrütet, um danach die Schildkröten wieder ihren natürlichen Lebensraum, dem Meer auszusetzen.

Auch beim Fischeinkauf, haben wir uns stets an die strengen, australischen Regeln gehalten und nie Fisch verarbeitet, welcher nicht die legale Größe erreicht hatte.

Da uns der Umweltschutz sehr am Herzen liegt, stellt für uns der Import von Meeresfrüchten aus anderen Ländern, keine Option dar.

Unser Team wird weiterhin täglich den Fischmarkt besuchen, um den einen oder anderen hochwertigen Fisch zu finden, um ihn anschließend für sie zuzubereiten.

Wir bitten um Verständnis, dass wir aus oben genannten Gründen, nicht der erwarteten Auswahl an frischen Meeresfrüchten nachkommen können, aber sie können sicher sein, dass die angebotenen Produkte nur von höchster Qualität sind.

Wir danken für ihr Verständnis und freuen uns über ihren Besuch!

Heinz, Puji, Fabian and the Team

Sambel Udang Pochierte Garnelen mit Chile, und Tomatenstreifen in Kokossauce	Rp.275'000
Udang Mepanggang Gegrillte Garnelen (300gr)	Rp.275'000
Hasil Laut Bumbu Kuning Curry von Meeresfrüchten	Rp.190'000
Pesan Be Pasih Marinierte gehackte Meeresfrüchte und Garnelen gedämpft und gegrillt in Bananenblatt	Rp.175'000
Sop Ikan Balinesische Fischsuppe	Rp.175'000
Ikan Bakar Fisch Fillets 250 gr	Rp.165'000

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax

Price are subjects to 10% service charge and 11% government tax