

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 restliches Essen in einer REBOWL für EUR 5,00 Pfand auch mit nach Hause nehmen.

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

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

Hawaiian Mixed Pupus

4 kleine Gläschen mit etwas von Allem zum Durchprobieren:

- Crispy Spicy Mayo Ahi Poke - Roh, in pikanter Mayo mariniertes, frischer Thunfisch mit knusprig gebackenem Sushi Reis
- Shrimp „Ono Nui“ - gebackene Kokosgarnelen auf Guacamole
- Terijaki Chicken Spieß mit asiatischem Gurkensalat mit Sojasauce und Sesam
- selbstgemachte Falaffelbällchen mit Rote Bete Hummus und Aioli 16,90

Crispy Spicy Mayo Ahi Poke

Roh, in pikanter Mayo mariniertes, frischer Thunfisch aus schonendem Leinenfang. mit Lauchzwiebeln, Togarashi-Gewürz, Limette und Honig abgeschmeckt. Dazu knusprig gebackener Sushi Reis und Asiatischer Gurkensalat 16,90

Gebackene Kokosgarnelen »Ono Nui«

Drei „Ono“ Riesengarnelen in Tempurategie und Kokosflocken paniert, danach knusprig ausgebacken. Mit frischer, selbstgemachter Guacamole, Mango und Wasabi Sauce. 16,90

Grilled Veggies ✓

Verschiedenes gegrilltes Gemüse wie Zucchini, rote Zwiebel, Kürbis, Pilze, Paprika und Süßkartoffel mit Rote Beete Hummus und geröstetem Knoblauchbrot. 12,50

Dreierlei auf Brot ✓

Knuspriges Dinkelbrot vom Bio Backstüble Zuck und Kaun mit Rote Bete Hummus, Guacamole und Pico de Gallo - Tomatensalsa. 9,50

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

Kokos-Zitronengras-Suppe ✓

Erfrischende Kokoscremesuppe mit Zitronengrasduft, knackigem Gemüse, Pilzen und frischen Kräutern als Einlage. 8,50

Als Topping: Shrimp Ono Nui +4,50

Kürbiscremesuppe

Cremig-würzige Suppe vom Hokkaidokürbis, leicht süß-sauer abgeschmeckt, mit Kokosmilch aufgeschäumt und mit knusprigen Kernen und steirischem Kürbiskernöl garniert. 8,50

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

aus dem BBQ Smoker



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.

Best of BBQ

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.
- U.S. Beef Brisket aus dem BBQ-Smoker

Dazu: Süßkartoffelpommes | Coleslaw | Maiskolben | Hawaiian BBQ-Sauce und sweet & smoky BBQ-Sauce.

Garniert mit gegrilltem Gemüse und frischen Kräutern.

für eine Person 32,50 | für zwei Personen 62,50

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. 22,50

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. 21,10

Beef Brisket aus dem BBQ Smoker

Amerikanische Rinderbrust im Pfeffer Rub 12 Stunden im BBQ-Smoker gegart. Dazu Stampfkartoffeln, Bohnen, Bratensauce und Senfkaviar. 26,50

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

Hawaiian Main Courses - Hauptgerichte

Ahi Tataki

kurz angebratener Thunfisch, aus schonendem Leinenfang im Indischen Ozean, im Furikakegewürz Mantel. Dazu ein Gemüse aus Pak Choy, Edamame Bohnen und Sojasprossen in Sesamsauce und cremiges Süßkartoffelpüree. 27,50

Kona Duck

rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit roten Currylinsen, knusprigem Sushireis, Ananas Chutney und gegrilltem Bimi Brokkoli. 26,50

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

Hawaiianisches Curry

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

... mit Hawaiian Garlic Shrimps 24,50

... mit Huli Huli Chicken - Kikok-Hähnchenbrust
mariniert in Teriyaki, Ingwer und Knoblauch 21,50

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

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



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

vom Grill

T-Bone oder Porterhouse Steak

geilstes Dry Aged Rindfleisch vom regionalen Bodensee Rind aus dem Rücken mindestens 28 Tage gereift und direkt am Knochen gegrillt.

