

The Rijsttafel

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.

Balinese Rijsttafel

Rp.630'000 for two

Minimum Bestellung eine Reistafel welche fuer zwei Personen serviert wird

Soup

Cram Cam

Klare Geflügelsuppe mit Schalotten

Main Dishes

Sambel be Tongkol

Thunfischsalat mit Zitronengrass

Sate Babi, Ayam, Ikan, Lilit

Schwein, Hähnchen und Meeresfrüchte Sate mit Erdnussauce

Ayam Pelalah

Hühnerfleischstreifen mit Chili und Limonen

Tum Bebek

Gehackte Ente in Bananenblatt

Be Celeng Base Manis

Schweinefleisch in Süßer Sojasauce

Be Sampi Mebase Bali

Geschmortes Rindfleisch in Kokosmilch

Kambing Mekuah

Lammfrikassee mit Kardamon

Pesan be Pasih

Marinierte gehackte Meeresfrüchte und Garnelen gedämpft und gegrillt in Bananenblatt

Lawar dan Sayur

Täglich zwei wechselnde Gemüse

Nasi

Täglich zwei verschieden gedämpfte Reise

Dessert

Kue Bali

Balinesische Kuchen

Dadar Gulung

Gerollter Kokos-Pfannkuchen

Bubuh Injin

Schwarzer Reispudding

Jaja Batun Bedil

Reismehlsplätzli in Palmzuckersauce

Buah-Buahan

Gemischte Früchte

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

Vegetables

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.

Vegetarian Rijsttafel

Rp.275'000

For one person

Soup

Gedang Mekuah

Grüne Papayacremesuppe

Main Dishes

Sate Tempe

Sate von Tempe Saucen

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

Lawar dan Sayur

Täglich zwei wechselnde Gemuese

Nasi

Täglich zwei verschieden gedaempfte Reise

Dessert

Kue Bali

Balinesische Kuchen

Dadar Gulung

Gerollter Kokos-Pfannkuchen

Bubuh Injin

Schwarzer Reispudding

Jaja Batun Bedil

Reismehlspätzli in Palmzuckersauce

Buah-Buahan

Gemischte Früchte

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