

In unserem Restaurant werden Speisen aus dem gesamten südostasiatischen Raum angeboten. Dies umfasst sowohl den Raum des ehemaligen Indochina (Teile Indiens, Laos, Vietnam, Malaysia, Teile Chinas) als auch Indonesien.

Häufig wird die Bezeichnung „Asiatische Küche“ verwendet, wenn sich bei der Speisenzubereitung verschiedene süd- und ostasiatische Kochstile vermischen oder wenn ein Restaurant kulinarische Spezialitäten mehrerer Länder serviert.

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, Reismudeln und Morcheln oder Shiitake-Pilze, nicht zu vergessen aber auch die Sojasoße und die Gewürze wie Koriander und Curry. Fleisch und Fischgerichte bekommen durch die in Asien oft verwendete Currypaste einen ganz besonders intensiven Geschmack. Rezepte mit süß-sauer Soße findet man in allen Ländern Südostasiens wieder, allerdings immer in etwas abgewandelter Form.

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

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“.

Ihr Kusno Tjahjono

Mittagstisch

Täglich von 11:30 – 14:00 Uhr, außer an Sonn- und Feiertagen

Vorspeisen

Sauer-scharf Suppe oder LOEMPJA-Frühlingsrolle

Hauptgerichte

- M1** Gebratene Nudeln mit Hühnerfleisch
- M2** Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Austernpilzen und Gemüse
- M3** Gegrillte Ente mit Gemüse und süß-sauer Soße
- M4** Gebratener Reis mit gemischtem Fleisch
- M5** Curry mit Hühnerfleisch, Gemüse, Knoblauch und Kokosmilch³
(scharf)
- M6** „Bami Goreng“ gebratene Nudeln mit Curry und Gemüse
(scharf)
- M7** Gebratener Mix aus Saisongemüse mit Fleisch nach Wahl
(Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch)
- M8** „Fastengericht“
Mix aus Saisongemüse mit Glasnudeln und Tofu

Vorspeisen

Suppen

- 1 „SOTO AYAM Suppe“
Indonesische Currysuppe mit Nudeln, Hühnerfleisch und Kokosmilch³
- 2 Vegetarische Suppe mit Gemüse und Glasnudeln
- 3 Chinesische sauer-scharf Suppe mit Glasnudeln und Eierstich
(Vegetarisch)
- 4 Indonesische Suppe nach „Art des Hauses“
mit Saisongemüse und verschiedenen Fleischsorten, Riesengarnelen und Glasnudeln
- 5 „KUNG-FU-Suppe“ (sehr scharf)
mit verschiedenen Gemüsesorten und Hühnerfleisch

Kalte Vorspeisen

- 6 Gemischter Asiatischer Salat
- 7 Sojasprossen-Salat mit Mangostreifen
und asiatischem Koriander
(leicht scharf)

Warme Vorspeisen

- 8** „JUMBO KRUPUK“
Krabbenchips
- 9** Asiatische Minirolle mit süß-saurer
Soße und Salat
- 10** „LOEMPIA“
Frühlingsrolle
- 11** „SATE AJAM“
Hühnerbrustfiletspieß mit Sojagemüse und
Erdnuss-Soße
- 12** „SATE UDANG“
Riesengarnelenspieß mit Sojasprossen und
Erdnuss-Soße
- 13** Riesengarnelensalat nach Asiatischer Art
mit Eisbergsalat, Gurken und frischem Koriander
(leicht scharf)

Kindergerichte

- K1** Chicken Nuggets mit Reis und
süß-sauer Soße
- K2** Reis oder Nudeln mit Gemüse und
Fleisch nach Wahl
(Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch)

Hauptgerichte

Gerichte mit Reis oder Nudeln

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.

- 14** Gebratener Reis oder Nudeln mit Eiern,
Gemüse und Fleisch Ihrer Wahl
(Rind-, Schweine-, Hühnerfleisch oder gemischten
Fleischsorten)
- 15** Gebratener Reis oder Nudeln mit Eiern,
Gemüse und Riesengarnelen
- 16** „NASI- oder BAMI-GORENG“
Indonesisches Reis- oder Nudelgericht mit
Hühnerfleisch, Krabben und Gemüse
(scharf)
- 17** Gebratene Bandnudeln aus Reis mit Eiern,
Gemüse und Fleisch Ihrer Wahl
(Rind-, Schweine-, Hühnerfleisch oder gemischte
Fleischsorten)

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 Kombinationsmöglichkeiten beim Zubereiten verleihen.

