



HET INDISCH VEERHUYS
RESTAURANT

SELECTIE VAN KLEINE GERECHTJES OM ZELF JE MENU SAMEN TE STELLEN

12,50 per gerechtje

RENDANG

Specialiteit van runderstoofschotel, heel langzaam gegaard in cocosmelk en citroengras

TEMPE EN TELOR BALI

Hartig gerecht van gebakken tempe, gefrituurd ei, petehbonen en pepers

AJAM BAKKAR

In bamboe gemarineerde kip, vervolgens op de houtskool grill krokant geroosterd

WITTE GESTOOMDE RIJST

BABI RITJA RITJA

Reepjes procureurvlees met pepers en 2 soorten uien

ATJAR IKAN

Gebakken vis met verse, warme, atjar van komkommer

AJAM PANGANG

Geroosterde kip in ketjap saus.

SAMBAL GORENG BOONTJES

Boontjes met peteh bonen en grote garnaal

SATÉ LILITH

Traditionele Balinese saté van gehakt, geregen op gedroogd citroengras

SAJUR LODEH

Groenten gerecht met Bamboe shoots en peteh bonen in romige boullion van cocosmelk.

BIJGERECHTEN

4,50 per gerechtje

Nasi Goreng

Nasi Kuning

Bami Goreng

Geheel volgens Indische traditie en erg geschikt om met elkaar te delen



HET INDISCH VEERHUIS
RESTAURANT

INDONESIAN STREETFOOD

6,50 per gerechtje

SOTO AJAM

Traditionele Indische kippenbouillon met royaal garnituur van kip, ei, selderij, prei, aardappeltjes en taugé

PANGSIT GORENG

Vlinder van deeg, gevuld met vlees en saus van gember

PERKEDEL IKAN

Javaanse viskoekjes

MARTABAK VAN RUNDERBEEF

Eiergerecht met hartig rundergehakt, verse koriander en nog wat Indische keukengeheimpjes

VEGETARISCHE LOEMPIA

Krokante groenten met Balinese smulsaus

Lemper

Van pulled chicken en seroendeng

DJAGUNG GORENG

Indische gefrituurde maïskoekjes met zoete pepersaus

Proeverij van Indische fingerfood voor 2 personen
19,50



SATÉ GEROOSTERD OP DE HOUTSKOOLGRILL

Geserveerd met longtong, verse atjar, kroepoek en bawang goreng

SATÉ AJAM

9,50

Saté van gemarineerde kippendijvlees met Javaanse saus

SATÉ BABI LAPIS

9,50

Traditionele gemarineerde saté van buikspek met ketjapsaus en gekneusde pinda's

SATÉ MARANGGI

11,00

Supermalse saté van gemarineerde ossenhaas met originele saté saus

SATÉ KAMBING

11,00

Saté van geit met ketjapsaus en pepertjes

SHARING SATÉ

4 stuks naar keuze om te delen

13,50

NASI RAMES

Á LA IBU

Vanaf 16,50 p.p.

JAVAANSE HETE KIP (AJAM

PEDIS) Pikant geroosterde Indische kip met citroengras en gember. Toch een beetje zoet, omdat er tomaten in de saus zitten

BABI KETJAP

Blokjes varkensvlees, gemarineerd met kecap en koriander, gebakken, lekker mals gesmoord en toch krokant

INDISCHE EITJES

In kokos saus

SAMBAL GORENG BOONTJES

REMPEH BALLETTJES

In pindasaus

WITTE GESTOOMDE RIJST

Met NASI of BAMIE 17,50

Met Saté 18,00

GESERVEERD MET:

Onze inmiddels befaamde Indische garnituren op een etagère bij u op tafel.



INDISCHE RIJSTTAFEL

14 gerechtjes

Vanaf 2 personen 24,50 p.p.

