



## Zur Spargelzeit empfehlen wir Ihnen:

### Vorspeisen

Frische Spargelsuppe mit Hühnerbrustfilet 8,00 €

### Hauptgerichte

*vegetarisch*

Gebratener grüner Spargel mit Saisongemüse,  
Knoblauch und Ingwer 15,00 €

Gegrillte Ente mit Flugmango und Soßenach Wahl 26,50 €

Gegrillte Ente mit grünem Spargel (500g)  
und scharfer Soße 28,50 €

Gebratener Lachs (300g) mit grünem Spargel 30,00 €

Currypaste rot, gelb und grün mit grünem Spargel  
sowie Saisongemüse und Kokosmilch  
mit Fleisch (Huhn oder Rind) 22,00 €  
mit Riesengarnelen 45,00 €

Gebratenes Rinderfilet (300g) mit grünem Spargel 48,00 €

*Zu allen Hauptgerichten wird Reis als Beilage serviert.*

### Desserts

Frittierter grüner Spargel mit Vanilleeis<sup>2</sup> und Sahne 8,00 €

**Herzlich Willkommen**

**im**

# **RESTAURANT BALI**

In unserem Restaurant werden Speisen aus dem südostasiatischen Raum angeboten. Die Auswahl an Gerichten spezialisiert sich auf die indonesische, chinesische und thailändische Küche.

Die asiatische Küche zeichnet sich nicht allein durch ihre große Vielfalt an unterschiedlichen Gerichten aus, sie ist dazu noch äußerst bekömmlich, gesund und meistens sehr fettarm.

Charakteristisch für die asiatische Küche sind die frischen Zutaten, aber auch die vielen verschiedenen Gemüsearten, die jedes Gericht zum ganz besonderen Genuss werden lassen. Durch das schonende Garverfahren werden die Vitamine der Zutaten weitgehend erhalten.

Typisch für die südostasiatische Küche sind Zutaten wie Sojabohnenkeimlinge, Reis, Nudeln und Morcheln oder Shiitake-Pilze, nicht zu vergessen aber auch die Sojasoße und Gewürze wie Koriander, Knoblauch, Chilischoten und Curry. Fleisch und Fischgerichte bekommen durch die in Asien oft verwendete Currypaste und eigene Gewürzmischungen einen ganz besonders intensiven Geschmack.

In unserem Restaurant werden ausschließlich frische Zutaten und Gewürze verwendet. Im Besonderen verzichten wir auf die Verwendung von Geschmacksverstärkern wie Glutamat.

Da all unsere angebotenen Speisen für Sie frisch zubereitet werden, kann es nach Ihrer Bestellung zu einer kurzen Wartezeit kommen.

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“.

Ihr Kusno Tjahjono

# Vorspeisen

## Suppen

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | „SOTO AYAM Suppe“<br>Indonesische Currysuppe mit Nudeln, Hühnerfleisch und Kokosmilch <sup>3</sup> | 8,00 € |
| 2 | Vegetarische Suppe mit Glasnudeln, Stangensellerie und Sojasprossen                                | 6,50 € |
| 3 | Chinesische sauer-scharf Suppe mit Glasnudeln und Eierstich<br>(Vegetarisch)                       | 6,50 € |
| 4 | „KUNG-FU-Suppe“ (sehr scharf)<br>mit Sellerie, Sojabohnen und Hühnerfleisch                        | 8,00 € |

## Kalte Vorspeisen

- |   |   |        |
|---|---|--------|
| 5 | Sojasprossen-Salat mit Mangostreifen und asiatischem Koriander<br>(leicht scharf) | 7,00 € |
|---|---|--------|

## Warme Vorspeisen

- |   |                                |        |
|---|--------------------------------|--------|
| 6 | „JUMBO KRUPUK“<br>Krabbenchips | 6,00 € |
| 7 | „LOEMPIA“<br>Frühlingsrolle    | 6,00 € |