- 18** Acht Chinesische Kostbarkeiten
gebratenes Saisongemüse mit Pak-Pao-Soße²,
Shiitake-Pilzen, Bambussprossen, Knoblauch (scharf)
und Fleisch Ihrer Wahl
(Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch)
- 19** Gebratene Riesengarnelen mit
Pak-Pao-Soße²
Morcheln, Zwiebeln, Bambussprossen, Saison-
gemüse und Knoblauch (scharf)
- 20** Frisch gegrillte Ente mit Zwiebeln,
Bambussprossen, Saisongemüse und
Pak-Pao-Soße²
(scharf)

Gerichte mit Erdnuss-Soße

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

- 21** Frisch gegrillte Ente mit Erdnuss-Soße
und frischen Sojasprossen

22 Spieße mit Riesengarnelen, frischen
 Sojasprossen und Erdnuss-Soße

23 Spieße mit verschiedenen Fleischsorten,
 frischen Sojasprossen und Erdnuss-Soße

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 Küche 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 auch die Stile von Chaozhou und Dongjiang zählen, kommt neben der Frische vor allem Phantasie ins Spiel.

24 Panierte Riesengarnelen mit süß-sauer
 Soße

25 Hong Kong Ente
 süß-sauer mit Paprika, Ananas, Lychee und Gemüse

26 Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit
 süß-sauer Soße

KON-BAO Gerichte

„Kon-Bao“ lautet der Titel der Lehrer, die die Prinzen der Qin-Dynastie (32. 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. Tief im bergigen Landesinneren liegt die Provinz Se Zuan, wo selbst im Sommer eine feuchte Hitze herrscht.

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

27 KON-BAO Fleisch Ihrer Wahl

Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse, Cashewnuss, Knoblauch (scharf)

28 KON-BAO Riesengarnelen

Riesengarnelen gebraten mit verschiedenem Gemüse, Cashewnuss, Knoblauch (scharf)

29 KON-BAO Ente

Frisch gegrillte Ente gebraten mit verschiedenem Gemüse, Cashewnuss, Knoblauch (scharf)

Gerichte mit Schwarzbohnengewürzen

Eine Spezialität der nordchinesischen Küche mit intensivem Aroma. Besondere Beilagen: Paprika und Knoblauch

- 30** Fleisch nach Ihrer Wahl
Rind- Schweine- oder Hühnerfleisch gebraten mit Paprika, Knoblauch, Bambussprossen und Schwarzbohnengewürz (scharf)
- 31** Gebratene Riesengarnelen
mit Schwarzbohnengewürz, Paprika und Bambussprossen (scharf)

Gerichte mit SE ZUAN

Diese Gerichte stammen aus der Region Se Zuan. In der Region Se Zuan sind die Winter sehr kalt und die Sommer sehr heiß.

Die Gerichte sind allesamt sehr scharf, mit Knoblauch, Se Zuan – Pfeffer und Chilischoten.

- 32** Fleisch nach Ihrer Wahl
Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch gebraten nach Se Zuan Art mit Gemüse (scharf)
- 33** Gebratene Riesengarnelen
nach Se Zuan Art und Gemüse
- 34** Frisch gegrillte Ente
nach Se Zuan Art mit Gemüse (scharf)

Gerichte mit Curry

Die Curry-Gerichte stammen ursprünglich aus Indien. Während der Zhon-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.

35 Fleisch Ihrer Wahl

Rind-, Schweine- oder Hühnerfleisch mit Thai-Currypaste, Paprika, Knoblauch, Bambussprossen, Zwiebeln, Champignons und Kokosmilch³
(scharf)

36 Gebratene Riesengarnelen

mit Thai-Currypaste, Paprika, Knoblauch, Bambussprossen, Zwiebeln, Champignons und Kokosmilch³
(scharf)

37 Curry Ente

Knusprige Ente mit verschiedenem Saison-gemüse, Currysoße und Kokosmilch³
(scharf)

Gerichte mit heißem Wasserdampf

Diese Zubereitungsart kommt aus der chinesischen Küche. Der Fisch oder das Fleisch werden mit heißem Wasserdampf zum Garen gebracht, damit die Vitamine und Inhaltsstoffe nicht verloren gehen. Diese Zubereitung kommt ganz ohne Fett aus!

38 Gedämpfter Fisch
Ganzer Fisch nach Saison mit Ingwer
und Frühlingszwiebeln

39 Gedämpfter Hummer oder Langusten

Dieses Gericht gibt es nur auf Vorbestellung.

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Gerichte gehören zur gesamten asiatischen Küche – das Essen für die Fastenzeit der Buddhisten am 1. und 15. 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.

40 „Menü der chinesischen Kaiserin“
gebratene chinesische Pilze, Glasnudeln,
Nüsse, Saisongemüse und Tofu

41 „Menü des chinesischen Kaisers“
frische Austernpilze mit Gemüse, Curry,
Knoblauch und Kokosmilch³ (scharf)

42 Frischer gebratener Broccoli mit
Knoblauch und Ingwer

43 Gebratene Nudeln oder Reis mit
Gemüse und Ei

Desserts

Gebackene Banane mit Honig

Gebackene Ananas mit Honig

Gebackene Äpfel mit Honig

Flambierte Banane mit Honig und
zwei Kugeln Vanille-Eis²

Flambierte Ananas mit Honig und
zwei Kugeln Vanille-Eis²

Flambierte Äpfel mit Honig und
zwei Kugeln Vanille-Eis²