

Ono Hawaiian Style Starters

Vorspeisen

Guacamole

Leckere Creme aus Avocado, Tomate, frischem Koriander, Chili, Knoblauch, Zwiebel und Limettensaft, mit knusprigen Tortilla Chips.
Frisch am Tisch für euch zubereitet! 9,90

Hawaiian Mixed Pupus

4 kleine Gläschen mit etwas von Allem zum Durchprobieren:
- Ahi Poke - roher Thunfischsalat asiatisch mariniert, mit Wakame
- Shrimp „OnoNui“ - gebackene Kokosgarnele auf Guacamole
- Teriyaki Chicken-Spieß mit Miso-Sesam Gurken
- Falafelbällchen mit Hummus und Veganer Kräuteraioi 15,60

Ahi Poke

Roh in Sojasauce und Sesamöl marinierte frische Thunfischwürfel aus schonendem Leinenfang, mit Wakame-Seeegrassalat, dazu Miso-Sesam Gurken, Sriracha-Chilimayo und Jasmin Duftreis. 12,90

Gebackene Kokosgarnelen »Ono Nui«

Drei „Ono“ Riesengarnelen in Tempurateig und mit Kokosflocken paniert, danach knusprig ausgebacken. Mit frischer, selbstgemachter Guacamole, Mango und Wasabi-Mayo. 14,90

Kokos-Zitronengras-Suppe

Erfrischende Kokoscremesuppe mit Zitronengrasduft, knackigem Gemüse, Pilzen und frischen Kräutern als Einlage. 7,50
Als Topping: Shrimp Ono Nui
+3,90

Ko'Ono Vorspeisensalat



Saisonale, knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Radieschen.

Als Dressing gibt es:

- cremiges Balsamicodressing
- Reichenauer Salatdressing

4,90

Kauai Greens

Großer Salatteller mit saisonalen, knackigen Blattsalaten, Gurken, Tomaten und Radieschen.

Als Dressing gibt es:

- cremiges Balsamicodressing
- Reichenauer Salatdressing

... mit Ofensüßkartoffel und Hummus. 13,50

... mit karamellisiertem Ziegenkäse und Mangochutney 14,50

... mit Huli Huli Hähnchenbrust (marinierte Kikok-Hähnchenbrust) mit Hawaiian BBQ Sauce. 15,50

... mit Ofenkartoffel mit Kräuterquark. 12,50

Salat



vom Grill

Unser Fleisch kommt von der Konstanzer Metzgerei Otto Müller. Wir verwenden ausschließlich regionales Rind- und Schweinefleisch der Vereinigung „Gutes vom See“ oder von der Edition „OM“, die höchste Qualität aus ausschließlich regionaler Produktion garantiert.

Zu jedem Steak gibt es eine Soße inklusive – Die Auswahl findet Ihr unten

T-Bone oder Porterhouse Steak

geilstes Dry Aged Rindfleisch vom regionalen Bodensee Rind aus dem Rücken.
750 Gramm groß das T-Bone mit kleinem Filet-Anteil.
1200 Gramm schwer das Porterhouse, mit großem Filet-Anteil
Für euch am Tisch tranchiert.
Dazu zwei Saucen deiner Wahl. 58,90 für das T-Bone, 79,50 für das Porterhouse

Tomahawk Steak for two

1400 Gramm geilstes Dry Aged Rindfleisch vom regionalen Bodensee Rind. Aus der Hochrippe mindestens 28 Tage gereift und direkt am Knochen gegrillt.
Dazu zwei Saucen deiner Wahl. 75,00

BBQ Filet

Steak aus dem Filet vom Bodenseerind erst im BBQ-Smoker geräuchert, danach auf dem Grill für dich fertig gegart.
klein -Ladie's Cut- 200g 23,50 groß -Men's Cut-: 350g 35,50 Chateaubriand: 550g 56,50

Rumpsteak

aus dem Roastbeef vom Rind aus der Bodenseeregion. Zur Perfektion gegrillt.
Mrs. 200g 18,50 | Mr. 300g 26,50 | Senior 450g 36,50

