

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 Ho'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! 12,50

Hawaiian Mixed Pupus

4 kleine Gläschen mit etwas von Allem zum Durchprobieren:

- Lomi Lomi Lachsforelle - gebeizte Lachsforelle aus regionaler Zucht, mariniert mit Sesamöl, Sojasauce Limette und Ingwer
- Shrimp „OnoNui“ - gebackene Kokosgarnele auf Guacamole
- Katsu Chicken auf selbstgemachtem Kimchee
- spicy Avocado Fritters mit Rote Bete Hummus 16,90

Lomi Lomi Lachsforelle

leicht gebeizte Lachsforelle aus regionaler Zucht, mariniert mit Sesamöl, Sojasauce Limette und Ingwer. Dazu unser selbstgemachtes Kimchee aus „Gutes vom See“ Chinakohl, Wakame-Seeegrassalat, Sriracha-Chilimayo und Jasmin Duftreis. 14,90

Gebackene Kokosgarnelen »Ono Nui«

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

Grilled Veggies ✓

Verschiedenes gegrilltes Gemüse wie Zucchini, rote Zwiebel, Kürbis, Pilze, Paprika und Süßkartoffel mit Rote Beete Hummus und geröstetem 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 und Rohkostsalate.

Als Dressing gibt es:

- cremiges Balsamicodressing ✓
- Brasch Salatsauce von der Insel Reichenau
- fruchtig, würziges Ko´Ono Hausdressing mit Kokosmilch und Maracuja ✓

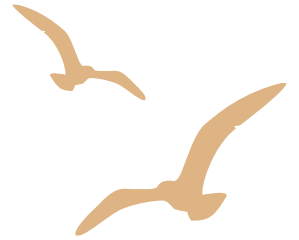
6,50



Salat



Hawaiian Style Poké Bowls



Ko'Ono Bowl mit...

Die Basis unserer Ko'Ono Bowls ist ein Bett von Jasmin Duftreis. Darauf kommt unser selbstgemachtes Kimchee, gepickelte Karotten, weißer Rettich, rote Beete und Edamame Bohnen. Dadurch entsteht ein Farbenspiel für das Auge, durch Sprossen und frische Kräuter verzaubern wir euren Geruchssinn. Um euren Gaumen auf eine Reise zu schicken, könnt ihr euch noch ein Topping für eure Bowl aussuchen.

...Hawaiian Garlic Shrimps

In Knoblauch Öl und einem Hauch von Chili gebratene Riesengarnelen mit Wasabi Sauce. 23,50

...Teriyaki Chicken

Gegrillte Kikok- Teriyaki Hähnchenbrust, selbstgemachte Röstzwiebeln dazu hausgemachte Erdnuss Sauce. 19,50

...Oyster Beef

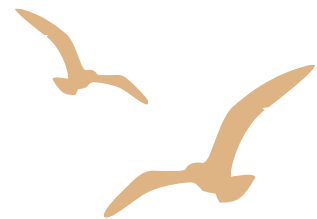
Saftige Bodensee-Roastbeef Würfel und Champignons mit Knoblauch und Chili scharf angebraten und mit würziger Lu'au Sauce abgelöscht.. 21,50

...Fried Tofu

Im Smoker geräucherte und gebackene Tofuwürfel mit Hawaiian BBQ-Sauce 19,50

...Lomi Lomi Lachsforelle

Leicht gebeizte Lachsforelle aus regionaler Zucht, mariniert mit Sesamöl, Sojasauce Limette und Ingwer. 21,50



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 Wok-Gemüse | Maiskolben mit Sweet-Chipotle-Butter
je 5,50

Süßkartoffelpommes | Süßkartoffelpüree | Ofensüßkartoffel mit Hummus | Stampfkartoffeln mit
Röstzwiebeln und Cheddar-Cheese | Mac ´n ` Cheese
je 6,50

Saucen

Zu den Steaks vom Grill gibt es unsere selbstgemachten Saucen:

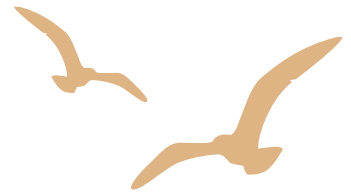
Hawaiian BBQ-Sauce | Homemade BBQ-Sauce | Kräuterbutter | Bratensauce

Pfefferrahmsauce mit frischem grünem Pfeffer | Wasabi Sauce

Chili Pepper Water (Chilisauce nach Hawaiianischer Art)

Zu jedem Steak ist eine Sauce inklusive; jede weitere kostet 2,50





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 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.
- selbstgemachtes Katsu Chicken mit Tonkatsu Sauce
- 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 32,50 | für zwei 62,50

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. 18,50

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 18,50

... vegan, mit gebackenen Tofu-Würfeln 18,50

... mit gebratenem Lachsforellenfilet aus regionaler Zucht 22,50

... mit Hawaiian Garlic Shrimps 24,50

Lachsforelle Lau Lau

Lachsforellenfilet, aus regionaler Zucht mit frischem Gemüse, Sprossen und Kräutern im Bananenblatt gedämpft.

Dazu ein hausgemachtes, gratiniertes 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. 21,50

Loco Moco

ein hawaiianischer Klassiker: ein 180g Bodensee Beef Patty, mit einer Kelle Jasmin Duftreis, einem Spiegelei, gebratenen Champignons, crispy Röstzwiebeln und Bratensauce. 16,90

Shoyu Chicken

Kikok Pollofino (Hähnchenschenkel ohne Knochen) in japanischer Sojasauce mit Honig, Knoblauch und Ingwer gebacken.

Dazu Hawaiian Style Wok-Gemüse und Jasmin Duftreis. 19,90

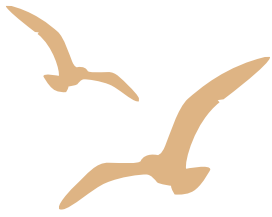
Mac´n´Cheese

große Schale Maccaroni in cremiger Käsesauce aus Cheddar, Parmesan und anderen Käsen.

Darauf knusprige Kräuter-Knoblauch-Brösel 17,50

...mit einer Portion Pulled Pork. 21,50





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.

Surf & Turf Deluxe Burger

Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit 3 gegrillte Black Tiger Garnelen, Rucola, 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

Ko'Ono Classic Burger

Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit Salat, Tomaten, Gewürzgurke, Zwiebelringe, hausgemachte Burgersauce auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries. 16,50 | als XXL Burger mit doppelt Fleisch 22,50

Wheezele da Cheezele

Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit Rucola, 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

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. 16,50 | als XXL Burger »doppelt so groß« 22,50

Pulled Pork Sandwich

Auf dem Grill geröstete Dinkelbrotscheiben vom Biobackstüble 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« 21,50

Kahuna Chicken Burger

Knusprig gebackenes Chicken Katsu (Kikok-Hähnchenbrust in Panko-Bröseln paniert und mit Tonkatsu-Sauce abgerundet) 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, Salat, Tomatenscheiben, Gewürzgurke, Zwiebelringe und hausgemachte vegane Burgersauce auf einem veganen Bun vom Biobäcker hier im Ort 16,50 +veganer Käseersatz als Topping 2,50

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

Mac 'n' Cheese anstatt normaler Pommes 3,50



Homemade Burger

Dessert

Kokos Crème brûlée

karamellierte Kokoscreme im Glas mit Ananas-Minze-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 Cheese Cake

saftiger Käsekuchen nach amerikanischer Art mit Zwetschgenkompott aus frischen Zwetschgen vom Obsthof Romer nebenan. 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

