



SPEISEKARTE

Café Bo / 31. Jan '20

Mehr Infos & Veranstaltungen unter
www.abangtotos.de

VORSPEISE

1 / Aneka Sate / 8,9 - VEGANE VARIANTE AUF ANFRAGE -

Gemischte Satéspieße vom Rind & Huhn gebraten, an pikanter Erdnussauce, mit gedämpften Reiskuchen und Gurken-Zwiebelsalat.

2 / Kari Laksa / 8,9

Scharfe Kokos-Curry Suppe mit Mee Nudeln, Fischbällchen, Tofu, wachswweichem Ei und frischer Gemüse-Kräutergarnitur.

3 / Cucur Bawang / 7,9 - VEGETARISCH -

Gemüsekräpfen mit Lauchzwiebel, Spitzkohl, Mungbohnen sprossen und weiteren frischen Zutaten, knusprig frittiert. Nappiert mit Abang Toto's „Sos Cili“ und saurer Sahne.

DESSERT

8 / Ketayap / 6,9 - VEGAN -

Grüne Creperolle mit dem Saft vom Pandanblatt parfümiert und gefärbt. Gefüllt mit geraspelter Kokosnuss.

Angerichtet mit Sirup vom schwarzen Palmzucker und geschlagener Kokosnuss Creme.

HAUPTGANG

4 / Nasi Ayam Hainan / 15,9

Jasminreis mit Hühnerfond gekocht. Dazu zarte Hühnerbrust mit dreierlei Saucen und gebratener Romanasalat. *Typische Spezialität der malaysischen Hainan Chinesen - Eine Hommage zum chinesischen Neujahr.*

5 / Roti Canai Roll Dengan Tempeh / 15,5 - VEGAN -

Knuspriges Fladenbrot (ausgesprochen: Roti „Tschana“) gefüllt mit Tempeh (fermentierter Sojabohnenkuchen), serviert mit Kokoscurrysauce, pikantem Ananassalat und eingelegten roten Zwiebeln.

6 / Ikan Bakar Dengan Nasi Ayam / 16,5

Filet vom Goldbutt mit pikanter Würzpaste mariniert und im Bananenblatt gebraten. Dazu scharfes Auberginensambal und „Nasi Ayam“ Reis.

DRINKS

Tiger Beer 3,5

Weißwein

Sauvignon Blanc, 2018, E-Murcia
Flasche 19,5 / 0,1 Glas 2,9 / 0,2 Glas 5,9

Rotwein

Bercher Spätburgunder, 2013, D-Kaiserstuhl
Flasche 27,50 / 0,1 Glas 3,9 / 0,2 Glas 7,5

Lychee Limonade

mit ganzen Lychees (selbstgemacht) 3,5

ALS MENÜ

2 Gänge 23,- / 3 Gänge 30,-

Abang Toto's

MALAYSIAN DELI



/abangtotos



/abang_totos

Bitte gib uns Bescheid, ob Du Nahrungsmittelallergien hast.