

Aloha & E komo mai!

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 Wartezeiten kommen. Aber für ein gutes, handgemachtes Essen kann man doch gerne mal ein paar Minuten Geduld aufbringen und bei guten Gesprächen mit netten Freunden erst mal gemütlich ankommen und ein leckeres Getränk genießen.

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!

Nicht alles geschafft? Gerne könnt ihr bei uns euer Essen auch mit nach Hause nehmen. Der Umwelt zu Liebe haben wir euch folgende Möglichkeiten:
Re-Use Box 5,00 Pfand | Einwegverpackung 2,00

Euer Ko'Ono Team



Vorspeisen

Ono Hawaiian Style Starters

Guacamole ✓

Leckere Creme aus Avocado, Tomate, frischem Koriander, Chili, Knoblauch, Zwiebel und Limettensaft, mit knusprigen Tortilla Chips.
Frisch am Tisch für euch zubereitet! 11,50

Hawaiian Mixed Pupus

4 kleine Gläschen mit etwas von Allem zum Durchprobieren:

- Lachsforellen Poke - gebeizte Lachsforellwürfel, asiatisch mariniert, mit Wakame
- Shrimp „OnoNui“ - gebackene Kokosgarnele auf Guacamole
- BBQ Chicken-Wing mit Miso-Sesam Gurken
- spicy Avocado Fries mit Rote Bete Hummus 16,90

Poke von der Lachsforelle

in Sojasauce und Sesamöl marinierte Würfel von der leicht gebeizten Lachsforelle aus regionaler Zucht, mit Wakame-Seegrassalat, dazu Miso-Sesam Gurken, Sriracha-Chilimayo und Jasmin Duftreis. 14,90

Gebackene Kokosgarnelen »Ono Nui«

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

BBQ Chicken Wings

Hähnchenflügel in selbstgekochter smoky BBQ-Sauce mariniert und gegrillt, Tortilla Crumbles, selbstgemachten Coleslaw und Chipotle-Mayo. 9,80

Grilled Veggies ✓

Verschiedenes gegrilltes Gemüse wie Zucchini, rote Zwiebel, grüner Spargel, Pilze, Paprika oder Süßkartoffel mit Rote Beete Hummus und geröstetes Knoblauchbrot. 9,50

Kokos-Zitronengras-Suppe ✓

Erfrischende Kokoscremesuppe mit Zitronengrasduft, knackigem Gemüse, Pilzen und frischen Kräutern als Einlage. 8,50
Als Topping: Shrimp Ono Nui +3,90

Dreierlei auf Brot ✓

Knuspriges Dinkelbrot vom Bio Backstüble Zuck und Kaun mit Rote Bete Hummus, Guacamole und Pico de Gallo - Tomatensalsa. 8,50

Ko'Ono Vorspeisensalat



Saisonale, knackige Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Radieschen.

Als Dressing gibt es:

- cremiges Balsamicodressing ✓
 - Reichenauer Salatdressing
 - fruchtig, würziges Ko´Ono Hausdressing mit Kokosmilch und Maracuja ✓
- 6,50

Kauai Greens

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

Als Dressing gibt es:

- cremiges Balsamicodressing ✓
- Reichenauer Salatdressing
- fruchtig, würziges Ko´Ono Hausdressing mit Kokosmilch und Maracuja ✓

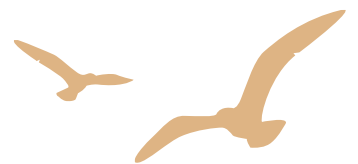
... mit Ofensüßkartoffel und Rote Bete Hummus. 15,50 ✓

... mit karamellisiertem Ziegenfrischkäsetaler und Mango 16,50

... mit Huli Huli Chicken - Kikok-Hähnchenbrust mariniert in Teriyaki, Ingwer und Knoblauch. Dazu Hawaiian BBQ Sauce. 17,50

... mit gebratenem Lachsforellenfilet aus regionaler Zucht. Dazu Wasabi-Mayo. 18,50

... mit Hawaiian Garlic Shrimps. 21,50



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.

Ausschließlich

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

T-Bone oder Porterhouse Steak

geilstes Dry Aged Rindfleisch vom regionalen Bodensee Rind aus dem Rücken.

