

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 ✓
 - Brusch 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

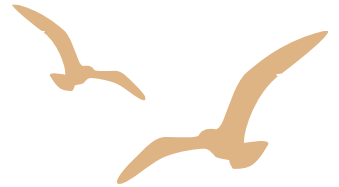
Pulled Pork (gezupfter Schweinebraten) aus dem BBQ Smoker, Brioche Brötchen, Gewürzgurken und Röstzwiebeln, selbstgekochte BBQ Sauce und Coleslaw, dazu Steakhouse Fries. 7,00
+ Cheddar Käse 0,75

Huli Kahuna Chicken Fingers

Knusprig frittierte Kikok Hähnchenfilets paniert in Panko Bröseln mit Süßkartoffelpüree und Maiskolben. 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. 23,50

Hawaiianisches Curry

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

... gegrillte Maispouarden Brust. 24,50

... vegan, mit gebackenen Tofu-Würfeln. 21,50

... mit Lachsfilet aus dem BBQ Smoker. 26,50

Gesmokter Blumenkohl

mit Rote Bete Hummus, Chimichurri - würziges Kräuterpesto – und gegrillte Süßkartoffelscheiben. Dazu knusprig geröstete Kichererbsen. 26,50

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

Vegan Burger

Falafel Burger Vegan

Hausgemachtem Falafel Patty aus Kichererbsen, Zwiebeln, Rote Beete Hummus, gegrilltes Gemüse, Salat, Tomaten und vegane Kräuter-Aioli. 19,50

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. 19,50

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. 28,50

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 karamellisierte Schmorzwiebeln auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. 19,50

Chicken Katsu Burger

In Panko panierte, knusprig gebackene Kikok Hähnchenbrust mit selbstgemachtem Coleslaw, Gochugaru-Mayo - leicht Scharf, asiatischem Gurkensalat mit Sojasauce und Sesam, gepickelten Zwiebeln Tomaten und Eisbergsalat auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. 19,50

Pulled Pork Burger

Pulled Pork, gezupfter Schweinebraten aus „Gutes vom See“ Schweinenacken, schonend gegart im BBQ-Smoker, selbstgemachter Coleslaw, Gewürzgurken und karamellisierte Schmorzwiebeln, dazu homemade BBQ-Sauce. 19,50

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 | karamellisierte Schmorzwiebeln 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.

