

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.



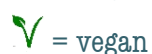
Instagram

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.



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 Smoked Paprika 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-Seeegrassalat, 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 Smoked Paprika 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.



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 BBQ-Sauce
- HOTTO Bratwurst mit Bacon, Cheddar & Jalapeño

Dazu: Süßkartoffelpommes | Corn Ribs | gegrilltes Gemüse | selbstgemachter, bunter Sommer-Coleslaw

für eine Person 34,50 | für zwei Personen 68,90

Beef Brisket aus dem BBQ Smoker

Amerikanische Rinderbrust im Pfeffer Rub, 12 Stunden im BBQ-Smoker gegart. Dazu Mac`n`Cheese, Bratensauce und Senfkaviar. 29,50

Smoked BBQ Cauliflower

Smoky, Vegi, Savoury - Blumenkohl aus dem BBQ Smoker, getoppt mit mariniertem Frühlingskräutersalat dazu eine Ofensüßkartoffel gefüllt mit selbstgemachtem Smoked Paprika Hummus, Black BBQ Spice, Rote Bete Saft 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 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.



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. 17,90 als XXL Burger mit vier Patties 23,90

Ko'Ono Classic Burger

Saftig gegrilltes Bodensee Beef Patty mit Eisbergsalat, Tomaten, Gewürzgurken, roten Zwiebeln und hausgemachter Burgersauce.
15,50 als XXL Burger mit zwei Patties 21,50

Classic Smash Burger

2 gemashte Bodensee Beef Patties, mit Cheddar Cheese, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und Ketchup, Mayo und Senf. 15,50 als XXL Burger mit vier Patties 21,50

Toppings »Pimp your Burger«

Cheddar Käse | gegrillter (nicht knuspriger!) Bacon | Jalapeños | je 2,00
Schmorzwiebeln | gegrillte Ananas | Crispy Röstzwiebeln | je 2,50
Gegrillte Champignons | Spiegelei | Löffel Guacamole | je 3,50

on the Side »Beilagen zur Auswahl«

Pommes Frites | Corn Ribs mit Sweet-Chipotle-Butter |
selbstgemachter, bunter Sommer-Coleslaw | je 5,00

Süßkartoffelpommes | Mac´n´Cheese | Ofensüßkartoffel mit Smoked Paprika 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 karamellisierte Schmorzwiebeln, dazu homemade BBQ-Sauce. 15,90
als XXL Burger »doppelt so groß« 21,90

Southern Fried Chicken Burger

Saftiges Hähnchen 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

Hausgemachte Falafel Patty aus Kichererbsen, Zwiebeln, Smoked Paprika 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 | Corn Ribs mit Sweet-Chipotle-Butter |
selbstgemachter, bunter Sommer-Coleslaw | je 5,00

Süßkartoffelpommes | Mac ´n´ Cheese | Ofensüßkartoffel mit Smoked Paprika 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.



Bowls & Greens

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

Die Basis:

Knackiger Pflücksalat mit Avocado, Edamame, Gemüse der Saison, Smoked Paprika Hummus und gepickeltem Gemüse. Dazu frische Kräuter, Ponzu und Sesamöl. Plus dein Lieblings-Topping:

Ahi Poke Bowl - Hawaiian Classic

Roh in Sojasauce und Sesamöl mariniertes Thunfischtatar mit Togarashi-Gewürz, dazu Sriracha-Chili-Mayo. 26,50

Hawaiian Garlic Shrimp Salat Bowl

Große Black Tiger Garnelen in Knoblauchöl, dazu Sriracha-Chili-Mayo 26,50

Huli Huli Chicken Salat Bowl

Saftig gegrillte Maispouardenbrust mit Huli Huli-Glasur, dazu unsere Hawaiian BBQ Sauce. 24,50

Falafel Salat Bowl

Vegan, farbenfroh und kräftig im Geschmack – hausgemachte Falafel aus Kichererbsen und frischen Kräutern mit Salzzitronen Aioli. 21,50

Lachs Salat Bowl

Smoky, frisch und sättigend – Hawaii trifft Bodensee.

Lachsfilet aus dem BBQ-Smoker, dazu Honig-Senf-Dill-Sauce 24,50

Ahi Tataki Salat Bowl

Kurz scharf angebratenes Thunfischsteak im Furikake-Mantel, kalt in dünne Tranchen aufgeschnitten, dazu Wasabi-Mayo. 26,50

»Pimp your Bowl«

Eine Schale Jasmin Duftreis +5,00

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. 21,50

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.



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, Porterhouse oder Clubsteak

Geilstes Dry Aged Rindfleisch vom regionalen Bodensee Rind aus dem Rücken, mindestens 28 Tage gereift und direkt am Knochen gegrillt.

Porterhouse Steak mit großem Filet-Anteil je 100g/ 13,50

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

Clubsteak (Kotelett) je 100g/ 10,00

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

Für unsere aktuellen Premium Cut Größen fragt beim Personal nach!

Rumpsteak

Aus dem Roastbeef vom Rind aus der Bodenseeregion – zart im Biss, mit feiner Marmorierung für vollen Fleischgeschmack, zur Perfektion gegrillt.

Mrs. 200g 24,90 | Mr. 300g 32,50 | Senior 450g 42,90

Thunfischsteak

Ganz kurz angebratenes Steak aus dem Thunfischfilet, ummantelt mit Furikake - Eine Gewürzmischung aus Nori-Alge, Sesam und Togarashi. 160 g 22,50

Surf & Turf Add-On

Mach dein Steak zum Highlight:

Eine gegrillte Black-Tiger-Riesengarnele on top 4,50

on the Side »Beilagen zur Auswahl«

Pommes Frites | Jasmin Duftreis | Corn Ribs mit Sweet-Chipotle-Butter | bunter Coleslaw
je 5,00

Süßkartoffelpommes | Mac´n´Cheese |

Ofensüßkartoffel mit Smoked Paprika Hummus |

Hawaiian Style Wokgemüse | je 6,50

Röstzwiebeln |

Schmorzwiebeln | je 2,50

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 unseren Steaks 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



Zwetschgen White Choc Trifle

Zartschmelzende weiße Schokomousse, fruchtig-würziges Zwetschgenkompott und knuspriger Maronen-Streusel à la minute – Spätsommer trifft Herbst, geschichtet im Glas: cremig, fruchtig und knusprig in jedem Löffel. 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, Granola und Mangosalat.
11,50 | als Mini 4,50

Kokos Crème brûlée

Samtig-cremige Kokoscreme – nur mit Kokosmilch, ganz ohne Sahne – unter einer hauchdünnen, knusprig karamellisierten Zuckerkruste: der Französische Klassiker mit hawaiianischer Kokosnote. 9,50 | als Mini 4,50

Haupia - hawaiianischer Kokos Panna Cotta ✓

Zart-cremige Panna Cotta aus Kokosmilch mit fruchtig-scharfem Mango-Chili-Coulis – erfrischend, exotisch und vegan. 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.