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

on the Side *»Beilagen zur Auswahl«*

Pommes Frites | Jasmin Duftreis | Hawaiian Style Wokgemüse | Maiskolben mit Sweet-Chipotle-Butter |
Ofenkartoffel mit Kräuterquark
je 3,90

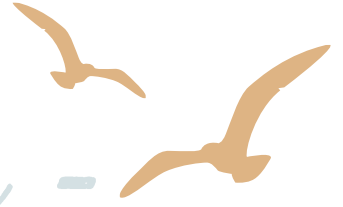
Süßkartoffelpommes | Ofensüßkartoffel mit Hummus
je 5,50

Saucen

Zu den Steaks vom Grill gibt es unsere selbstgemachten Saucen:
Hawaiian BBQ-Sauce | Homemade BBQ-Sauce | Kräuterbutter | Bratensauce
Pfefferrahmsauce mit frischem grünem Pfeffer | Wasabi Mayo
Chili Pepper Water (Chilisauce nach Hawaiianischer Art)
Zu jedem Steak ist eine Sauce inklusive; jede weitere kostet 1,50



Hawaiian Main Courses -



Hauptgerichte

Unser Fleisch kommt von der Konstanzer Metzgerei Otto Müller. Wir verwenden ausschließlich regionales Rind- und Schweinefleisch der Vereinigung „Gutes vom See“ oder von der Edition „OM“, die höchste Qualität aus ausschließlich regionaler Produktion garantiert.

Unser Geflügel beziehen ausschließlich in Kikok Qualität, die gewährleistet: Tierwohl durch mehr Platz und langsames Wachstum, keine Antibiotika in der Aufzucht, ohne Gentechnik und kurze Transportwege für den ökologischen Fußabdruck.

Hawaiian mixed BBQ gemischte Platte mit:

- Kalua Pua'a - Hawaiian Pulled Pork - gezupfter Schweinebraten mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Ananas
- Spareribs »Char Siu« die echten Spareribs aus dem Schweinebauch im BBQ-Smoker bei niedriger Temperatur langsam gegart, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt.
- Mini-BBQ-Burger auf kleinem Brioche Bun mit selbstgekochter spicy BBQ-Sauce, Gewürzgerurken, Tomaten, gegrilltem (nicht knusprigen!) Speck und crispy Röstzwiebeln.
- kleines geräuchertes Hüftsteak vom Grill

Dazu: Süßkartoffelpommes | Coleslaw | Hawaiian BBQ-Sauce und spicy BBQ-Sauce
Maiskolben. Garniert mit gegrilltem Gemüse und frischen Kräutern.

für einen 28,50 | für zwei 53,50



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

Luau Long Rice

Glasnudeln mit Gemüse, Sprossen, Kräutern und Pilzen in Luau Sauce

...mit mariniertem und gebackenem Tofu (vegan) 15,50

...mit Chicken - Kikok Hähnchenbrust Streifen 19,90

...mit gegrillten Garnelen 19,90

...mit gegrillten Rinderhüftenscheiben 21,50



Ahi Tataki

für den Sommer gibt es eine leichte aber extravagante Kreation aus der Küche. Für euch gibt es kurz angebratenen Thunfisch, aus schonendem Leinenfang im Indischen Ozean, im Furikakegewürz Mantel.

Dazu ein Gemüse aus Pak Choy, Edamamebohnen und Sojasprossen in Sesamsauce und cremiges Süßkartoffelpüree. 27,50

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, mit Char Siu Marinade aus Hoisinsauce, Sojasauce und Honig glasiert. Dazu Coleslaw, Hawaiian BBQ-Sauce und Pommes frites. 19,50

Loco Moco

ein hawaiianischer Klassiker: ein 180g Bodensee Beef Patty, mit einer Kelle Jasmin Duftreis, einem Spiegelei, gebratenen Champignons, crispy Röstzwiebeln und Bratensauce. 14,90

Shoyu Chicken

Kikok Hähnchenschenkel ohne Knochen in japanischer Sojasauce mit Honig, Knoblauch und Ingwer gegart. Dazu Hawaiian Style Wokgemüse und Jasmin Duftreis. 14,90



Alle Burger Pattys werden aus 180g regionalem, täglich frisch gewolftem Rindfleisch aus der Bodenseeregion gemacht und **medium** gegrillt. Unsere Buns werden jeden Tag vom Biobäcker hier im Ort gebacken, zu jedem Burger gibt es Pommes Frites.