## Kindergerichte

- |           |   |        |
|-----------|---|--------|
| <b>K1</b> | Chicken Nuggets mit Reis und süß-sauer Soße   | 8,00 € |
| <b>K2</b> | Reis oder Nudeln mit Gemüse, Sojasprossen und Fleisch nach Wahl<br>(Rind- oder Hühnerfleisch) | 8,00 € |

## Hauptgerichte

### Gerichte mit Reis oder Nudeln<sup>6</sup>

Reis ist ein Hauptnahrungsmittel in ganz Asien. Um Speisen zubereiten zu können, muss der Koch den Reis nach vielen Regeln der Kochkunst vorbereiten, damit ein Reisgericht den Namen „Nasi Goreng“ verdient.

Nudeln „Mian“ werden im ganzen Land bevorzugt an Geburtstagen serviert, denn sie symbolisieren ein langes Leben.

Ursprünglich stellten die Chinesen Nudeln nur aus Reis und Weizen her (seit der Tang-Zeit von 618 bis 907 n. Chr.). Inzwischen dienen auch Bohnen, Erbsen und Mais als Grundprodukt.

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>10</b> | Gebratener Reis oder Nudeln mit Eiern, Gemüse, Sojasprossen und Fleisch Ihrer Wahl<br>(Rind-, Hühnerfleisch oder gemischte Fleischsorten)   | 13,00 € |
|           | als Variante mit Riesengarnelen   | 40,00 € |
| <b>11</b> | „NASI- oder BAMI-GORENG“<br>Indonesisches Reis- oder Nudelgericht mit Hühnerfleisch, Krabben, Gemüse, Sojasprossen (scharf)                 | 13,00 € |
| <b>12</b> | Gebratene Bandnudeln aus Reis mit Eiern, Gemüse, Sojasprossen und Fleisch Ihrer Wahl<br>(Rind-, Hühnerfleisch oder gemischte Fleischsorten) | 13,00 € |

## PAK-PAO Gerichte

Früher verwendete man Pak-Pao-Soße hauptsächlich zum Grillen. Als eines Tages der Kaiser Ming von seinem Koch eine Speise verlangte, schuf er aus besonderen Gewürzen eine Fülle von Variationen, die uns heute mit dieser Sauce viele Kombinations-möglichkeiten beim Zubereiten verleihen.

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>13</b> | <b>Acht Chinesische Kostbarkeiten</b><br>gebratenes Saisongemüse mit Pak-Pao-Soße <sup>2</sup> ,<br>frische Pilze, Knoblauch (scharf) und Fleisch Ihrer Wahl<br>(Rind- oder Hühnerfleisch) | <b>17,00 €</b> |
| <b>14</b> | <b>Gebratene Riesengarnelen mit<br/>Pak-Pao-Soße<sup>2</sup></b><br>frische Pilze, Zwiebeln, Saisongemüse und<br>Knoblauch (scharf)  | <b>40,00 €</b> |
| <b>15</b> | <b>Frisch gegrillte Ente mit Zwiebeln,<br/>Sojasprossen, Saisongemüse und<br/>Pak-Pao-Soße<sup>2</sup></b><br>(scharf)   | <b>21,00 €</b> |

## Gerichte mit Erdnuss-Soße

Gerichte mit Erdnuss-Soße stammen aus Südostasien (Indonesien, Malaysia und Thailand).

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>16</b> | <b>Frisch gegrillte Ente mit Erdnuss-Soße<br/>und frischen Sojasprossen</b>               | <b>21,00 €</b> |
| <b>17</b> | <b>Spieße mit verschiedenen Fleischsorten,<br/>frischen Sojasprossen und Erdnuss-Soße</b> | <b>19,00 €</b> |

**Zu diesen Hauptgerichten wird Reis als Beilage serviert.**

## Gerichte nach Süß-Sauer Art

Nach Kanton-Art zubereitet, werden diese Gerichte mit Ananas, grünem und rotem Paprika in der frischen ausgehöhlten Ananas serviert.

