

# Ke'Ono

HOTEL & RESTAURANT

## Aloha!

Wir freuen uns, dass ihr da seid und möchten euch mit unserem Mix aus hawaiianischer, regionaler und BBQ Küche begeistern.

Wir legen großen Wert auf höchste Qualität aller unserer verwendeten Zutaten.

Alles ist frisch zubereitet und selbstgemacht, deswegen kann es manchmal zu längeren Wartezeiten kommen. Das nehmen wir - und ihr hoffentlich auch - in Kauf, damit wir euch immer das Beste vom Besten servieren können.

Lasst es euch schmecken!

## Regional & Gutes vom See

Weil wir gerne in der Region einkaufen, sind wir Mitglied im Verband „Gutes vom See“. Deshalb beziehen wir viele unserer Zutaten von Erzeugern aus der näheren Umgebung.

So kommen beispielsweise Rind- und Schweinefleisch von der Metzgerei Otto Müller, Obst und Gemüse liefert uns der Fruchthof Konstanz und von unserem Nachbarn, Obsthof Romer, bekommen wir Litzelstetter Äpfel, Erdbeeren, Himbeeren und die leckeren Obstbrände!



## Instagram

Wir freuen uns, wenn euch unser Essen so gut gefällt, dass ihr es fotografiert und mit der Welt teilt.

Noch mehr freuen wir uns wenn ihr dafür auf Instagram **#KOONO** benutzt.

Viele unserer Gerichte können wir dir auch als kleine Portion anbieten.

Frag gerne einfach bei unseren Jungs und Mädels vom Service nach, ob dein Lieblingsessen dabei ist.

Solltet ihr dennoch einen unserer Hauptgänge teilen wollen, bringen wir euch gerne einen Räuberteller und behalten uns vor diesen mit EUR 6,00 zu berechnen.

Kinder bis 12 Jahre können natürlich weiterhin ohne Aufpreis bei den Großen helfen!

Aufgrund des erhöhten Mehraufwands behalten wir uns vor, bei jeglichen Änderungswünschen der Gerichte einen Aufpreis von EUR 2,50 zu berechnen.

Unsere Preise verstehen sich in EUR, inkl. Mehrwertsteuer  
Unsere Allergenkarte bekommt ihr beim Service

# Ke'Ono

HOTEL & RESTAURANT

## Vorspeisen

### Guacamole

Die Creme aus Avocado, Tomaten, Koriandergrün, Chili, Limettensaft und Sauerrahm wird frisch am Tisch für dich zubereitet.

Dieser Dip kommt eigentlich aus Mexiko, hat sich aber auf Hawaii so gut etabliert, dass er auch dort mittlerweile zu einem beliebten Klassiker geworden ist. Dazu gibt's knusprige Tortilla Chips.

9,90

### Ko'Ono Vorspeisensalat

Saisonale Rohkostsalate und knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Radieschen.

Dazu kannst du zwischen unserem fruchtig-exotischen Hausdressing aus Kokosmilch und Passionsfrucht oder einem cremigen Balsamicodressing wählen.

4,20

### Kokos-Zitronengras-Suppe

Erfrischende Kokoscremesuppe mit Zitronengrasduft, mit knackigem Gemüse und frischen Kräutern als Einlage.

6,00

... mit gegrillter Riesengarnele

Aufpreis EUR 4,50

## Ono: Hawaiian Style

### Ahi Poke

Roh in Sojasauce und Sesamöl marinierte Thunfischwürfel mit Wakame-Seegrassalat (mit Farbstoff und Geschmacksverstärker), dazu würzige Kimchi Gurken, Sriracha-Chilimayo und Jasmin Duftreis.

12,50



### Poke?

„Ahi Poke“ ist **das** Hawaiianische „Pupu“ (Hawaiianische Art von „Tapas“) überhaupt! Unser Thunfisch stammt aus dem Pazifischen Ozean und wird schonend mit der Leine gefangen.

