

SPEISEKARTE



FEINE ASIATISCHE KÜCHE
BALI LOUNGE





OM SWASTIASTU HERZLICH WILLKOMMEN

Wir servieren Ihnen authentische, asiatische Speisen in zum Teil modernen Interpretationen.

Unsere Gerichte werden mit Liebe und Leidenschaft zubereitet. Unsere Currypasten sind aus eigener Herstellung und bestehen ausschließlich aus frischen Zutaten. Wir verwenden also keinerlei Fertigpasten, Fertigsoßen, Geschmacksverstärker oder dergleichen. Viele Geschmackskompositionen, Kräuter und Gewürze werden Sie überraschen und Ihre Geschmackssinne anregen.

Sollten Sie Fragen haben, sprechen Sie uns jederzeit gerne an, wir sind für Sie da.

Lassen Sie Ihre Sinne nach Indonesien reisen und verbringen Sie einen gemütlichen, genussvollen Abend mit uns.

Schön, dass Sie da sind!

**Ayu Saraswati & Willy Müller
und das beste Team der Welt**

VORSPEISEN



SATE

Traditionelle auf Holzkohle gegrillte Spieße,
typisch für die Garküchen in Bali

aromatisch | tusukan | rauchig

- | | |
|---|----|
| Sate Udang – 3 Spieße | 13 |
| Garnele Sambal Balado | |
| Sate Lilit – 3 Spieße | 10 |
| Gehacktes Huhn Kokos Limettenblätter Chili Schalotten | |
| Sate Ayam – 3 Spieße | 10 |
| Huhn Bumbu Kacang - Erdnusssauce | |
| Sate Kedelai, vegan – 3 Spieße | 9 |
| Soja-Plätzchen Bumbu Kacang – Erdnusssauce | |



GORENGAN

Knusprig frittiertes Fingerfood

kross | renyah | herzhaft

Bakso Rambutan Ayam Udang – Nudelteigbällchen –	12,5
3 Stück Garnele Huhn Mango-Kokos-Sweet-Chili-Sauce	
Lumpia Sayur – 2 Frühlingsrollen	9
Glasnudeln Pilze Gemüse Ingwer 	
Mango-Kokos-Sweet-Chili-Sauce	
Bala-Bala – 3 indonesische Gemüsepuffer	9
Mais Weißkohl Karotten Frühlingszwiebeln 	
Paprika Erdnuss-Tamarindensauce	

DIMSUM

Gedämpfte Teigtaschen mit frischen Frühlingszwiebeln in Soja-Sesam-Sauce

saftig | lembut | herzhaft

Dimsum Ayam Udang – 3 Täschchen	12,5
Huhn & Garnele Ingwer Soja Sesamöl Sesam	
Dimsum Vegi – 3 Täschchen	11
Ingwer Soja Sesamöl Sesam 	



SUPPE – SOTO LAMONGAN

An jeder Straßenecke in Bali, zubereitet in kleinen, typischen Garküchen namens **Kaki Lima** (Fünf Beine)

würzig | segar | low carb

Soto Lamongan

16

Huhn | Glasnudeln | Pak Choi | Ei | Limette | Sprossen

SALATE

Asiatisch interpretiert

fruchtig | manis | pikant

Bali Salat – Eine Kombination aus Vitaminen und Proteinen 16

Knuspriges Huhn | bunter Blattsalat | Erdnüsse | Zitronengras | Thai-Basilikum | Minze | Tamarinden-Vinaigrette

gesund | hijau | knackig

Ayu's Lieblingssalat –

12

Perfekt aufeinander abgestimmte Komponenten bestehend aus Würze, Schärfe und Frische

Bunter Blattsalat | Mango | grüner Apfel | Zitronengras | Sushi-Ingwer | Korianderblätter | Minze | rote Zwiebel | Chili | Kokos-Vinaigrette

Ayú s veganer Lieblingssalat – Perfekt abgestimmte einzelne 12

Komponenten bestehend aus Würze, Schärfe und Frische

Bunter Blattsalat | Mango | Korianderblätter | Minze | 

Rote Zwiebel | Chili | Paprika | Popcorn-Crumbles |

Paprika-Vinaigrette





HAUPTGERICHTE

Sollten Sie spezielle Wünsche zum Schärfegrad haben,
sprechen Sie uns bitte an – wir können auch mild!