In der Tradition des Südens werden Gemüse und Fleisch so kurz gebraten, dass sie ein Pekinger als ungenießbar, als viel zu roh, ablehnen würde. In dieser Küche, zu der neben dem kantonesischen Stil auch die Stile von Chaozhou und Dongjiang zählen, kommt neben der Frische vor allem Phantasie ins Spiel.

- |           |  |                |
|-----------|--|----------------|
| <b>18</b> | <b>Frisch gegrillte Ente</b><br>Knusprige Ente, süß-sauer mit Paprika, Ananas, Lychee und Sojasprossen | <b>21,00 €</b> |
| <b>19</b> | <b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b><br>mit süß-sauer Soße und Stangensellerie                         | <b>15,50 €</b> |

## KON-BAO Gerichte

„Kon-Bao“ lautet der Titel der Lehrer, die die Prinzen der Qin-Dynastie (3. Jhd. v. Chr.) unterrichteten. Einer dieser Lehrer hegte eine große Vorliebe für dieses Gericht, das so zu seinem Namen kam.

Kon-Bao-Gerichte sind scharf gewürzt und werden vorwiegend in West-China gegessen.

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>20</b> | <b>KON-BAO Fleisch Ihrer Wahl</b><br>Rind- oder Hühnerfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse, Cashewnuss, Knoblauch (scharf)         | <b>15,50 €</b> |
| <b>21</b> | <b>KON-BAO Riesengarnelen</b><br>Riesengarnelen gebraten mit verschiedenem Gemüse, Cashewnuss, Knoblauch (scharf)                       | <b>40,00 €</b> |
| <b>22</b> | <b>Frisch gegrillte Ente</b><br>Knusprige Ente KON-BAO, gebraten mit verschiedenem Gemüse, Sojasprossen, Cashewnuss, Knoblauch (scharf) | <b>21,00 €</b> |

**Zu diesen Hauptgerichten wird Reis als Beilage serviert.**

## Gerichte mit Schwarzbohnengewürzen

Schwarzbohnengewürz ist eine Spezialität der nordchinesischen Küche mit einem intensiven Aroma.

Besondere Beilagen: Paprika und Knoblauch.

- |           |  |         |
|-----------|--|---------|
| <b>23</b> | Fleisch nach Ihrer Wahl<br>Rind- oder Hühnerfleisch gebraten mit Paprika,<br>Knoblauch, und Schwarzbohnengewürz (scharf) | 15,50 € |
| <b>24</b> | Gebratene Riesengarnelen<br>mit Schwarzbohnengewürz, Paprika (scharf)  | 40,00 € |

## Gerichte mit Sezuan

Tief im bergigen Landesinneren liegt die Provinz Sezuan, wo selbst im Sommer eine feuchte Hitze herrscht.

Die Gerichte sind allesamt sehr scharf, angerichtet mit Knoblauch, Sezuan-Pfeffer und Chilischoten.

Die Sezuaner schwören darauf, dass nussartige, scharfe und feurige Speisen schädliche Feuchtigkeit aus dem Körper vertreiben.

- |           |   |         |
|-----------|---|---------|
| <b>25</b> | Fleisch nach Ihrer Wahl<br>Rind- oder Hühnerfleisch gebraten nach Sezuan Art<br>mit Gemüse, mit Staudensellerie<br>(scharf) | 15,50 € |
| <b>26</b> | Gebratene Riesengarnelen<br>nach Sezuan Art und Gemüse, mit Staudensellerie   | 40,00 € |
| <b>27</b> | Frisch gegrillte Ente<br>Knusprige Ente nach Sezuan Art mit Gemüse<br>und Sojasprossen (scharf)                             | 21,00 € |

**Zu diesen Hauptgerichten wird Reis als Beilage serviert.**

## Gerichte mit Curry

Die Curry-Gerichte stammen ursprünglich aus Indien. Während der Zhou-Dynastie brachten Seidenhändler diese Spezialität nach China.

