



Deli Menü

öffnungszeiten: Mi & Do, 18-22 Uhr. Fr & Sa, 17-22 Uhr. So, 17-21:30 Uhr.

BEILAGEN

#1 Salat des Monats: Kerabu Nenas (Vegan) – klein 3,90€ / groß 5,90€

Ananas-Salat süß-sauer und pikant. Mit Gurke, Tomate, Chili und Knoblauch. Abgeschmeckt mit frischen Kräutern.

#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, haus eigenem Sambal, gekochtem Ei (nur mit Fleisch), frittierten Sardellen / Tempe (Vegan/Veg option).

#8 Ayam Percik – 16,90€

Marinierte Hühnchenbrust 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 KL Hokkien Mee – 18,90€

Dicke Nudeln im Wok gebraten mit Rotgarnelen, Hühnchen & frischem Gemüse. Abgeschmeckt mit dunkler Karamel-Sojasauce.

#10 Kari Kufta Ayam – 14,90€ / #11 Kari Terung (Vegan) – 13,90€

Kräftiges Curry mit Hühnchen-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.

#12 Laksa Nyonya – 18,90€

Malakka-Reisnudeln in reichhaltiger, langsam eingekochter Kokos-Garnelen-Brühe. Getoppt mit Garnelen, Fischbällchen, Ei und frischem Kräuter-Gurken-Salat. Dazu: hausgemachtes Sambal Belacan für den extra Kick.

Seite 1 von 2

ZUM TEILEN / EXTRAS

#13 Sayur Goreng – 5,90€

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

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

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

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

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

#18 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 Talam (Vegan) – 3,90€

Gedämpfter Palmzucker-Kokos Pudding. 2 Stücke.

Kokosnuss-Eiscreme (Vegan) – Eine Kugel NoMoo veganem Kokosnusseis. – 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€.