### Gebackene Kokosgarnelen „Ono Nui“

Drei „Ono“ Riesengarnelen aus nachhaltiger Zucht in den Mangrovenwäldern des Mekong-Deltas in Vietnam, in Tempurateig und Kokosflocken paniert und knusprig ausgebacken.

Auf einer leicht scharfen Avocado-Mango-Salsa mit Koriander, Limettensaft und roten Zwiebeln.

Ono Nui kommt aus dem Hawaiianischen und bedeutet übersetzt „sehr lecker“.

12,50

### Teriyaki Chicken Spieße

In Teriyaki-Sauce marinierte Kikok-Hähnchenspieße vom Grill mit würzigem Ananaschutney und Avocado-Frischkäse-Wrap.

8,50

Unsere Preise verstehen sich in EUR, inkl. Mehrwertsteuer  
Unsere Allergenkarte bekommt ihr beim Service

# Ke'Ono

HOTEL & RESTAURANT

## *Homemade Burger:*

### **Ko'Ono Classic Burger**

180g regionales Rindfleisch, frisch gebackenes Bun vom Biobäcker hier im Ort, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebelringe, hausgemachte Burgersauce, dazu Steakhouse Pommes.

12,50 | als XXL Burger doppelt so groß 19,50

### **Surf & Turf Deluxe Burger**

2 x 180g regionales Rindfleisch, 3 Stk. Riesengarnele, frisch gebackenes Bun vom Biobäcker hier im Ort, Rucola, Tomate, Zwiebelringe, Avocado, gegrillte Ananas, Cheddar Käse, Parmesan, Trüffelmayonnaise, dazu Süßkartoffel Pommes.

23,50 | S - einfach Patty 19,00

### **BBQ Burger**

180g regionales Rindfleisch, frisch gebackenes Bun vom Biobäcker hier im Ort, selbstgekochte spicy BBQ Sauce, Gewürzgurken, Tomaten, gegrillter Speck und geschmorte Zwiebeln, dazu Steakhouse Pommes.

13,50 | als XXL Burger doppelt so groß 20,50

### **Pulled Pork Burger**

Pulled Pork (gezupfter Schweinebraten) aus dem BBQ-Smoker, frisch gebackenes Bun vom Biobäcker hier im Ort, Gewürzgurken und geschmorten Zwiebeln, selbstgekochte spicy BBQ Sauce und cremiger Coleslaw, dazu Steakhouse Pommes.

10,50 | als XXL Burger doppelt so groß 17,50

### **Kahuna Chicken Burger**

knusprig panierte Kikok-Hähnchenbrust, überbacken mit gegrillter Ananas und Cheddar Käse, frisch gebackenes Bun vom Biobäcker hier im Ort. Mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Tortilla Chips, milder Ancho-Chili-Mayonnaise und Avocado-Mango-Salsa, dazu Steakhouse Pommes.

14,50

## *Toppings:*

*pimp your Burger with:*

Cheddar Käse, gegrilltem Speck oder eingelegten Jalapeño-Chili-Scheiben

je 1,00 | für den XXL Burger je 2,00

1/4 Avocado oder gegrillte Ananas,

je 2,00 | für den XXL Burger je 4,00

Coleslaw oder gebratene Zwiebeln

je 2,00

dazu: Süßkartoffel Pommes anstatt Steakhouse Pommes

Aufpreis 3,50

## *Gönn dir...*

Trüffelmayo zu den Pommes  
2,50

eine gegrillte Riesengarnele  
4,50

Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von Bauern aus der Region, zum Beispiel vom Bosshard Hof in Dettingen. Das Hackfleisch für die Burger wird jeden Tag frisch bei uns in der Küche durch den Fleischwolf gelassen und ausschließlich mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Wir mögen unsere Burger und Steaks am liebsten **medium**. Das bedeutet, sie sind im Kern noch rosa und schön saftig. Wenn Du deinen Burger lieber durchgebraten (well done) haben willst, sag einfach bei der Bestellung Bescheid.

