

Ke'Ono

HOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen

Guacamole

Creme aus Avocado, Tomaten, Koriandergrün, Chili, Limettensaft und Sauerrahm 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 (mit Farbstoff) wählen.

4,20

Ono: Hawaiian Style

Poke Bowl

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

13,50

Gebackene Kokosgarnelen „Ono Nui“

Drei „Ono“ Riesengarnelen in Tempurateig und Kokosflocken paniert, danach knusprig ausgebacken auf 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 Asia-Red-Coleslaw, Mango Chutney und Ofensüßkartoffel.

9,50

Ke'Ono

HOTEL & RESTAURANT

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.

15,50

Hawaiianisches Curry

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

...mit gegrillten Kikok-Hähnchenbrust-Würfeln

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

14,50

... mit gebratenen Riesengarnelen.

21,50

Spareribs „Char Siu“

500g der „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, Hawaiian BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes.

18,50

Ko'Ono

HOTEL & RESTAURANT

Homemade Burger:

Ko'Ono Classic Burger

180g regionales Rinderhack, frisch gebackenes Bun vom Biobäcker hier im Ort, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebelringe, hausgemachte Burgersauce, dazu Pommes Frites.

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

Surf & Turf Deluxe Burger

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

23,50 | S – nur ein 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 frisch gebackene Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites.

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 frisch gebackene Röstzwiebeln, selbstgekochte spicy BBQ Sauce und cremiger Coleslaw, dazu Pommes Frites

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 Pommes Frites

14,50

Toppings:

pimp your Burger:

- Cheddar Käse
- gegrillter Speck
- Jalapeños

je 1,50

für den XXL Burger je 3,00

- 1/4 Avocado
- gegrillte Ananas

je 2,50

- Spiegelei

je 3,50

- frisch gebackene Röstzwiebeln

je 2,50

upgrade:

- Süßkartoffelpommes

oder

- Mac and Cheese anstatt Steakouse Fries +3,50

Gönn dir...

Trüffelmayo zu den Pommes
2,50

eine gegrillte Riesengarnele ca. 65g
schwer
4,50

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, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Humus und Kräuter-Sojajoghurt-Sauce, dazu Pommes Frites

12,50

Vegi Burger

mit gebackenem Ziegenkäse, frischem Bun vom Biobäcker hier im Ort, Feigensenf-Sauerrahm Sauce und Salat, Zwiebeln, Rote Bete, Tomaten und Gurken, dazu Pommes Frites

12,50

Kauai Greens

Großer Salatteller mit saisonalen Rohkostsalaten und knackigen Blattsalaten mit Gurken, Tomaten und Radieschen in unserem cremigen Balsamicodressing (mit Farbstoff) ...

...mit Ofenkartoffel und Kräuterquark.

8,50

...mit Ofensüßkartoffel und Humus.

12,00

...mit paniertem, gebackenem Ziegenkäse und Mangochutney.

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