T-Bone Steak mit **kleinem** Filet-Anteil 100g/9,50

Porterhouse Steak, mit **großem** Filet-Anteil 100g/10,50

Für die Steakgrößen fragt bei unserem Service nach der Steak-Tafel

Für euch am Tisch tranchiert.

Dazu zwei Saucen deiner Wahl.

Tomahawk Steak

geilstes Dry Aged Rindfleisch vom regionalen Bodensee Rind. Aus der Hochrippe mindestens 28 Tage gereift und direkt am Knochen gegrillt. 100g/8,50

Dazu zwei Saucen deiner Wahl

Für die Steakgröße fragt bei unserem Service nach der Steak-Tafel

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 32,50 groß -Men's Cut-: 350g 52,50

Chateaubriand: 550g 79,50

Rumpsteak

aus dem Roastbeef vom Rind aus der Bodenseeregion. Zur Perfektion gegrillt.

Mrs. 200g 19,50 | Mr. 300g 28,50 | Senior 450g 38,50

Gegrilltes, geräuchertes Hüftsteak

250g großes Steak aus der Hüfte vom Bodenseerind erst im BBQ-Smoker geräuchert, danach auf dem Grill für dich fertig gegart 20,50

on the Side »Beilagen zur Auswahl«

Pommes Frites | Jasmin Duftreis | Hawaiian Style Wokgemüse | Maiskolben mit Sweet-Chipotle-Butter
je 4,50

Süßkartoffelpommes | Süßkartoffelpüree | Ofensüßkartoffel mit Hummus | Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln und Cheddar-Cheese
je 6,00

Saucen

Zu den Steaks vom Grill gibt es unsere selbstgemachten Saucen:

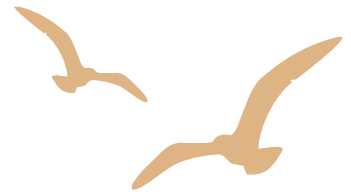
Hawaiian BBQ-Sauce | Homemade BBQ-Sauce | Kräuterbutter | Bratensauce

Pfefferrahmsauce mit frischem grünem Pfeffer | Wasabi Sauce

Chili Pepper Water (Chilisauce nach Hawaiianischer Art)

Zu jedem Steak ist eine Sauce inklusive; jede weitere kostet 2,00





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 wir 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, Gewürzgurken, Tomaten, gegrilltem (nicht knusprigen!) Speck und crispy Röstzwiebeln.
- BBQ Chicken Wings in selbstgekochter smoky BBQ-Sauce mariniert und gerillt
- kleines gesmoktes und gegrilltes Rinderhüftsteak

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

für einen 28,50 | für zwei 55,50

Kalua Pua'a - hawaiianischer Schweinebraten

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. 17,50

Hawaiianisches Curry

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

... mit Huli Huli Chicken - Kikok-Hähnchenbrust mariniert in Teriyaki, Ingwer und Knoblauch 17,50

... vegan, mit gebackenen Tofu-Würfeln 17,50

... mit gebratenem Lachsforellenfilet aus regionaler Zucht 21,50

... mit Hawaiian Garlic Shrimps 24,50

Lachsforelle Tataki

Kurz angebratenes Lachsforellenfilet, aus regionaler Zucht, im Furikake-Gewürz-Mantel.

Dazu ein Gemüse aus Pak Choy, Edamame Bohnen und Sojasprossen in Sesamsauce und cremiges Süßkartoffelpüree. 26,50

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. 21,00

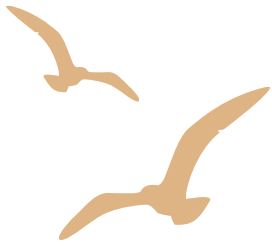
Loco Moco

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 Pollofino (Hähnchenschenkel ohne Knochen) in japanischer Sojasauce mit Honig, Knoblauch und Ingwer gebacken. Dazu Hawaiian Style Wokgemüse und Jasmin Duftreis. 17,90





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

Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurke, Zwiebelringe, hausgemachte Burgersauce auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries. 15,50 | als XXL Burger mit doppelt Fleisch 21,50