**NEU:** Wir haben jetzt auch glutenfreie Burgerbuns!

Aufpreis 3,00

# Ke'Ono

HOTEL & RESTAURANT

## *Vegi & Vegan Burger*

### **Veganer Burger**

mit Falafelpatty aus Kichererbsen, frisch gebackenes Bun vom Biobäcker hier im Ort, Rotkrautsalat, Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Humus und Tomatenmarmelade, dazu Steakhouse Pommes.

12,50

### **Vegi Burger**

mit gebackenem Ziegenkäse, frisch gebackenes Bun vom Biobäcker hier im Ort, Feigensenf und Rucola, Zwiebeln, Rote Bete, Tomaten und Gurken, dazu Steakhouse Pommes.

12,50

### **Ko'Ono Herbstsalat**

Saisonale Rohkostsalate und knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Radieschen in unserem cremigen Balsamicodressing..

...mit Ofenkartoffel und Kräuterquark.

8,50

...mit Ofensüßkartoffel und Humus.

12,00

...mit paniertem, gebackenem Ziegenkäse und Ananas-Chutney.

13,50

...mit gebratenem Lachsfilet und Avocado-Mango-Salsa.

17,50

...mit Katsu Chicken

knusprig panierte Kikok-Hähnchenbrust mit milder Ancho-Chili-Mayo.

14,50

# Ke'Ono

HOTEL & RESTAURANT

## Hauptgang

### Hawaiian Food

#### **Kalua Pua`a**

Bodensee trifft Hawaii! Kalua Pua`a ist ein klassischer hawaiianischer Schweinebraten, der bei uns im Barbecue Smoker zubereitet und in kleine saftige Streifen gezupft wird. Serviert wird der Braten mit Lauchzwiebeln, frischen Tomatenwürfeln und süßer Ananas. Dazu gibt`s unsere hausgemachte Bratensauce und Chili Pepper Water, hausgemachte Chilisauce nach hawaiianischer Art, mit Ingwer und Knoblauch und Jasmin-Duftreis.

15,00

#### **Hawaiianisches Curry**

Leicht scharfes Curry nach Massaman-Art mit Kartoffeln, frischem Gemüse, Ananas und Erdnüssen. Dazu Jasmin-Duftreis...

...mit geräucherten Putenbrustwürfeln.

...oder vegetarisch, mit geräucherten Tofu-Würfeln.

14,50

... mit gebratenen Riesengarnelen.

21,50

#### **Spareribs „Char Siu“**

die echten Spareribs aus dem Schweinebauch im BBQ-Smoker bei niedriger Temperatur langsam gegart, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt.

Dann mit Char Siu Marinade aus Hoisinsauce, Soja-Sauce und Honig glaciert.

Dazu cremigen Coleslaw, hausgemachte spicy BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes.

18,50

#### **Hawaiian mixed BBQ**

gemischter Teller mit Hawaiian Pulled Pork - Kalua Pua`a,

Spareribs „Char Siu“ die echten Spareribs aus dem Schweinebauch im BBQ-Smoker bei niedriger Temperatur langsam gegart, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt.

Teriyaki Chickenspieße, kleines geräuchertes, gegrilltes Hüftsteak

Mini-BBQ-Burger auf selbstgebackenem Brötchen mit selbstgekochter spicy BBQ Sauce, Gewürzgurken, Tomaten, gegrilltem Speck und geschmorten Zwiebeln.