PEPES

Im Bananenblatt gegarte und auf Holzkohle gegrillte
balinesische Spezialität

überraschend | wangi | geschmacksintensiv

Pepes Ikan serviert mit balinesisch zubereitetem Gemüse 25
Kabeljau | Kokos | Zitronengras | Chili | Reis

Pepes Vegi serviert mit balinesisch zubereitetem Gemüse 23
Tofu | Pilze | Kokos | Zitronengras | Chili | Reis 

NASI CAMPUR

Das Nationalgericht, das sich perfekt zum
Teilen & Probieren eignet – Urlaubsfeeling garantiert!

köstlich | campur | vielseitig

Nasi Campur – ab zwei Personen pro Person 30
Zweierlei Reis | Sate lilit | Sayur urap | Tempe | Tofu | Huhn |
Rendang | Sambal Matah | Sambal Tomat | Ei | Erdnusssauce

NASI CAMPUR vegan – ab zwei Personen pro Person 28
Zweierlei Reis | Soja Sate Spieße | Sayur urap |
Tempe | Tofu | Jackfruit | Austernpilze |
Sayur Lodeh | Sambal Matah | Sambal Tomat |
Gemüseplätzchen | Erdnusssauce 



RENDANG

(klein | groß) 24 | 26

Rindfleischgericht aus Sumatra in Indonesien und ein Fest für die Sinne

würzig | pedas | zart geschmorrt

Rind | Kartoffel | Galgant | Zitronengras | Kokos | Kurkuma | Ingwer | Koriandersamen | Chili | Reis

AYAM PANGANG

25

Traditionelles, gegrilltes Fleisch vom Hühnerschenkel

würzig | wangi | saftig

Hühnerschenkelfleisch | Spitzpaprika | Peperoni | Sojasauce | Karotten | Pack Choy | Reis

AYAM BALI

(klein | groß) 22 | 24

Rotes Hühnercurry – altes Familienrezept von Ayu's Tante Jineng

feurig | kenyang | würzig

Huhn | Kokosmilch | Karotten | Zucchini | Brokkoli | Mais | Zuckerschoten | Thai Aubergine UND mit unserer selbstgemachten roten Currypaste: Zitronengras | Ingwer | Galgant | rote Peperoni | Kafir-Limettenblätter | Reis

SAYUR LODEH

(klein | groß) 20 | 23

Gelbes Gemüsecurry für unsere Vegi-Liebhaber

cremig | kuning | aromareich

Kokosmilch | Karotten | Tempeh | Brokkoli | Bohnen | Zuckerschoten | Jackfruit UND mit unserer selbstgemachten gelben Currypaste: Zitronengras | Ingwer | Galgant | Kurkuma | Koriandersamen | Reis



GADO-GADO

(klein | groß) 17 | 20,5

**Blanchiertes Gemüse mit Erdnusssauce –
ein traditionelles Nationalgericht**

gesund | ragam | reichhaltig

Pack Choy | Weißkohl | Karotten | Soja-Sprossen | 
Grüne Bohnen | Tofu | Tempeh | Erdnusssauce | Reis |

BOWL

**Superfood aus vielen verschiedenen,
abwechslungsreichen Komponenten**

vielseitig | sehat | reichhaltig

Bowl Sapi

16

Wahlweise weißer oder roter Naturreis |
in Soja marinierte Streifen vom Rinder-Flank-Steak |
Edamame | Koriander | Thai-Basilikum | Ananas

Bowl Sayur

15

Roter Naturreis | Erdnusssauce | Edamame | 
Ananas | Tempe | Tofu
auf Wunsch mit Sate Spießchen nach Wahl

FÜR UNSERE MINI CHILLIS

mild | enak | zart

AYAM GORENG CRISPY – Knusprig frittiertes Hühnchen | 13
gebratener Reis | Gemüse

SATE AYAM – 3 Hühner-Spießchen | Erdnusssauce | Reis 10

POMMES 6,5

DESSERTS



**Wir machen unser Eis selbst –
Willkommen in Willy's Eislabor**

süß | jajan | überraschend

Zweierlei von der Banane	12,5
Geschmourt & gebacken Pandan-Eis	
Karamalisierte Ananas	11
Kokos-Eis Ananas-Espuma 	
Kokos-Espuma	9
Ananas-Habanero-Marmelade Kokos-Eis 	
Selbstgemachtes Eis:	3,5 pro Kugel
Wechselnde Sorten – Sprechen Sie uns an.	

INDONESISCH FÜR DEN GAUMEN...

Goreng = frittiert

Renyah = knusprig

tusukan = aufgespießt

lembut = weich

gurih = würzig

goreng = frittiert

liar = wild

segar = frisch

sehat = gesund

manis = süß

hijau = grün

wangi = wohlriechend

campur = gemischt

pedas = scharf

kenyang = sättigend

kuning = gelb

ragam = vielfältig

jajan = Süßigkeit

enak = lecker

Selamat makan! = Guten Appetit!

 = vegan

 = vegetarisch

Zu Allergenen in unseren Speisen halten wir detaillierte Informationen für Sie bereit. Bitte fragen Sie unser Personal.

Hot Chilli im Steinebacher
Bahnhofstr. 2
82237 Wörthsee

Telefon: 08153-9970120
Email: info@hot-chilli-shop.de



www.hot-chilli.info



Instagram

Öffnungszeiten:
Mittwoch – Sonntag 17.00 – Open End
Warme Küche 17.30 – 21.30 Uhr



FEINE ASIATISCHE KÜCHE
BALI LOUNGE