## 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.

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

Gutes vom See

## 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

# Ono Hawaiian Style Starters - Vorspeisen

### Ko'Ono Vorspeisensalat
Saisonale, knackige Blattsalate und Rohkostsalate.
Als Dressing gibt es:
- cremiges Balsamicodressing V
- Brasch Salatsauce von der Insel Reichenau
- fruchtig, würziges Ko´Ono Hausdressing mit Kokosmilch und Maracuja V

7,50

### Kokos-Zitronengras-Suppe V
Erfrischende Kokoscremesuppe mit Zitronengrasduft, knackigem Gemüse und frischen Kräutern als Einlage. 8,50
Als Topping: Shrimp Ono Nui +4,50

### Hawaiian Mixed Pupus
4 kleine Gläschen mit etwas von Allem zum Durchprobieren:
- Spicy Mayo Ahi Poke - Roh, in pikanter Mayo marinierter, frischer Thunfisch mit Jasmin Duftreis
- Shrimp „Ono Nui“ - gebackene Kokosgarnele auf Guacamole
- Teriyaki Chicken Spieß mit asiatischem Gurkensalat mit Sojasauce und Sesam
- selbstgemachte Falafel mit Rote Bete Hummus und Salzzitronen-Aioli 16,90

### Spicy Mayo Ahi Poke
Roh, in pikanter Mayo marinierter, frischer Thunfisch aus schonendem Leinenfang, mit Lauchzwiebeln, Togarashi-Gewürz, Limette und Honig abgeschmeckt. Jasmin Duftreis und Asiatischer Gurkensalat 15,90

### Gebackene Kokosgarnelen »Ono Nui«
Drei „Ono“ Riesengarnelen in Tempurateig und Kokosflocken paniert, danach knusprig ausgebacken. Mit frischer, selbstgemachter Guacamole, Mango und Wasabi Mayo. 16,90

### Grilled Veggies V
Verschiedenes gegrilltes Gemüse wie Zucchini, rote Zwiebel,
Pilze, Paprika und Süßkartoffel mit Rote Beete Hummus
und geröstetem Kräuter-Knoblauchbrot. 12,50

### Guacamole V
Leckere Creme aus Avocado, Tomate, frischem Koriander, Chili, Knoblauch, Zwiebel und Limettensaft, mit knusprigen Tortilla Chips. Frisch am Tisch für euch zubereitet! 12,50

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.

## 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 karamellisierte Schmorzwiebeln.
- 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 34,50 | für zwei Personen 67,50

### Gesmokter Blumenkohl

mit Rote Bete Hummus, Chimichurri - würziges Kräuterpesto – und gegrillte Süßkartoffelscheiben. Dazu knusprig geröstete Kichererbsen. 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. 23,50

### 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. 32,50

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

# Ko´ vs. Ono Hauptgerichte

## Ko´

### „Gutes vom See“ Zwiebelrostbraten
Medium gegrilltes Rinderrückensteak mit Schmorzwiebeln in Bratenjus und Röstzwiebeln.
Dazu hausgemachte Spätzle und Bohnen. 34,50

### Käsespätzle
Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Emmentaler Käse zubereitet. Darauf Röst- und Schmor-Zwiebeln. 17,50

## Ono

### Surf and Turf Filet
Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon mit gegrillter Riesengarnele, Thousand-Layer-Potatoes und Smashed Avocado. Dazu Mango-Chili Salsa 44,50

### Ahi Tataki
kurz angebratener Thunfisch, aus schonendem Leinenfang im Indischen Ozean,
im Furikake Gewürzmantel. Dazu ein Gemüse aus Pak Choy, Edamame Bohnen und
Sojasprossen in Sesamsauce und cremiges Süßkartoffelpüree. 29,50

### Kona Duck
rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit roten Currylinsen, Jasmin-Duftreis,
Ananas Chutney und gesmoktem Blumenkohl. 29,50

### Hawaiianisches Curry
Leicht scharfes Curry nach Massaman-Art mit Kartoffeln, Gemüse, Ananas und Erdnüssen.
Dazu Jasmin Duftreis...
... gegrillte Maispoularden Brust. 24,50
... vegan, mit gebackenen Tofu-Würfeln. 21,50
... mit Lachsfilet aus dem BBQ Smoker. 26,50
... mit Hawaiian Garlic Shrimps – Black Tiger Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten. 29,90

### Loco Moco
ein hawaiianischer Klassiker: ein 180g Bodensee Beef Patty, mit einer Kelle Jasmin Duftreis,
einem Spiegelei, gebratenen Champignons, karamellisierten Schmorzwiebeln und Bratensauce.
21,10

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

Kauai wird auch die Garden Island, also Garteninsel, genannt. Deshalb haben wir unsere Salatteller nach diesem besonders grünen Fleckchen Erde unter den hawaiianischen Inseln benannt.

