

## 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.

Kartenzahlung möglich.



# Ono Hawaiian Style

## Starters - Vorspeisen

### Hawaiian Mixed Pupus

4 kleine Gläschen zum Durchprobieren:

- Ahi Poke - Roh, in Sojasauce und Sesamöl mariniertes, frischer Thunfisch mit Jasmin Duftreis
- Shrimp „Ono Nui“ - gebackene Kokosgarnele auf Guacamole mit Mango-Coulis
- Huli Huli Chicken Spieß mit süß-würziger BBQ-Glasur auf Asia Style Gurkensalat
- selbstgemachte BBQ Blumenkohl Wings mit Rote Bete Hummus und Salzzitronen-Aioli 16,90



### 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

### Ahi Poke

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

### Grilled Veggies & BBQ Cauliflower Wings ✓

regionales, saisonales Gemüse vom Grill und unsere BBQ Blumenkohl Wings mit Rote Bete Hummus, dazu Salzzitronen-Aioli. 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

### Kokos-Zitronengras-Suppe ✓

Erfrischende Kokoscremesuppe mit Zitronengrasduft, knackigem Gemüse, „Lao Gan Ma“ -Crispy Chili Öl und frischen Kräutern als Einlage. 8,50

Als Topping: Hawaiian Garlic Shrimp +4,50

### Ko'Ono Garden Starter

FrISChe saisonale Blattsalate 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

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.

Kartenzahlung möglich.



# Homemade Beef Burger

Alle Beef-Burger Pattys werden aus regionalem, täglich frisch gewolftem Rindfleisch aus der Bodenseeregion gemacht und Medium gegrillt.

Unsere Buns werden jeden Tag vom Biobäcker hier im Ort gebacken.

## Surf & Turf Deluxe Burger

Saftig gegrilltes 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. 24,50 als XXL Burger mit zwei Patties 30,50

## Ko'Ono Classic Burger

Saftig gegrilltes 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. 14,90 als XXL Burger mit zwei Patties 20,90

## Wheezle da Cheezle

Saftig gegrilltes 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 😊  
17,90 als XXL Burger mit zwei Patties 23,90

## BBQ Burger

Saftig gegrilltes Bodensee Beef Patty, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit homemade smoky BBQ-Sauce, Gewürzgurken, Tomaten, gegrillter (nicht knuspriger!) Bacon und karamellierte Schmorzwiebeln auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. 17,50 als XXL Burger mit zwei Patties 23,50

## Oklahoma Smash Burger

2 mit fein geschnittenen Zwiebeln gesmashte Bodensee Beef Patties, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit Cheddar Cheese, 3 Scheiben gegrilltem (nicht knusprigen!) „Gutes vom See“ Bacon, Tomaten, Gewürzgurken, und Sweet & Smoky BBQ Sauce auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. 14,90 als XXL Burger mit vier Patties 20,90

## Classic Smash Burger

2 gesmashte Bodensee Beef Patties, frisch gewolft aus regionalem „Gutes vom See“ Rindfleisch mit Cheddar Cheese, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und Ketchup, Mayo und Senf auf einem Brioche Bun vom Biobäcker. 14,90 als XXL Burger mit vier Patties 20,90

## on the Side »Beilagen zur Auswahl«

Pommes Frites | Maiskolben mit Sweet-Chipotle-Butter je 5,00

Süßkartoffelpommes | Mac ´n´ Cheese | Ofensüßkartoffel mit rote Bete Hummus | Hawaiian Style Wokgemüse je 6,50

Trüffelmayo zu den Pommes 3,50 | ein Gläschen voller Guacamole als Dip 4,50

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.

Kartenzahlung möglich.



# Homemade Burger

## 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. 15,90  
als XXL Burger »doppelt so groß« 21,50

## Southern Fried Chicken Burger

Hähnchenbrust in Buttermilch mariniert und im Southern Fried Style knusprig ausgebacken, frisch gebackenes Bun vom Biobäcker, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebelringe, hausgemachtes Ranch Dressing. 14,90

## Fried BBQ Cauliflower Burger Vegan

ausgebackenes crunchy Blumenkohl Patty, Zwiebeln, Rote Bete Hummus, Salat, Tomaten und Salzzitronen-Aioli. 14,90

## Toppings »Pimp your Burger«

Cheddar Käse | gegrillter (nicht knuspriger!) Speck | Jalapeños je 1,50  
Schmorzwiebeln | gegrillte Ananas je 2,50  
Gegrillte Champignons | Spiegelei | Löffel Guacamole je 3,50

## on the Side »Beilagen zur Auswahl«

Pommes Frites | Maiskolben mit Sweet-Chipotle-Butter je 5,00

Süßkartoffelpommes | Mac 'n ' Cheese | Ofensüßkartoffel mit rote Bete Hummus | Hawaiian Style Wokgemüse je 6,50

Trüffelmayo zu den Pommes 3,50 | ein Gläschen voller Guacamole als Dip 4,50

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.