Wheezele da Cheezele

Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit Rucola Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebelringe, Cheddar Cheese, Sriracha Hemp-Sauce, Trüffelmayo und hausgemachte Burgersauce auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries

Am Tisch gibt's die Cheese Injection für's Patty mit cremiger Käsesauce. 19,50 | als XXL Burger mit doppelt Fleisch 25,50

Surf & Turf Deluxe Burger

Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit 3 gegrillte Black Tiger Garnelen, Rucolasalat, Tomate, Zwiebelringe, frische, hausgemachte Guacamole, Cheddar Käse, Parmesan, Trüffelmayonnaise auf einem Brioche Bun vom Biobäcker dazu Süßkartoffel Pommes. 24,90 | als XXL Burger mit doppelt Fleisch 30,90

BBQ Burger

Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit homemade smoky BBQ-Sauce, Gewürzgurken, Tomaten, gegrillter (nicht knuspriger!) Speck und frisch gebackene Röstzwiebeln auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries. 15,90 | als XXL Burger »doppelt so groß« 21,90

Pulled Pork Sandwich

Auf dem Grill geröstete Dinkelbrotstücken vom Biobäckstüble Zuck und Kaun.

Pulled Pork, gezupfter Schweinebraten aus „Gutes vom See“ Schweinenacken, schonend gegart im BBQ-Smoker, selbstgemachter Coleslaw, geschmolzener Cheddar Cheese, Gewürzgurken und frisch gebackene Röstzwiebeln, dazu homemade BBQ-Sauce. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries 15,50 | als XXL Sandwich »doppelt so groß« 19,50

Kahuna Chicken Burger

Knusprig gebackenes Southern Fried Chicken, in Buttermilch marinierte und in Mehl panierte Kikok Hähnchen Pollo Fino (Schenkel ohne Knochen), überbacken mit gegrillter Ananas und Cheddar Käse. Mit Salat, Tomate, Zwiebeln, milder Chipotle-Chili-Mayonnaise und frischer Guacamole auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries 16,50

Plant Based Classic Burger

Veganes Plant Based Patty auf Basis von Erbsenprotein, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Gewürzgurke, Zwiebelringe und hausgemachte vegane Burgersauce auf einem veganen Bun vom Biobäcker hier im Ort 15,50 +vegane Käseersatz als Topping 2,00

Toppings »Pimp your Burger«

Cheddar Käse | gegrillter (nicht knuspriger!) Speck | Jalapeños | je 1,50 | für den XXL Burger je 3,00 großer Löffel voller Guacamole auf den Burger | gegrillte Champignons | gegrillte Ananas | Spiegelei je 3,50 | oder frisch gebackene Röstzwiebeln 2,50 | Glutenfreier Bun 3,00

Gönn dir ...

Extra Patty 6,00

Trüffelmayo zu den Pommes 3,50

ein Gläschen voller Guacamole als Dip 4,50

Süßkartoffel Pommes anstatt normaler Pommes 3,50

Homemade Burger



Dessert

Kokos Crème brûlée

karamellierte Kokoscreme im Glas mit Ananas-Minz-Salat. 8,50 | als Mini 4,50

Schoko-Erdnussbutter Brownie

mit Karamell-Sauce und Passionsfrucht Sorbet 8,50 | als Mini 4,50

Mango Chili Panna Cotta Vegan

aus Kokosmilch mit dunklem Schoko-Sorbet. 8,50 | als Mini 4,50

Key Lime Pie

Limetten-Tarte mit abgeflämmtter Baiserhaube. 8,50 | als Mini 4,50

New York Strawberry Cheese Cake

saftiger Käsekuchen nach amerikanischer Art mit marinierten Erdbeeren. 8,50 | als Mini 4,50

oder wie wäre es mit einem leckeren Eis von Anelu

Schokoladensorbet | Erdbeersorbet | Maracujasorbet | Melonensorbet |
Limettensorbet | Buttermilch-Brombeer-Eis | Haselnusseis | Kokos-Mango-Eis |
Erdnuss-Karamell-Eis | Vanilleeis
je 1,90

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.

Sweet Love