Um dieses Gericht bekannt zu machen, haben die Köche jener Zeit mit ihrer Kochkunst so erfolgreich gezaubert, dass Curry-Gerichte heutzutage in ganz Asien beliebt sind.

Bei uns wird Thailändische Currypaste benutzt, damit der ganze Geschmack zur Geltung kommt.

Beilagen: Champignons, Karotten, Bambussprossen, Paprika.

<b>28</b>	<b>Fleisch Ihrer Wahl</b> Rind- oder Hühnerfleisch mit Thai-Currypaste, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Champignons und Kokosmilch <sup>3</sup> (scharf)	<b>15,50 €</b>
<b>29</b>	<b>Gebratene Riesengarnelen</b> mit Thai-Currypaste, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Champignons und Kokosmilch <sup>3</sup> (scharf)	<b>40,00 €</b>
<b>30</b>	<b>Frisch gegrillte Curry Ente</b> Knusprige Ente mit verschiedenem Saisongemüse, Sojasprossen, Currysoße und Kokosmilch <sup>3</sup> (scharf)	<b>21,00 €</b>

**Zu diesen Hauptgerichten wird Reis als Beilage serviert.**

## Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte gehören zur asiatischen Küche – das Essen für die Fastenzeit der Buddhisten am 1. und 15. Tag des Monats. Aber die Kochkunst hat die Speisen mit vielen verschiedenen Gemüsesorten und Soßen so verzaubert, dass sie auch an normalen Tagen sehr gefragt sind.

<b>31</b>	<b>„Menü der chinesischen Kaiserin“</b> gebratene Pilze, Glasnudeln, Nüsse, Sojasprossen, Sellerie und Tofu	<b>14,00 €</b>
-----------	--	----------------



<b>32</b>	„Menü des chinesischen Kaisers“ Frischer Brokkoli, Curry, Knoblauch und Kokosmilch <sup>3</sup> (scharf)	13,00 €
<b>33</b>	Frischer gebratener Broccoli mit Knoblauch und Ingwer	12,00 €
<b>34</b>	Gebratene Nudeln oder Reis mit Gemüse, Sojasprossen und Ei	10,00 €
<b>35</b>	Asiatisches Gemüse – saisonal – Wasserspinat (KangKung), Baby Pakchoy oder Choy Sam	14,50 €
<b>36</b>	Gado-Gado – Indonesisches Gemüsegericht mit Erdnuss-Soße, Tofu (nach Verfügbarkeit), Sojasprossen und Sellerie	15,00 €

**Zu diesen Hauptgerichten wird Reis als Beilage serviert.**

## Beilagen

<b>37</b>	gebratener Reis mit Gemüse und Sojasprossen	4,50 €
<b>38</b>	gebratene Nudeln mit Gemüse und Sojasprossen	4,50 €

**Diese Beilagen können nur in Verbindung mit einem Hauptgericht bestellt werden.**

## Gerichte auf Vorbestellung

<b>39</b>	Rendang Sapi mit argentinischem Hüftsteak (curryähnliches Gericht der indonesischen Küche mit Rind) 4 Stück / Portion à 100g	46,00 €
<b>40</b>	Frischer Lachs, Hummer, Languste oder Königskrabbe	Tagespreis

# Desserts & Eis

## Desserts

Gebackene Banane mit Honig	5,50 €
mit Eis	7,00 €
flambiert	8,00 €
Gebackene Ananas mit Honig	5,50 €
mit Eis	7,00 €
flambiert	8,00 €
Gebackene Äpfel mit Honig	5,50 €
mit Eis	7,00 €
flambiert	8,00 €

## Eis<sup>7</sup>

Mangobecher	8,00 €
(3 Kugeln Eis mit frischen Mangostücken und Sahne)	
Ananasbecher	8,00 €
(3 Kugeln Eis mit frischen Ananasstücken und Sahne)	
Lycheebecher	7,50 €
(3 Kugeln Eis mit Lychees und Sahne)	