Kartenzahlung möglich.



# 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.

## Hawaiian mixed BBQ

Das Beste aus unserem Smoker!



Unsere große BBQ-Auswahl mit:

- Kalua Pua'a - Hawaiian Pulled Pork - gezupfter Schweinebraten
- Spareribs »Char Siu« die echten Spareribs aus dem Schweinebauch im BBQ-Smoker
- Mini-BBQ-Burger auf kleinem Brioche Bun mit sweet & smoky BBQ-Sauce, Gewürz Gurken, Tomaten, gegrilltem (nicht knusprigen!) Speck und Röstzwiebeln
- U.S. Beef Brisket aus dem BBQ-Smoker
- Huli Huli Chicken Spieß

Dazu: Süßkartoffelpommes | Coleslaw | Maiskolben |  
Hawaiian BBQ-Sauce und sweet & smoky BBQ-Sauce.  
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 Mac`n` Cheese, Bratensauce und Senfkaviar. 32,50

## BBQ Tempura Cauliflower

gebackener Blumenkohl aus dem BBQ Smoker mit selbstgemachtem Rote Bete Hummus, Black BBQ Spice, Ofensüßkartoffel, Rote Bete Saft und Schnittlauchöl dazu „Lao Gan Ma“ -Crispy Chili Öl. 23,50

## 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. 21,50

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.

Kartenzahlung möglich.



# 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.

## Ahi Poke Bowl

Ko’Ono Signature Bowl – inspiriert vom hawaiianischen Klassiker.

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

## Huli Huli Chicken Bowl

Saftig gegrillte Maispouardenbrust mit Huli Huli-Glasur, eingelegtem Kürbis, Edamame, Avocado, Jasmin-Duftreis - mit Koriander, Thai-Basilikum, Sesam und Limette getoppt, dazu unsere Hawaiian BBQ Sauce. 21,50

## Vegan Cauliflower Wings Bowl

Vegan, farbenfroh und kräftig im Geschmack, unsere BBQ Blumenkohl Wings mit Rote-Bete-Hummus, Edamame, Avocado, Jasmin-Duftreis und gegrilltes Gemüse - mit Koriander, Thai-Basilikum, Sesam und Limette getoppt, dazu unsere vegane Chipotle Mayo. 19,50

## Lachs & Greens Bowl

Smoky, frisch und sättigend – Hawaii trifft Bodensee.

Lachsfilet aus dem BBQ-Smoker, eingelegter Kürbis, Edamame Bohnen, Avocado und Jasmin-Duftreis - mit Koriander, Thai-Basilikum, Sesam und Limette getoppt, dazu unsere Honig-Senf-Dill-Sauce 24,90

# Ko’Ono Mains

## Hawaiianisches Curry

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

... gegrillte Huli- Huli Maispouardenbrust. 24,50

... vegan, mit geräuchertem und gebackenem Tofu. 21,50

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

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

## Loco Moco

ein hawaiianischer Klassiker: ein 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.

Kartenzahlung möglich.



# 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.

## Tomahawk Steak

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.

*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

## Ahi Tataki – Thunfischsteak

Kurz gebratenes Steak aus dem Thunfischfilet, ummantelt mit Furikake - Eine Gewürzmischung aus Norialge, Sesam und Togarashi. 160 g 22,50

## Surf & Turf Add-On

Mach dein Steak zum Highlight:

Eine gegrillte Black-Tiger-Riesengarnele on top 6,50

## on the Side »Beilagen zur Auswahl«

Pommes Frites | Jasmin Duftreis | Maiskolben mit Sweet-Chipotle-Butter je 5,00

Süßkartoffelpommes | Mac ´n ´ Cheese | Ofensüßkartoffel mit rote Bete Hummus | Hawaiian Style Wokgemüse 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

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.

Kartenzahlung möglich.



# Dessert



## Chocolate Lava Cake

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Ananas Relish. 9,50 | als Mini 4,50

## Death by Chocolate

Dunkle Schokoladenmousse, Schokoladensauce und Schokokuchen-Crumble im Glas. 9,50 | als Mini 4,50

## Lilikoi Cheesecake

Leichter Cheesecake im Glas mit frischem Passionsfruchtspiegel. 9,50 | als Mini 4,50

## Kokos Crème brûlée

karamellisierte Kokoscreme im Glas. 9,50 | als Mini 4,50

## Mango Chili Panna Cotta Vegan

aus Kokosmilch mit dunklem Schoko-Sorbet. 9,50 | 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.

Kartenzahlung möglich.