Großer bunter Salatteller mit saisonalen, knackigen Blattsalaten, verschiedene Rohkostsalate, Gurken, Tomaten und Radieschen. Als Dressing gibt es:
- cremiges Balsamicodressing V
- Brasch Salatsauce von der Insel Reichenau
- fruchtig, würziges Ko´Ono Hausdressing mit Kokosmilch und Maracuja V

... mit Lachsfilet aus dem BBQ Smoker. Dazu Honig-Senf-Sauce mit Dill.
23,50

... mit selbstgemachtem Falafel, Granatapfelkernen und Salzzitronen-Aioli
19,50 V

...mit saftig gebratener Maispoulardenbrust, Salsa Verde und Tortillacrunch
23,50

... mit Hawaiian Garlic Shrimps – Black Tiger Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten.
29,90

# Vegan Burger

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

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

## 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 38,50 groß -Men's Cut-: 350g 61,50 Chateaubriand: 550g 92,50

## Rumpsteak
aus dem Roastbeef vom Rind aus der Bodenseeregion. Zur Perfektion gegrillt.
Mrs. 200g 30,90 | Mr. 300g 44,90 | Senior 450g 58,00

## Rib-Eye-Steak
Das fein marmorierte und durchwachsene Rib-Eye Steak wird aus der Hochrippe geschnitten.
Mit seinem charakteristischen Fettauge gilt es als DAS Steak der Fleischliebhaber.
Und das völlig zu Recht!
Außen herrlich knusprig, innen saftig und unwiderstehlich gut! 300g 32,50 | 500g 52,00

## Flank Steak
Saftiges Rindfleisch aus der Flanke. Für unsere aktuellen Steakgrößen fragt bei unserem Service nach der Steak-Tafel! je 100g/ 9,50

## ...on the Side! *»Beilagen zur Auswahl«*
Pommes Frites | Jasmin Duftreis | Hawaiian Style Wokgemüse |
Maiskolben mit Sweet-Chipotle-Butter je 5,50

Süßkartoffelpommes | Süßkartoffelpüree | Stampfkartoffeln je 6,50

karamellisierte Schmorzwiebeln 2,50

## Saucen
Zu den Steaks vom Grill gibt es unsere selbstgemachten Saucen:
Fruchtige Chilisauce mit gelben Habaneros | Hawaiian BBQ-Sauce | Sweet & Smoky 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

# 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 und Trüffelmayonnaise auf einem Brioche Bun vom Biobäcker dazu Süßkartoffel Pommes. 28,50
als XXL Burger mit zwei Patties 34,50

## Ko'Ono Classic Burger
Saftig gegrilltes 180g Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurken, frisch, roten Zwiebelringen, hausgemachte Burgersauce auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. 19,50
als XXL Burger mit zwei Patties 25,50

## Wheezle da Cheezle
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 mit viel, viel cremiger Käsesauce übergossen. Sollte auf jeden Fall mit Besteck gegessen werden😉 21,50
als XXL Burger mit zwei Patties 27,50

## 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
als XXL Burger mit zwei Patties 25,50

## 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
als XXL Burger »doppelt so groß« 25,50

## 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

## Toppings *»Pimp your Burger«*
Cheddar Käse | gegrillter (nicht knuspriger!) Speck | Jalapeños | je 1,50 | 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

### Haupia Pie
Schoko und weißer Kokospudding im Tarteförmchen mit geschlagener Sahne obendrauf. Dazu Ananas-Minz Salat 8,50 | als Mini 4,50

### oder wie wäre es mit einem leckeren Eis von AneLu
frag unser Serviceteam gerne nach den aktuellen Sorten!

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