

# RESTAURANT BAYON

## KAMBODSCHANISCHE SPEZIALITÄTEN

WILLKOMMEN IM RESTAURANT BAYON!

WIR FREUEN UNS GANZ BESONDERS SIE IN  
UNSEREM RESTAURANT BEGRÜSSEN UND  
BEWIRTEN ZU DÜRFEN.

SEIT 1999 FÜHREN WIR DIE FAMILIENGEFÜHRTE  
GASTSTÄTTE IM ERHOLUNGSGEBIET BERLIN-  
HESSENWINKEL UND BIETEN IHNEN  
KAMBODSCHANISCHE SPEZIALITÄTEN AN.

DER BAYON IST NEBEN DEM ANGKOR WAT DIE  
BEKANNTESTE UND EINDRUCKSVOLLSTE  
TEMPELANLAGE IN ANGKOR (SIEM REAP,  
KAMBODSCHA) – BERÜHMT VOR ALLEM WEGEN  
SEINER TÜRME MIT METERHOHEN, AUS STEIN  
GEMEISSELTEN GESICHTERN.

IN UNSEREM RESTAURANT GENIESSEN SIE, LIEBE  
GÄSTE, BESTMÖGLICHEN SERVICE UND  
AUTHENTISCHE KÜCHE AUS KAMBODSCHA.  
TAUCHEN SIE IN DAS KULINARISCHE  
VERGNÜGEN DER KAMBODSCHANISCHEN KÜCHE  
EIN UND LASSEN SIE SICH DURCH EXOTISCHE  
GEWÜRZE VERZAUBERN.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!



# RESTAURANT BAYON

## DER CHEFKOCH EMPFIEHLT

<b>Garnelen-Curry</b>	21,00 €
<i>nach kambodschanischer Art mit Gemüse und Kokosmilch, scharf (KG, a, b)</i>	
<b>Menü Bovary für eine Person</b>	17,50 €
<i>Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch Rindfleisch mit asiatischen Kräutern und Chili, scharf (KG, a, b)</i>	
<b>Menü Apsara für eine Person</b>	17,50 €
<i>Sauer – scharf – Suppe Ente kross mit Bambus und chinesischen Pilzen, pikant (KG, a, b)</i>	
<b>Menü Taprom für 2 Personen</b>	42,00 €
<i>Kokosmilchsuppe mit Garnelen (KG, a, b) Ente kross - Curry mit Gemüse und Kokosmilch (KG, a, b, e) Garnelen - Curry mit Gemüse und Kokosmilch (KG a. b, e) Bananen, gebacken mit Honig (e)</i>	
<b>Menü Phnom Penh für 2 Personen</b>	45,00 €
<i>Krebsfleischsuppe mit Kokosmilch (KG, a, b) Lamm mit Feigen und Champignons, scharf (KG, d) Garnelen, Tintenfisch mit Kokosmilch, Gemüse, scharf (KG, a, b) Bananen gebacken mit Honig (e)</i>	

# RESTAURANT BAYON

## VORSPEISEN

<b>1. Krebsfleischsuppe</b> <i>mit Champignons, Bambus und Kokosmilch (a,b)</i>	6,50 €
<b>2. Hühnersuppe</b> <i>mit Champignons, Bambus und Kokosmilch (a, b)</i>	5,00 €
<b>5. Garnelensuppe</b> <i>mit Champignons, Bambus und Kokosmilch (a, b)</i>	9,00 €
<b>6. Frühlingsrollen mit Fleisch (KG)</b>	5,00 €
<b>7. Frühlingsrollen ohne Fleisch (KG)</b>	4,50 €
<b>9. Gemischte Platte für 2 Personen (KG, a, e)</b>	15,00 €
<b>10. Wan Tan gebacken (KG, e)</b>	5,00 €
<b>11. Garnelen gebacken (a, e)</b>	9,00 €
<b>13. Hühnerfleischsalat mit Glasnudeln (KG, a)</b>	6,50 €
<b>14. Rindfleischsalat mit Zitronengras, Chili, scharf (KG)</b>	7,90 €
<b>16. Salat mit Garnelen (KG, a)</b>	9,50 €
<b>18. Entensalat (a, e)</b>	11,50 €
<b>19. Sauer-Scharf-Suppe (KG, e, f)</b>	4,50 €

# RESTAURANT BAYON

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES BAYON

EINE BESONDERE ART DER ZUBEREITUNG  
UND DES GENUSSES

**97. Garnelen** 27,00 €  
*vom Chefkoch persönlich am Tisch flambiert (KG, d)*

**98. Amok mit Fisch** 20,00 €  
*kambodschanisches Nationalgericht*

**99. Ente kross** 21,00 €  
*vom Chefkoch persönlich am Tisch flambiert (KG, d, e)*

Alle flambierten Gerichte werden mit Gemüse auf Eisenplatten knackig zubereitet. Flambiert wird mit asiatischem Reisschnaps.