Ko'Ono Classic Burger



180g Bodensee Beef Patty, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebelringe und hausgemachte Burgersauce. 13,50 | als XXL Burger »doppelt so groß« 19,50

Wheezele da Cheezele



180g Bodensee Beef Patty, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebelringe, Cheddar Cheese, Sriracha Hemp-Sauce, Trüffelmayo und hausgemachte Burgersauce. Am Tisch gibt's die Cheese Injection für's Patty (cremige Käsesauce). 16,50

Surf & Turf Deluxe Burger

180g Bodensee Beef Patty, 3 Riesengarnelen, Salat, Tomate, Zwiebelringe, Guacamole, Cheddar Käse, Parmesan, Trüffelmayonnaise, dazu Süßkartoffel Pommes. 24,90

BBQ Burger



180g Bodensee Beef, selbstgekochte spicy BBQ-Sauce, Gewürzgurken, Tomaten, gegrillter (nicht knuspriger!) Speck und frisch gebackene Röstzwiebeln. 14,50 | als XXL Burger »doppelt so groß« 20,50

Pulled Pork Burger



Pulled Pork (gezupfter Schweinebraten) aus dem BBQ-Smoker, Gewürzgurken und frisch gebackene Röstzwiebeln, selbstgekochte spicy BBQ-Sauce, Chipotle-Chili-Mayonnaise und Coleslaw. 13,50 | als XXL Burger »doppelt so groß« 19,50

Kahuna Chicken Burger

Southern Fried Chicken, in Buttermilch marinierte und in Mehl panierte Hähnchenschenkel ohne Knochen, überbacken mit gegrillter Ananas und Cheddar Käse. Mit Salat, Tomate, Zwiebeln, Chipotle-Chili-Mayonnaise und Guacamole. 15,50

Falafel Burger Vegan

Hausgemachtem Falafel Patty, Zwiebeln, Hummus, gegrilltes Gemüse, Salat, Tomaten und vegane Kräuter-Aioli 14,50

Taj ma Goat

überbackener Ziegenkäse, Mangochutney, Currysauce, Papadam, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und rosa Sushi-Ingwer. 14,50

Toppings »Pimp your Burger«

Cheddar Käse | gegrillter (nicht knuspriger!) Speck | Jalapeños | je 1,50 | für den XXL Burger je 3,00

Ziegenkäse | großer Löffel voller Guacamole | gegrillte Champignons | gegrillte Ananas | Spiegelei je 3,50

frisch gebackene Röstzwiebeln 2,50

Gönn dir ...

Extra Patty 6,00

Trüffelmayo zu den Pommes 2,50

ein Gläschen voller Guacamole zum dippen 4,50

Eine große gegrillte Riesengarnele 5,50

Süßkartoffel Pommes anstatt normaler Pommes 3,50



Dessert

Kokos Crème brûlée

karamellisierte Kokoscreme im Glas mit Ananas-Minz-Salat. 7,90 | als Mini 3,90

Schokomousse

Mit Oreo-Crumbles im Glas geschichtet. 7,90 | als Mini 3,90

Mango Chili Panna Cotta Vegan

aus Kokosmilch mit Himbeer-Sorbet. 7,90 | als Mini 3,90

oder wie wäre es mit einem leckeren Eis von Anelu

Schokolade | Vanille | Himbeere | Maracuja | Erdnuss-Karamell-Crunch | Kokos-Mango je 1,50

Hinweis:

Hast du Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Servicepersonal.

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Aloha & E komo mai!

Wir freuen uns, dass ihr da seid und möchten euch mit unserer regionaler und BBQ Küche begeistern.

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



Sweet Love

Speisekarte

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!

Außerdem sind wir Mitglied der „Schmeck den Süden“ Gastronomen, diese sind die landesweite Vereinigung regional arbeitender Restaurants und setzen den Standard für vertrauensvollen regionalen Genuss. Nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen mit einem Löwen  als „Schmeck den Süden“ Gericht ausgezeichnet werden.



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.

Gönnt euch!

Euer Ko'Ono Team

