

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.  = vegan

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ono Hawaiian Style

Starters - Vorspeisen

Kokos-Zitronengras-Suppe ✓

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

Als Topping: Hawaiian Garlic Shrimp +4,50

Kürbiscremesuppe ✓

Würzig-cremige Suppe vom Hokkaido- und Butternut- Kürbis mit herbstlich-exotischen Aromen, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl. 9,50



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 zum Durchprobieren:

- Ahi Poke - Roh, in Sojasauce und Sesamöl mariniertes, frischer Thunfisch mit Jasmin Duftreis
- Shrimp „OnoNui“ - gebackene Kokosgarnele auf Guacamole
- Teriyaki Chicken Spieß auf asiatischem Gurkensalat mit Sojasauce und Sesam
- selbstgemachte Falafel mit Rote Bete Hummus und Salzzitronen-Aioli 16,90

Ahi Poke

Roh in Sojasauce und Sesamöl marinierte, frische Thunfischwürfel aus schonendem Leinenfang mit Lauchzwiebeln und Togarashi-Gewürz dazu Wakame-Seeegrassalat, asiatischer Gurkensalat, Sriracha-Chili-Mayo und Jasmin Duftreis. 14,50

Grilled Veggies & Falafel ✓

BBQ-Blumenkohl aus dem Smoker, gegrillte Zucchini und Zwiebeln, konfierte Kirschtomaten und unsere berühmten, hausgemachten Falafel mit Rote Bete Hummus, dazu Salzzitronen-Aioli und Avocadocreme. 12,50

Shrimps Ono Nui

Drei „Ono“ Riesengarnelen in Tempurateig und Kokosflocken paniert, danach knusprig ausgebacken mit frischer, selbstgemachte Guacamole und Mango-Chili-Coulis. 13,50

Hast du Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,

wende dich gerne an unser Servicepersonal. ✓ = vegan

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bowls & Greens

Frisch, bunt und voller Energie – unsere Ko'Ono Bowls & Greens bringen Hawaii-Feeling in in die Schale. Vollgepackt mit regionalen Zutaten, exotischen Aromen und ganz viel Aloha-Spirit.

Ko'Ono Garden Starter

Frische Herbstsalate aus Feldsalat, Endivie und jungem Spinat mit feinen Rote-Bete-Streifen, eingelegter Kürbis und gerösteten Kernen.

Dazu ein Dressing nach Wahl:

- cremiges Balsamicodressing ✓
 - Brasch Salatsauce von der Insel Reichenau
 - fruchtig, würziges Ko'Ono Hausdressing mit Kokosmilch und Maracuja ✓
- 7,50

Ahi Poke Bowl

Ko'Ono Signature Bowl – inspiriert vom hawaiianischen Klassiker.

Roh mit Sojasauce und Sesamöl marinierter Thunfisch, Edamame, Avocado, Gurken, Wakame, Jasmin-Duftreis, mit Koriander, Thai-Basilikum, Sesam und Limette getoppt. 23,50

Teriyaki Chicken Bowl

Herzhaft, warm und perfekt für Herbsttage.

Saftig gegrillte Maispouardenbrust mit Teriyaki-Glasur, eingelegtem Kürbis, Edamame, Avocado, Gurken, Jasmin-Duftreis, mit Koriander, Thai-Basilikum, Sesam und Limette getoppt. 21,50

Falafel Bowl Vegan

Regional trifft Orient – vegan, farbenfroh und kräftig im Geschmack.

Hausgemachte Falafel mit Rote-Bete-Hummus, Edamame, Avocado, Gurken, gegrilltes Gemüse, Granatapfelkernen und Salzzitronen-Aioli, Jasmin-Duftreis, mit Koriander, Thai-Basilikum, Sesam und Limette getoppt. 19,50

Lachs & Greens Bowl

Smoky, frisch und sättigend – Hawaii trifft Bodensee.

Lachsfilet aus dem BBQ-Smoker mit Honig-Senf-Dill-Sauce, eingelegtem Kürbis, Jasmin-Duftreis mit Sesam und Limette verfeinert. 24,90

Vegan Burger

Falafel Burger Vegan ✓

Hausgemachtem Falafel Patty aus Kichererbsen, Zwiebeln, Rote Bete Hummus, gegrilltes Gemüse, Salat, Tomaten und Salzzitronen-Aioli. 19,50

Hast du Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,

wende dich gerne an unser Servicepersonal. ✓ = vegan

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
- BBQ Blumenkohl

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

Beef Brisket aus dem BBQ Smoker

Amerikanische Rinderbrust im Pfeffer Rub, 12 Stunden im BBQ-Smoker gegart. Dazu mashed Potatoes und Gravy, gerösteter Rosenkohl, gegrillter wilder Brokkoli und Senfkaviar. 32,50

Barbecue Blumenkohl ✓

Blumenkohl aus dem BBQ Smoker mit selbstgemachtem Rote Bete Hummus, Black BBQ Spice, Süßkartoffelstampf, Wildkräuter-Topping und Schnittlauchöl

Dazu knusprig geröstete Kichererbsen und „Lao Gan Ma“ -Crispy Chili Öl. 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.

