

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
- 7,50

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

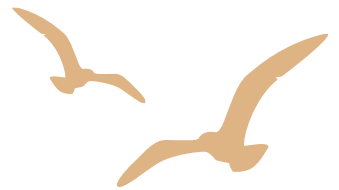
Pulled Pork (gezapfter Schweinebraten) aus dem BBQ Smoker, Brioche Brötchen, Gewürzgurken und Röstzwiebeln, selbstgekochte BBQ Sauce und Coleslaw, dazu Steakhouse Fries. 7,00
+ Cheddar Käse 0,75

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



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 Shoyu Chicken - Kikok Pollofino (Hähnchenschenkel ohne Knochen) geschmort in japanischer Sojasauce mit Honig, Knoblauch und Ingwer
- ... vegan, mit gebackenen Tofu-Würfeln 18,50
- ... mit gebratenem Lachsforellenfilet aus regionaler Zucht 22,50

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

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

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

Pulled Pork Burger

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

Hausgemachtes Ketchup 0,20

hausgemachte Mayo 0,20

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