Dazu gibt's Süßkartoffel Pommes, und cremigen Coleslaw.

für einen 26,50 | für zwei 48,00

# Ke'Ono

HOTEL & RESTAURANT

## *vom Grill*

### **Senior Rumpsteak**

450g großes Steak aus dem Roastbeef vom Bodenseerind

32,50

### **Mr. Rumpsteak**

300g großes Steak aus dem Roastbeef vom Bodenseerind

24,50

### **Mrs. Rumpsteak**

200g großes Steak aus dem Roastbeef vom Bodenseerind

18,50

### **Gegrilltes, geräuchertes Hüftsteak**

250g großes Steak aus der Hüfte vom Bodenseerind erst im BBQ Smoker geräuchert, danach auf dem Grill für dich fertig gegart

16,50

### **Schweinefilet im Speckmantel**

200g im Smoker angeräuchert und leicht rosa fertig gegrillt

14,50

### **BBQ Filet**

350g großes Steak aus dem Filet vom Bodenseerind erst im BBQ Smoker geräuchert, danach auf dem Grill für dich fertig gegart

35,50

### **BBQ Filet Ladies Cut**

200g großes Steak aus dem Filet vom Bodenseerind erst im BBQ Smoker geräuchert, danach auf dem Grill für dich fertig gegart

23,50

Ein Hinweis: alle Gewichtsangaben beziehen sich auf Rohware.

## *Fisch vom Grill*

### **Thunfischsteak**

160g Thunfischfilet aus schonendem Leinenfang im Indischen Ozean. Nur ganz kurz angegrillt, innen noch schön rosa. Diesen tollen Fisch grillen wir nicht durch!

21,50

### **Lachssteak**

160g Stück vom Lachsfilet

14,00

## *on the Side*

### *Beilagen zur Auswahl*

Steakhouse Pommes

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Jasmin Duftreis

Spätzle

Grillgemüse

je 3,50

eine gegrillte Riesengarnele

4,50

gebratene Zwiebeln

2,00

Süßkartoffelpommes

Ofensüßkartoffel mit Hummus

5,00

## *Saucen*

Zu den Steaks vom Grill gibt es:

- Kräuterbutter
- selbstgekochte spicy BBQ Sauce
- Bratensauce
- Tomatenmarmelade
- Pesto
- Chili Pepper Water  
(hausgemachte Chilisauce nach Hawaiianischer Art)

Zu jedem Steak ist eine Sauce inklusive; jede weitere kostet 1,50.

Unsere Preise verstehen sich in EUR, inkl. Mehrwertsteuer  
Unsere Allergenkarte bekommt ihr beim Service

# Ke'Ono

HOTEL & RESTAURANT

## *Dessert*

### **Chocolate Lava Cake**

Unser Schokoküchlein wird frisch für dich gebacken, das dauert mindestens 15 Minuten. Das Warten lohnt sich aber. Dazu gibt es Kokos-Mango-Eis.

### **Kokos Crème brûlée**

karamellisierte Kokoscreme mit Passionsfruchtsorbet.

### **Weißes Schoko-Kokos Tiramisu**

dazu Ananas-Minz-Salat.

je 7,00

## *Für den kleinen süßen Hunger*

### **Mini Chocolate Lava Cake**

Unser Schokoküchlein wird frisch für dich gebackenen, das dauert mindestens 15 Minuten, das Warten lohnt sich aber. Dazu gib es Kokos-Mango-Eis.

### **Mini Kokos Crème brûlée**

karamellisierte Kokoscreme im Glas mit Passionsfruchtsorbet.

### **Mini Weißes Schoko-Kokos Tiramisu**

dazu Ananas-Minz-Salat.

je 3,90

## *oder wie wäre es mit einem leckeren Eis von Anelu...*

...Schokolade | Vanille | Himbeere | Maracuja | Erdnuss-Karamell-Crunch | Kokos-Mango  
je 1,00

...Topping: Smarties | bunte Streusel | Schokostreusel | Kokosflocken | Krokant |  
getrocknete Mangowürfel

je 0,20

Unsere Preise verstehen sich in EUR, inkl. Mehrwertsteuer  
Unsere Allergenkarte bekommt ihr beim Service