T-Bone Steak mit kleinem Filet-Anteil	je 100g/ 9,50
Porterhouse Steak, mit großem Filet-Anteil	je 100g/ 10,50

Tomahawk Steak

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

Für euch am Tisch tranchiert. Dazu zwei Saucen deiner Wahl.

Flank Steak

Saftiges Rindfleisch aus der Flanke vom irischen Weidenrind.
je 100g/ 8,50

Für unsere aktuelle Auswahl und die verschiedenen Steakgrößen fragt bei unserem Service nach der Steak-Tafel!

Rumpsteak

aus dem Roastbeef vom Rind aus der Bodenseeregion. Zur Perfektion gegrillt.
Mrs. 200g 23,80 | Mr. 300g 32,50 | Senior 450g 42,90

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 37,50 groß -Men's Cut-: 350g 59,80 Chateaubriand: 550g 90,50

Rib-Eye-Steak

Das fein marmorierte und durchwachsene Rib-Eye Steak wird aus der Hochrippe geschnitten. Mit seinem charakteristischen Fetttage gilt es als DAS Steak der Fleischliebhaber.

Und das völlig zu Recht!

Außen herrlich knusprig, innen saftig und unwiderstehlich gut! 300g 29,90 | 500g 49,90

on the Side »Beilagen zur Auswahl«

Pommes Frites | Jasmin Duftreis | Hawaiian Style Wokgemüse | Maiskolben mit Sweet-Chipotle-Butter je 5,50

Süßkartoffelpommes | Süßkartoffelpüree | Ofensüßkartoffel mit Hummus | Stampfkartoffeln mit Olivenöl und Kräutern je 6,50

Saucen

Zu den Steaks vom Grill gibt es unsere selbstgemachten Saucen:

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

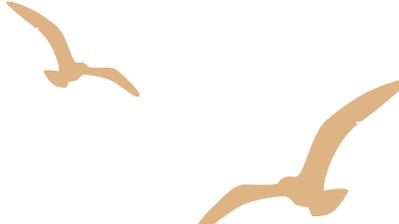
Pfefferrahmsauce mit frischem grünem Pfeffer | Wasabi Sauce

Chili Pepper Water (Chilisauce nach Hawaiianischer Art) | Homemade Chili Sauce

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

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



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 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

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

Karamellisierter 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

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

Homemade Gourmet Burger

Alle Beef-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 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 als XXL Burger mit zwei Patties 32,50

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. 18,50 als XXL Burger mit zwei Patties 24,50

Wheeze da Cheezele

Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit Rucola, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebelringe, Cheddar Cheese, „Sriracha Hemp-Sauce“, Trüffelmayo und hausgemachte Burgersauce auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. Am Tisch gibt's die Cheese Injection fürs Patty mit cremiger Käsesauce. 19,90 als XXL Burger mit zwei Patties 25,90

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. 18,50 als XXL Burger mit zwei Patties 24,50

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. 18,50 als XXL Sandwich »doppelt so groß« 24,50

Korean Fried Chicken Burger

Knusprig gebackenes und spicy mariniertes Kikok Pollo Fino (Schenkel ohne Knochen) mit selbstgemachtem Coleslaw, Mayo, asiatischem Gurkensalat mit Sojasauce und Sesam und gepickelten Zwiebeln auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. 18,50

Toppings »Pimp your Burger«

Cheddar Käse | gegrillter (nicht knuspriger!) Speck | Jalapeños | je 1,50 | für den XXL Burger je 3,00
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 | Cheese Injection fürs Patty mit cremiger Käsesauce 3,50

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

Dessert

Kokos Crème brûlée

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

Schoko-Erdnussbutter Brownie

mit Karamell-Sauce und Fruchtsorbet. 8,50 | als Mini 4,50

Mango Chili Panna Cotta Vegan ✓

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

Weißes Schoko-Kokos Tiramisu

Kokos-Mascarpone-Creme mit weißer Schoko Ganache und Bisquit. 8,50 | als Mini 4,50

Key Lime Pie

Limetten-Tarte mit abgeflämmt Baiserhaube und Kokos-Mango-Eis. 8,50 | als Mini 4,50

oder wie wäre es mit einem leckeren Eis von AneLu

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



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