

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	10,5
Garnele Sambal Balado	
Sate Lilit – 3 Spieße	9,5
Gehacktes Huhn Kokos Limettenblätter Chili Schalotten	
Sate Ayam – 3 Spieße	9
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 – 3 Stück Garnele Huhn Mango-Kokos-Sweet-Chili-Sauce	10,5
Lumpia Sayur – 2 Frühlingsrollen Glasnudeln Pilze Gemüse Ingwer  Mango-Kokos-Sweet-Chili-Sauce	8
Bala-Bala – 3 indonesische Gemüsepuffer Mais Weißkohl Karotten Frühlingszwiebeln  Paprika Erdnuss-Tamarindensauce	8
Tofu Tahu – 5 Stück Tofu Kurkuma-Marinade Soja-Sauce 	8

DIMSUM

Gedämpfte Teigtaschen mit frischen Frühlingszwiebeln in Soja-Sesam-Sauce

saftig | lembut | herzhaft

Dimsum Ayam Udang – 3 Täschchen Huhn & Garnele Ingwer Soja Sesamöl Sesam	10
Dimsum Vegi – 3 Täschchen Ingwer Soja Sesamöl Sesam 	9



SUPPE – SOTO LAMONGAN

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

würzig | segar | low carb

Soto Lamongan

13

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

SALATE

Asiatisch interpretiert

fruchtig | manis | pikant

Bali Salat – Eine Kombination aus Vitaminen und Proteinen 14,5

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

gesund | hijau | knackig

Ayu's Lieblingssalat –

10

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 10

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 24
Kabeljau | Kokos | Zitronengras | Chili | Reis

Pepes Vegi serviert mit balinesisch zubereitetem Gemüse 22
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 28
Zweierlei Reis | Sate lilit | Sayur urap | Tempe | Tofu | Huhn |
Rendang | Sambal Matah | Sambal Tomat | Ei | Erdnusssauce

NASI CAMPUR vegan – ab zwei Personen pro Person 26
Zweierlei Reis | Soja Sate Spieße | Sayur urap |
Tempe | Tofu | Jackfruit | Austernpilze |
Sayur Lodeh | Sambal Matah | Sambal Tomat |
Gemüseplätzchen | Erdnusssauce 



RENDANG

(klein | groß) 22 | 25

Rindfleischgericht aus Sumatra in Indonesien und ein Fest für die Sinne

würzig | pedas | zart geschmorrt

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

AYAM PANGANG

24

Traditionelles, gegrilltes Fleisch vom Hühnerschenkel

würzig | wangi | saftig

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

AYAM BALI

(klein | groß) 20,5 | 23,5

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) 19 | 22

Gelbes Gemüsecurry für unsere Vegi-Liebhaber

cremig | kuning | aromareich

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



GADO-GADO

(klein | groß) 16 | 19,5

**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 | Korianer | 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 9

POMMES 6,5

DESSERTS



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

süß | jajan | überraschend

Zweierlei von der Banane 11
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