

Speisekarte Abholung

Vorspeisen

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

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 ✓

7,50

Kauai Greens

Großer bunter Salatteller mit saisonalen, knackigen Blattsalate, verschiedene Rohkostsalate, Gurken, Tomaten und Radieschen. Als Dressing gibt es:

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

... mit BBQ Rinderfiletstreifen

vom Bodenseerind, scharf angebraten mit Hawaiian BBQ Sauce, Kirschtomaten und Lauchzwiebel. 26,50

... mit gebratenem Lachsforellenfilet

aus regionaler Zucht. Dazu Wasabi-Mayo. 21,50

... mit Hawaiian Garlic Shrimps

23,50

... mit Ofensüßkartoffel und Rote Bete Hummus

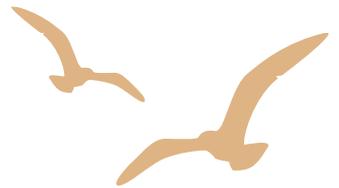
17,50 ✓

... mit karamellisiertem Ziegenkäsetaler und Feigensenfsauce

17,50

... mit Huli Huli Chicken

Kikok-Hähnchenbrust mariniert in Teriyaki, Ingwer und Knoblauch. Dazu Hawaiian BBQ Sauce. 18,50



Hawaiian Main Courses - Hauptgerichte

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. 21,10

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. 22,50

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, Knoblauch 21,50

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

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

... mit Hawaiian Garlic Shrimps 24,50

Shoyu Chicken

Kikok Pollofino (Hähnchenschenkel ohne Knochen) in japanischer Sojasauce mit Honig, Knoblauch und Ingwer gebacken. Dazu Hawaiian Style Wokgemüse und Jasmin Duftreis. 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. 21,10

Kids

Ko`Ono Kid`s Burger

120g regionales Rindfleisch, Brioche Brötchen, Eisbergsalat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebelringe, hausgemachter Burgersauce, dazu Steakhouse Fries. 7,00

+ Cheddar Käse 0,75

Pulled Pork Kid`s Burger

Pulled Pork (gezupfter Schweinebraten) aus dem BBQ Smoker, Brioche Brötchen, Gewürzgurken und Röstzwiebeln, selbstgekochte BBQ Sauce und Coleslaw, dazu Steakhouse Fries. 7,00

+ Cheddar Käse 0,75

Huli Kahuna Chicken Fingers

Knusprig frittierte Kikok Hähnchenfilets paniert in Panko Bröseln mit Süßkartoffelpüree und Maiskolben. Dazu unser selbstgemachtes Ketchup. 8,00

Kids Nudeln mit Tomatensauce

Der Klassiker 4,00



Vegi & Vegan Burger

Falafel Burger Vegan

Hausgemachtem Falafel Patty aus Kichererbsen, Zwiebeln, Rote Beete Hummus, gegrilltes Gemüse, Salat, Tomaten und vegane Kräuter-Aioli. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries 18,50

Ziegen Peter

Karamellisierte Ziegenkäse, Feldsalat, Tomate, rote Beete und eingelegte Zwiebeln. Das Ganze wird mit Feigensenf und Tomaten Pesto abgerundet. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries. 18,50

Homemade Gourmet Burger

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 Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebelringe, hausgemachte Burgersauce auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries. 18,50

Surf & Turf Deluxe Burger

Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit 3 gegrillten Black Tiger Garnelen, Rucola, Tomaten, Zwiebelringe, frische, hausgemachte Guacamole, Cheddar Käse, Parmesan, Trüffelmayonnaise auf einem Brioche Bun vom Biobäcker dazu Süßkartoffel Pommes. 26,50

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. 18,50

Kahuna Chicken Burger

Kikok Pollo Fino – Schenkel ohne Knochen, in Buttermilch eingelegt und Southern Fried Chicken Style gebacken. Mit Ananas, Salat, Tomaten, Zwiebeln, milder Chipotle-Chili-Mayonnaise und frischer Guacamole auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. Dazu gibt es eine Portion Super Crunch Fries 18,50

Pulled Pork Sandwich

Auf dem Grill geröstete Dinkelbrotscheiben vom „Biobackstübe 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 18,50

Toppings »Pimp your Burger«

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

Gönn dir ...

Trüffelmayo zu den Pommes 3,50
ein Gläschen voller Guacamole als Dip 4,50
Süßkartoffel Pommes anstatt normaler Pommes 3,50
Garnele als Topping 6,50

Beilagen

Süßkartoffel Pommes 6,50

Pommes Frites 4,50

Trüffelmayo 3,50

Chipotle-Chili-Mayo 2,50

Hawaiian BBQ Sauce 2,50

BBQ Sauce 2,50

Hausgemachtes Ketchup 0,20

hausgemachte Mayo 0,20

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