**92. Kambodschanisches Fondue, 2 Personen** 55,00 €

*Fond aus bestem Suppenfleisch, Gemüse und speziellen Gewürzen,  
Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen  
Beilagen: Reis, Reisnudeln und Gemüse  
Vorbereitungszeit: Ca. 40 Minuten  
Um Voranmeldung wird gebeten!*

**95. Khmer - Feuertopf mit Huhn** 29,00 €  
**für 2 Personen** (KG, a, b)

**96. Khmer - Feuertopf mit Huhn und Garnelen** 35,00 €  
**für 2 Personen** (KG, a, b)

# RESTAURANT BAYON

## HAUPTSPEISEN

### HÜHNERFLEISCH

- 42. Hühnerbrust mit Gemüse und Curry, scharf** 13,50 €  
*(KG, a, b)*
- 43. Hühnerbrust mit Kokosmilch, Ananas & Champignons** 13,50 €  
*(KG)*
- 45. Hühnerbrust mit Gemüse, Kokosmilch, Erdnüssen, Zitronengras und Chili, scharf** 13,50 €  
*(KG, b)*

### RINDFLEISCH

- 21. Rindfleisch mit Chili & asiatischen Kräutern, scharf** 16,50 €  
*(KG)*
- 22. Rindfleisch mit Bambus & chinesischen Pilzen, pikant** 14,50 €  
*(KG)*
- 24. Rindfleisch mit Gemüse, Erdnüssen, Kokosmilch, Zitronengras und Chili, scharf** 14,50 €  
*(KG, b, d)*
- 25. Lok Lak - Kambodschanisches Nationalgericht** 21,00 €  
*Rinderfilet kurz gebraten, auf Tomaten und Salat (KG, a, d, f)*

# RESTAURANT BAYON

## HAUPTSPEISEN

### ENTENFLEISCH

- 50. Ente kross** 13,90 €  
mit Glasnudeln, Bambus und Sojakeimlingen  
(KG, e)
- 52. Ente kross mit Garnelen** 19,00 €  
mit Bambus und chinesischen Pilzen, scharf  
(KG, d, e)
- 53. Ente kross** 15,50 €  
mit Bambus und chinesischen Pilzen, scharf  
(KG, d, e)
- 54. Ente kross** 14,50 €  
mit Gemüse, Kokosmilch, Erdnüssen,  
Zitronengras und Chili  
(KG, d, e)
- 56. Ente kross** 14,50 €  
süß-sauer, mit Ananas und Litschis  
(KG, d, e)

### LAMMFLEISCH

- 60. Lamm** 16,50 €  
mit Bambus und chinesischen Pilzen, scharf  
(KG, d)
- 63. Lamm** 16,50 €  
mit Feigen, Champignons und Chili, scharf  
(KG, d)
- 64. Lamm-Curry** 16,50 €  
mit Gemüse und Kokosmilch, scharf  
(KG, a, b)

# RESTAURANT BAYON

## HAUPTSPEISEN

### MEERESFRÜCHTE

- 74. Garnelen** 23,50 €  
süß-sauer, mit Ananas und Litschis  
(KG, a, f, d)
- 75. Garnelen** 23,50 €  
mit Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras, Erdnüssen  
und Chili, scharf (KG, a, f, d)
- 77. Tintentisch** 18,50 €  
mit Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras, Erdnüssen  
und Chili, scharf (KG, a, f, d)
- 79. Garnelen und Tintenfisch** 21,50 €  
mit Gemüse, Kokosmilch, Erdnüssen,  
Zitronengras und Chili (KG, a, f, d)

### VEGETARISCHE SPEISEN

- 80. Gemischtes Gemüse mit Austerensoße** 10,50 €  
(KG, d)
- 82. Tofu mit Bambus, Glasnudeln und Sojakeimlingen** 10,50 €  
(KG)
- 83. Tofu mit Gemüse, Kokosmilch, Zitronengras,  
Erdnüssen und Chili, scharf** 11,50 €  
(KG, b, d)
- 84. Tofu-Curry** 11,50 €  
mit Gemüse, Kokosmilch und Zitronengras, scharf  
(KG, a, b)

# RESTAURANT BAYON

## DESSERTS

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>100. Bananen, gebacken mit Honig (e)</b>                                   | <b>5,00 €</b> |
| <b>102. Eis mit Litschi, Sahne und Schokosoße (e)</b>                         | <b>4,50 €</b> |
| <b>103. Bananen, gebacken mit Honig<br/>mit Eis, Sahne und Schokosoße (e)</b> | <b>6,50 €</b> |



*Kambodschanische Gewürze (KG) bestehen aus Zitronengras, Kurkuma, Galgant, Knoblauch, Erdnüssen, Fischsoßen, Kokosmilch, Sternanis, Pfeffer, Sojasoße, Tamarinde, Salz, Zucker, Essig, Zitronensaft, Chili.*

*a) Meeresfrüchte/Tintenfisch b) E 435 c) Farbstoff, Konservierungsstoff, Paprikaextrakt  
d) Austern, E 621, E 150 e) Getreide, Laktose f) Tomatenmark*

*Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte vor der Bestellung nach Zusatzstoffen und Allergenen!*