REMPAH BALLETTJES

Kleine hartige gehaktballetjes in pittige ketjapsaus

RENDANG

Langzaam gegaard rundvlees, gemarineerd met kecap en koriander, gebakken, lekker mals gesmoord en toch krokant

AJAM PEDIS

Pikant geroosterde Indische kip met citroengras en gember. Toch een beetje zoet, omdat er tomaten in de saus zitten

SAMBAL GORENG KENTANG

Pikant krokant gerecht van aardappelreepjes

RUDJAK MANIS

Gemengde vruchten in zoet pittige saus

SAJUR LODEH

Authentiek groentegerecht op basis van kokosmelk

SAMBAL GORENG TELOR

Gerecht van gekookte eieren in een hartige gele saus van koenjit

DJAGUNG GORENG

Indisch gefrituurde maiskoekjes met zoete pepersaus

GADO GADO

Vegetarische koude groenteschoten met o.a. taugé. Traditioneel opgemaakt met pindasaus.

SEROENDENG

Hartig gekruid gerecht van geraspte kokos en pinda's

BABI KECAP

Blokjes varkensvlees, gemarineerd met kecap en koriander, gebakken, lekker mals gesmoord en toch krokant

SATÉ AJAM

Saté van kip in pindasaus

GESERVEERD

MET NASI KUNING (GESTOOMDE RIJST MET KOENJIT EN PANDANG) EN NASI PUTIH (WITTE RIJST)

VERSE ATJAR

Zoet/zuur groentegerecht van diverse groenten

TAHU KETOPRAK PETJIL

Tahoe met taugé en een pittige kecapsaus

INCLUSIEF SOTO AJAM TRADITIONELE INDISCHE

KIPPENBOUILLON MET ROYAAL GARNITUUR

KIP, EI, SELDERIJ PREI, AARDAPPELTJES EN TAUGÉ VOORAF

----- 27,50 p.p.-----



INDISCHE RIJSTTAFEL

19 gerechtjes

Vanaf 2 personen 28,50 p.p.

REMPAH BALLETTJES

Kleine hartige gehaktballetjes in pittige ketjapsaus

RENDANG

Langzaam gegaard rundvlees, gemarineerd met kecap en koriander, gebakken, lekker mals gesmoord en toch krokant

AJAM PEDIS

Pikant geroosterde Indische kip met citroengras en gember. Toch een beetje zoet, omdat er tomaten in de saus zitten

SAMBAL GORENG KENTANG

Pikant krokant gerecht van aardappelreepjes

SAMBAL GORENG TEMPEH

Zoet-hartig soja gerecht

RUDJAK MANIS

Gemengde vruchten in zoet pittige saus

VERSE ATJAR

Zoet/zuur groentegerecht van diverse groenten

SAJUR LODEH

Authentiek groentegerecht op basis van kokosmelk

DJAGUNG GORENG

Indisch gefrituurde maiskoekjes met zoete pepersaus

GADO GADO

Vegetarische koude groenteschoten met o.a. taugé. Traditioneel opgemaakt met pindasaus.

SEROENDENG

Hartig gekruid gerecht van geraspte kokos en pinda's

SATÉ BABI

Traditionele gemarineerde saté van buikspek met kecapsaus

KROEPOEK

Vers gebakken

SATÉ AJAM

Saté van kip in pindasaus

SAMBAL GORENG DADING

Pikant gebakken vleesgerecht

SAMBAL GORENG TELOR

Gerecht van gekookte eieren in een hartige gele saus van koenjit

BABI KECAP

Blokjes varkensvlees, gemarineerd met kecap en koriander, gebakken, lekker mals gesmoord en toch krokant

TAHU KETOPRAK PETJIL

Tahoe met taugé en een pittige kecapsaus

PEPESAN

Gemarineerde makreel geroosterd in bananenblad

**INCLUSIEF
SOTO AJAM,
TRADITIONELE
INDISCHE
KIPPENBOUILLON MET
ROYAAL GARNITUUR
KIP, EI, SELDERIJ
PREI, AARDAPPELTJES EN
TAUGÉ VOORAF**

----- 31,50 p.p.-----



DESSERTS

8,50 per gerechtje

CENDOL

Echt Indisch drankje van kokosmelk, Javaanse suiker en pandandruppels

PISANG GORENG

Gebakken banaan met huisgemaakte spekkoeke ijs

DADAR GULUNG HUJAU

Klassiek dessert van gevulde pannenkoek, palmsuiker en kokos, geserveerd met sorbet van lychees

TROPISCHE MANGOTAART

Gemarmerd met donkerbruine chocolade en gearneerd met vers fruit

De Indische cultuur is er een van delen.
Wanneer men eten deelt, worden zij aan elkaar verbonden.