Wählen Sie bitte bei den Eisvariationen aus 2 Sorten:

Vanille-Eis<sup>2</sup>, Schokoladen-Eis

# Getränkekarte

## Alkoholfreie Getränke

Oppacher Mineralwasser naturell/medium	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	6,50 €
Pepsi Cola <sup>1, 2, 6, 11</sup>	0,20 l	2,90 €
Fanta <sup>2</sup> , Sprite oder Spezi <sup>1, 2, 6, 11</sup>	0,20 l	2,90 €
Heide - Orangensaft	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,60 €
Heide - Apfelsaft	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,60 €
Heide - Sauerkirschnektar	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,60 €
Heide - Bananennektar	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,60 €
Fruchtsaftschorle (Apfel, Orange, Kirsch)	0,20 l	2,80 €
	0,40 l	4,60 €
Lycheesaft	0,25 l	3,50 €
Lycheesaftschorle	0,40 l	4,00 €
Mangosaft	0,20 l	2,90 €
	0,40 l	4,70 €

## Biere<sup>4</sup>

Landskron Pilsner vom Fass	0,30 l	3,40 €
Landskron Pilsner vom Fass	0,50 l	4,60 €
Franziskaner Hefeweizen – Hell	0,50 l	4,20 €
Franziskaner Hefeweizen – alkoholfrei	0,50 l	4,20 €
Chinesisches Tsingtau-Bier	0,33 l	4,20 €
Köstritzer Schwarzbier	0,50 l	4,20 €

## Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,20 €
Espresso	2,20 €

## Teeauswahl

Darjeeling Castleton Kännchen 3,80 €

*Eine Mischung aus den berühmtesten Darjeelings mit einem aromatischen Geschmack und einer goldgelben Tassenfarbe.*

Sencha Senpai Kännchen 3,80 €

*Der beliebteste japanische Grüntee, mit einem vollen Körper und würzigem Aroma.*

*Die Tassenfarbe zeichnet ein helles Grün aus.*

Jasmine Ting Yuan Kännchen 3,80 €

*In der Jiangxi Provinz China wird dieser elegant und harmonisch schmeckende Jasmintee mit der gelbgrünen Tassenfarbe produziert.*

Grün Matinee Kännchen 3,80 €

*Feinste Grüntees mit exotisch blumigem und fruchtigem Aroma ergeben wundervolle Düfte in einer hellgelben Tasse.*

Rooibusch Strawberry Cream Kännchen 3,80 €

*Frisches Erdbeeraroma verfeinert mit dem Aroma frischer Sahne verleiht diesem Rooibuschtee eine delikate, fruchtige Note.*

Lemon Mint Kännchen 3,80 €

*Lemongras und Pfefferminze schufen eine besondere Geschmacksnote dieser frischen und nuancierten hellgrünen Kräutermischung hervor.*

Fruit Berry Kännchen 3,80 €

*Diese Komposition aus roten Früchten weckt die Erinnerung an das Aroma einer feinen, hausgemachten Konfitüre.*

## Asiatische Aperitifs

Pflaumenwein (17%)	5 cl	5,50 €
Sake kalt (Reiswein 17%)	5 cl	5,50 €

## Liköre · Weinbrand · Cognac · Whiskey

Cointreau	40%	5 cl	3,80 €
Asbach Uralt	38%	2 cl	3,80 €
Hennessy Fine de Cognac	40%	2 cl	5,00 €
Johnnie Walker Red Label <sup>2</sup>	40%	2 cl	4,00 €
Jim Beam	40%	2 cl	4,00 €

