

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.

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Team.

 = 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 Falafel mit Erbsen 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 & Falafel ✓

regionales, saisonales Gemüse vom Grill und unsere berühmten, hausgemachten Falafel mit Erbsen-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 verschiedenen Gemüsen 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

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Team.

✓ = 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 mit gegrillten Black Tiger Garnelen, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, frische, hausgemachte Guacamole, Cheddar Käse, Parmesan und Trüffelmayonnaise
24,50 als XXL Burger mit zwei Patties 30,50

Wheezele da Cheezele

Saftig gegrilltes Bodensee Beef Patty mit Rucola, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebelringe, Cheddar Cheese, „Sriracha Hemp-Sauce“, Trüffelmayo und hausgemachte Burgersauce. 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

Oklahoma Smash BBQ Burger

2 mit fein geschnittenen Zwiebeln gemashte Bodensee Beef Patties, mit Cheddar Cheese, 3 Scheiben gegrilltem (nicht knusprigen!) „Gutes vom See“ Bacon, Tomaten, Gewürzgurken, und Sweet & Smoky BBQ Sauce. 17,50 als XXL Burger mit vier Patties 23,50

Ko'Ono Classic Burger

Saftig gegrilltes Bodensee Beef Patty mit Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurken, roten Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce.
14,90 als XXL Burger mit zwei Patties 20,90

Classic Smash Burger

2 gemashte Bodensee Beef Patties, mit Cheddar Cheese, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und Ketchup, Mayo und Senf. 14,90 als XXL Burger mit vier Patties 20,90

Toppings »Pimp your Burger«

Cheddar Käse | gegrillter (nicht knuspriger!) Bacon | Jalapeños | je 2,00

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 | selbstgemachter, bunter Sommer-Coleslaw | je 5,00

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

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

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Team.

 = 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, bunter Sommer-Coleslaw, Gewürzgurken und karamellierte 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, Zwiebeln, hausgemachtes Ranch Dressing. 14,90

Falafel Burger Vegan

Hausgemachtem Falafel Patty aus Kichererbsen, Zwiebeln, Erbsen-Hummus, , Salat, Tomaten, Gewürzgurken und Salzzitronen-Aioli. 14,90

Toppings »Pimp your Burger«

Cheddar Käse | gegrillter (nicht knuspriger!) Bacon | Jalapeños | je 2,00
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 |
selbstgemachter, bunter Sommer-Coleslaw | je 5,00

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

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

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Team.

 = 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:

- U.S. Beef Brisket aus dem BBQ- Smoker
- 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
- Huli Huli Chicken Spieß

Dazu: Süßkartoffelpommes | selbstgemachter, bunter Sommer-Coleslaw
Maiskolben | gegrilltes Gemüse | Hawaiian BBQ-Sauce und sweet & smoky BBQ-Sauce.
für eine Person 34,50 | für zwei Personen 68,50

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

Smoked BBQ Cauliflower

Smoky, Vegi, Savoury - Blumenkohl aus dem BBQ Smoker, getoppt mit mariniertem Frühlingskräutersalat dazu eine Ofensüßkartoffel gefüllt mit selbstgemachtem Erbsen-Hummus, Black BBQ Spice, 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 selbstgemachter, bunter Sommer-Coleslaw, Sweet & Smoky 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

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Team.

 = 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.

Die Basis jeder Bowl:

Jasmin-Duftreis, frische Salate & Gemüse, Edamame, Avocado, grüner Spargel, Zuckerschoten, gepickelte Karotten & Radieschen und Erbsen-Hummus – getoppt mit Koriander, Thai-Basilikum, Sesam und Limette. Als Dressing gibt es geröstetes Sesamöl und Ponzu. Dazu dein Lieblings-Topping:

Ahi Poke Bowl

Ko'Ono Signature Bowl – inspiriert vom hawaiianischen Klassiker.

Roh mit Sojasauce und Sesamöl marinierte Thunfischwürfel & Sriracha Mayo . 23,50

Huli Huli Chicken Bowl

Saftig gegrillte Maispouardenbrust mit Huli Huli-Glasur, dazu unsere Hawaiian BBQ Sauce. 21,50

Hawaiian Garlic Shrimp Bowl

Große Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl, dazu Sriracha-Chili-Mayo 29,90

Falafel Bowl

Vegan, farbenfroh und kräftig im Geschmack – hausgemachte Falafel aus Kichererbsen und frischen Kräutern mit Salzzitronen Aioli. 19,50

Lachs & Greens Bowl

Smoky, frisch und sättigend – Hawaii trifft Bodensee.

Lachsfilet aus dem BBQ-Smoker, dazu Honig-Senf-Dill-Sauce 26,50

Ko'Ono Mains

Ahi Tataki

ganz kurz angebratenes Thunfischsteak im Furikake Gewürzmantel.

Dazu Stir Fried Greens – Zuckerschoten, Spargel und Edamame in einer leichten Luau Sauce - Jasmin Duftreis und Wasabi Mayo 29,50

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

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Team.

 = 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

Thunfischsteak

Ganz kurz angebratenes 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 |

karamellierte Schmorzwiebeln |

Ofensüßkartoffel mit Erbsen-Hummus |

karamellierte Schmorzwiebeln | je 2,50

Hawaiian Style Wokgemüse | je 6,50

Saucen

Zu den Steaks vom Grill gibt es unsere selbstgemachten Saucen:


Hawaiian BBQ-Sauce | Sweet & Smoky BBQ-Sauce | Kräuterbutter | Bratensauce

Pfefferrahmsauce | Chili Pepper Water (Chilisauce nach Hawaiianischer Art) |

Homemade Chili Sauce | Gelbe, fruchtige Habanero Chilisauce (Sehr Scharf)

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

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Team.

 = vegan

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Kartenzahlung möglich.



Dessert



Strawberry - Thai Basilikum Pavlova

Weißer Schoko-Kokos-Mousse, frische Erdbeeren mit Thai-Basilikum und Erdbeercoulis, Baiser und Limettencrème 11,50 | als Mini 4,50

Death by Chocolate · Umami Edition

Dunkle Schokoladenmousse, Miso-Karamell, Schoko-Sesam-Crumble, Ananas-Relish und Karamellscherbe.

11,50 | als Mini 4,50

Lilikoi Cheesecake

Leichter Cheesecake im Glas mit frischem Passionsfruchtspiegel, Kokos Granola und Mangosalat.

11,50 | als Mini 4,50

Kokos Crème brûlée

karamellisierte Kokoscreme mit Erdbeersorbet . 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 2,00

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wende dich gerne an unser Team.

 = vegan

Alle Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Kartenzahlung möglich.

