



HET INDISCH VEERHUYS  
RESTAURANT

---

# RIJSTTAFEL DJOKJA

## AJAM PEDIS

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

## GADO GADO

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

## REMPAH BALLETTJES

Kleine hartige gehaktballetjes in kecapsaus

## SAJUR LODEH

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

## SEROENDENG

Hartig gekruid gerecht van geraspte kokos en pinda's

## SAMBAL GORENG TELOR

Gerecht van gekookte eieren in een hartige gele saus van koenjit

## RUDJAK MANIS

Gemengde vruchten in zoet pittige saus

## ATJAR TJAMPOER

zoet/zuur diverse groentegerecht

## GELE RIJST

Gestoomde rijst met koenjit  
en pandan

## WITTE RIJST

Met extra saté of ander gerechtje € 2,00 extra

Woensdag, donderdag, vrijdag	€ 18,50	Weekend	€ 22,50
Met soto vooraf	€ 22,00	Weekend	€ 26,00



**DOOR DE WEEK ZELF UW RIJSTTAFEL SAMENSTELLEN VOOR  
18,50 P.P**

U kunt 2 gerechtjes kiezen uit :

- **AJAM PEDIS**
- **RAMPAH BALLETTJES**
- **BABI KETJAP**
- **SAMBAL GORENG DAGING**

Uit onderstaande gerechtjes :

- **SAJOER LODEH OF GADO- GADO**  
(1gerecht)
- **SATE BABI OF SATE AJAM**  
(1 gerecht)
- **SAMBAL GORENG TELOR OF SAMBAL GORENG TEMPEH OF  
MAISKOEKJES**  
(1 gerecht )

Standaard geserveerd met :

- **NASI PUTIH**
- **NASI KUNING**
- **SEROENDENG**
- **SAMBAL GORENG KENTANG**
- **VERSE HUISGEMAAKTE ATJAR**



---

# RIJSTTAFEL BANDUNG

## 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

## ATJAR TJAMPOER

Zoet/zuur groentegerecht van diverse groenten

## WITTE RIJST

## 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

## REMPAH BALLETTJES

Kleine hartige gehaktballetjes in kecapsaus

## TAHU KETOPRAK PETJIL

Tahoe met taugé en een pittige kecapsaus

## GELE RIJST

Gestoomde rijst met koenjit en pandan

## 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

## SAJOER LODEH

Authentiek groentegerechten op basis van kokosmelk

## BABI KECAP

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

Met extra saté of ander gerechtje € 2,00 extra

Woensdag, donderdag, vrijdag € 24,00 Weekend € 28,00

Met soto vooraf € 27,50 Weekend € 31,50



---

# 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

À LA IBU  
Vanaf 16,50

**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

**SAJUR**

**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.



# RIJSTTAFEL SEMARANG

## 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

## ATJAR TJAMPOER

Zoet/zuur groentegerecht van diverse groenten

## 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

## SAMBAL GORENG DAGING

Pikant gebakken gerecht

## REMPAH BALLETTJES

Kleine hartige gehaktballetjes in kecapsaus

## SATÉ AJAM

Saté van kip in pindasaus

## 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 geroosterd vis

## SAJOER LODEH

Authentiek groentegerechten op basis van kokosmelk

## WITTE RIJST GELE RIJST

Gestoomde rijst met koenjit en pandan

Woensdag, donderdag, vrijdag	€ 28,50	Weekend	€ 32,50
Met soto vooraf	€ 32,00	Weekend	€ 36,00



---

## DESSERTS

8,50 per gerechtje

### CENDOL

Echt Indisch drankje van kokosmelk, Javaanse suiker en pandandruppels

### DADAR GULUNG HIJAU

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

### PISANG GORENG

Gebakken banaan met huisgemaakte spekkoek ijs

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

