

# 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 Curripasten 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**

<b>Sate Udang – 3 Spieße</b> Garnele   Sambal Balado	10,5
<b>Sate Lilit – 3 Spieße</b> Gehacktes Huhn   Kokos   Limettenblätter   Chili   Schalotten	9,5
<b>Sate Ayam – 3 Spieße</b> Huhn   Bumbu Kacang - Erdnusssauce	9
<b>Sate Kedelai, vegan – 3 Spieße</b> Soja-Plätzchen   Bumbu Kacang – Erdnusssauce	9



## GORENGAN

### Knusprig frittiertes Fingerfood

kross | renyah | herhaft

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 | herhaft

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 | Erdnusssoße

**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 | Erdnusssoße 



## 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 Curripaste: 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 Curripaste: 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 Spießen nach Wahl*

## FÜR UNSERE MINI CHILLIS

**mild | enak | zart**

**AYAM GORENG CRISPY** – Knusprig frittiertes Hähnchen | 13  
gebratener Reis | Gemüse

**SATE AYAM** – 3 Hühner Spießen | Erdnusssauce | Reis 9

**POMMES** 6,5

# DESSERTS



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

süß | jajan | überraschend

### Zweierlei von der Banane

Geschmorrt & gebacken | Pandan-Eis

11

### Karamелиsierte Ananas

Kokos-Eis | Ananas-Espuma 

11

### Kokos-Espuma

Ananas-Habanero-Marmelade | Kokos-Eis 

9

### Selbstgemachtes Eis:

Wechselnde Sorten – Sprechen Sie uns an.

3,5 pro Kugel

## INDONESISCH FÜR DEN GAUMEN...

Goreng = frittiert

hijau = grün

Renyah = knusprig

wangi = wohlriechend

tusukan = aufgespießt

campur = gemischt

lembut = weich

pedas = scharf

gurih = würzig

kenyang = sättigend

goreng = frittiert

kuning = gelb

liar = wild

ragam = vielfältig

segar = frisch

jajan = Süßigkeit

sehat = gesund

enak = lecker

manis = süß

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](mailto:info@hot-chilli-shop.de)**



**[www.hot-chilli.info](http://www.hot-chilli.info)**



**Instagram**

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



**FEINE ASIATISCHE KÜCHE  
BALI LOUNGE**