## Spirituosen

Grappa di Chardonnay	43%	2 cl	3,80 €
Absolut Vodka	40%	2 cl	3,30 €
Malteserkreuz Aquavit	40%	2 cl	3,30 €
Himbeergeist	42%	2 cl	3,80 €
Kirschwasser	42%	2 cl	3,80 €
Mirabell	38%	2 cl	3,80 €
Williams Birne	40%	2 cl	3,80 €
Fernet Branca	40%	2 cl	3,30 €
Jägermeister	35%	2 cl	3,30 €
Underberg	44%	2 cl	3,30 €
Ramazotti	30%	5 cl	7,00 €

## Longdrinks

Campari <sup>2</sup> Orange oder Soda	7,00 €
Whisky on the rocks	7,00 €
Bourbon <sup>2</sup> Cola <sup>2, 11</sup>	7,00 €

# Weine

## offene Weißweine

Sasbacher Weißburgunder QbA trocken	0,20 l	6,50 €
	1,00 l	26,00 €

Sasbacher Rosé trocken	0,20 l	6,50 €
	1,00 l	26,00 €

## offene Rotweine

Rotwein trocken	0,20 l	6,50 €
	0,70 l	24,00 €

## Weißwein

2015 Grillo Bianco „Mandato“

Geografica Tipica – Terre Siciliane 0,75 l 26,00 €

*Körperreich und hocharomatisch mit Anklängen von Apfel, Orange und Pfirsich, sowie dezenten Spuren von Honig und Harz. Ein sortenreicher Weißwein voller Harmonie.*

2016 JS Blanc de Noir, Q.b.A. trocken,

Weingut Schittler, Rheinhessen 0,75 l 23,00 €

*Frischer Duft nach Himbeeren, etwas Stachelbeere und Kirschen. Am Gaumen ein erfrischendes Aromaspiel.*

2014 Grauer Burgunder

Remstalkellerei, Württemberg 0,75 l 23,00 €

*gehaltvoll, jugendlich, feine Fruchtaromen von Pfirsich und grünem Apfel*

## Rotwein

2015 Nero d'Avola „Mandato“

Geografica Tipica – Terre Siciliane 0,75 l 27,00 €

*Glanzklare, intensiv rubinrote Farbe, harmonischer, nachhaltiger Duft nach Kirschen und Waldbeeren, dazu eine angedeutete delikate Note von Lakritzen am Gaumen.*

2014 Primitivo Puglia Vasi

Geografica Tipica – Apulien 0,75 l 28,50 €

*Er hat eine intensive rubinrote Farbe, präsenste Noten von Pflaumen und Trockenfrüchten. Im Geschmack ist er solide strukturiert, samtig und elegant.*

2011 Aglianico Sannio DOC

Tenimenti del Vulture - Campania 0,75 l 33,00 €

*Dunkelrote Farbe von dichter Tiefe, majestätischer Duft, der bereits in der Nase Anklänge von behutsam eingebundenen Taninen aus den Eichenfässern erleben lässt. Kirsch- und Pflaumenaromen mit einer Spur von Muskat und Nuancen von Lakritz.*

2014 Chateau Brandeau

Goldmedalle Concours des Vins de Bordeaux 0,75 l 46,00 €

*Dunkles Rubin, in der Nase Aromen von roten Beeren, Lorbeer, Süßholz und frischem Leder. Sauber und solide eingebundene Tanine. Reiches, sehr angenehmes Finale.*

2013 Appassimento

Nero d'Arcole DOC Desmonta 0,75 l 75,00 €

*Seine Farbe ist tiefrot. Der Duft bietet Frucht in klaren und fleischigen Beweisen. Hervorzuheben sind Noten von Kirschen, Kakao und Tabak mit Gewürzen. Das Aroma ist von außergewöhnlicher Kraft und strahlendem Geschmack. Weich und anhaltend, angenehm Tannin haltig mit Marmeladen..*

### **Zusatzstoffe einzelner gekennzeichnete Produkte:**

- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Milch
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig

### **Allergenkennzeichnung:**

Suppen und Hauptgerichte werden mit Sesamöl zubereitet.

- 4 Hefe und Gerste
- 5 Weizenmehl

Sulfide (Wein)