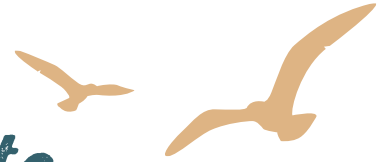
Dazu gibt`s unsere hausgemachte Bratensauce und Chili Pepper Water, hausgemachte Chilisauce nach hawaiianischer Art, mit Ingwer und Knoblauch und Jasmin Duftreis. 21,10

Hast du Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,

wende dich gerne an unser Servicepersonal. ✓ = vegan

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Ko'Ono Hauptgerichte



Kona Duck

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

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 Süßkartoffelstampf. 29,50

Hawaiianisches Curry

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

... gegrillte Maispoulardenbrust. 24,50

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

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

... mit Hawaiian Garlic Shrimps – 4 große Black Tiger Garnelen 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.  = vegan

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

vom Grill

Echte Grillkunst – ganz ohne Schnickschnack.

Unsere Steaks kommen ausschließlich vom regionalen Bodensee-Rind der Metzgerei Otto Müller.

Mindestens 28 Tage gereift, auf den Punkt gegrillt und mit hausgemachten Saucen serviert.

Saftig, rauchig, ehrlich.

Tomahawk Steak

Wenn Grillkunst auf Spektakel trifft:

Unser Tomahawk ist das wohl beeindruckendste Stück Fleisch vom Bodensee-Rind – Dry Aged, am Knochen gereift und über Feuer gegart. Außen mit kräftiger Kruste, innen zart und saftig.

Am Tisch tranchiert, begleitet von zwei hausgemachten Saucen.

Ein Steak für echte Genussmenschen – kein Alltagsgericht, sondern ein Erlebnis.

je 100g/ 11,00

T-Bone oder Clubsteak

geilstes Dry Aged Rindfleisch vom regionalen Bodensee Rind aus dem Rücken

mindestens 28 Tage gereift und direkt am Knochen gegrillt.

T-Bone Steak mit Filet-Anteil je 100g/ 12,00

Clubsteak (Kotelett) je 100g/ 10,00

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

Rumpsteak

aus dem Roastbeef vom Rind aus der Bodenseeregion. Zur Perfektion gegrillt.

Mrs. 200g 23,80 | Mr. 300g 32,50 | Senior 450g 42,90

Surf & Turf Add-On

Mach dein Steak zum Highlight:

Eine gegrillte Black-Tiger-Riesengarnele on top – mit Knoblauchöl, Limette und Meersalzflöcken.
6,50

on the Side »Beilagen zur Auswahl«

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

Süßkartoffelpommes | Mac´n´ Cheese je 6,50

karamellisierte Schmorzwiebeln 2,50

Saucen

Zu den Steaks vom Grill gibt es unsere selbstgemachten Saucen:

Hawaiian BBQ-Sauce | Sweet & Smoky BBQ-Sauce | Kräuterbutter | Bratensauce
Chili Pepper Water (Chilisauce nach Hawaiianischer Art) | Homemade Chili Sauce | Gelbe
Habanero Chilisauce

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

Hausgemachte Trüffelmayo 3,50

Hast du Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen,

wende dich gerne an unser Servicepersonal.  = vegan

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

Wheezele 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 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

Toppings »Pimp your Burger«

Cheddar Käse | gegrillter (nicht knuspriger!) Speck | Jalapeños | je 1,50 |
Glutenfreier Bun 3,00

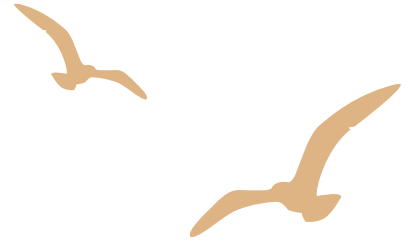
Gönn dir ...

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.  = vegan
Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dessert



Brownie & gegrillte Ananas

Gegrillte Ananasscheibe mit salted Karamellsauce auf einem saftigen Schoko-Brownie aus dunkler Zartbitterschokolade mit Vanilleeis von AneLu. 12,50

Death by Chocolate – Black Forest Edition

Dunkle Schokomousse, Dunkle Schokosauce, Kirschkompott und Double Chocolate Muffin Stücke im Glas, getoppt von Schlagsahne, Schokoraspeln und frischen Kirschen. Dazu ein Shot Schwarzwälder Kirschwasser 9,50 | als Mini 4,50

Weißes Schoko-Kokos Tiramisu

Kokos-Mascarpone-Creme mit weißer Schoko Ganache und Bisquit getränkt in Kokosmilch. 9,50 als Mini 4,50

Kokos Crème brûlée

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

Mango Chili Panna Cotta Vegan ✓

aus Kokosmilch mit dunklem Schoko-Sorbet. 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. ✓ = vegan

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.