



## *Weihnachtsfeier*

### *Luau`u – Hawaiian Party*

Wichtige und glückliche Momente werden auf der ganzen Welt mit Familie und Freunden gefeiert. Die Hawaiianer haben daraus ein einzigartiges kulturelles Ereignis gemacht – das Luau.

Empfang am offenen Feuer, große Platten in der Tischmitte, alle greifen zu und kommen ins Gespräch. Genau so möchten wir mit euch feiern: entspannt, herzlich und mit richtig gutem Essen aus unserem BBQ-Smoker.

Hier unsere Vorschläge für eure ganz persönliche Weihnachtsfeier – ihr könnt euer Menü neben dem Hauptgang ganz einfach selbst zusammenstellen.

*Aloha & E komo mai!*



# Zur Begrüßung am Feuer

~ ~ ~

Wenn es draußen kalt und dunkel ist, empfangen wir euch am Feuer: Feuerschale, ein heißes Getränk aus dem Kessel und ein paar Minuten, um anzukommen, bevor es an den Tisch geht.

*Wählt vorab eine Variante für eure Gruppe – beim Cocktail-Empfang zwei Sorten. So steht bei eurer Ankunft alles bereit und niemand muss anstehen.*

## Aloha Welcome am Feuer

6,50 p.P.

Weißer Ananas-Glühwein aus dem Kessel über dem offenen Feuer – warm, fruchtig, mit Zitronengras und Ingwer. Alkoholfrei als heißer Ananaspunsch.

## Aloha Welcome mit Big Kahuna Spritz

8,50 p.P.

Unser Big Kahuna Pineapple Aperitif mit Prosecco und Soda. Ein klassischer Spritz, mal ganz anders. Alkoholfrei als Virgin Big Kahuna.

## Aloha Welcome mit Cocktail

12,50 p.P.

Für alle, die es richtig krachen lassen wollen: The real Mai Tai, Humuhumunukunukuapua'a, Pineapple Mojito, Big Kahuna Smash oder Piña Colada. Alkoholfrei als Virgin Big Kahuna Smash.

# Vorspeise

~ ~ ~

## Guacamole - für alle zum Teilen und probieren

3,50 p.P.

Avocado, Tomate, Koriander, Chili und Limette – frisch an eurem Tisch angerührt. Wer möchte, macht mit: unser Team zeigt euch, wie eine echte Guacamole entsteht. Dazu knusprige Tortilla Chips.

## Kokos-Zitronengras-Suppe

7,00 p.P.

Erfrischende Kokoscremesuppe mit Zitronengrasduft, knackigem Gemüse, Crispy Chili Öl und frischen Kräutern.

## Ko'Ono Garden Starter

7,00 p.P.

FrISChe saisonale Blattsalate mit geröstetem Kernen und einem Dressing nach Wahl – cremiges Balsamico, Brasch Salatsauce von der Insel Reichenau oder unser fruchtiges Hausdressing aus Kokosmilch und Maracuja.

## Hawaiian Mixed Pupus - für alle zum Teilen und probieren

15,00 p.P.

Für alle zum Teilen, auf großen Platten in der Tischmitte:

- ◆ Ahi Poke – roh in Sojasauce und Sesamöl marinierter Thunfisch
- ◆ Shrimps »Ono Nui« – gebackene Kokosgarnelen auf Guacamole
- ◆ Huli Huli Chicken Spieße mit süß-würziger BBQ-Glasur
- ◆ Falafel mit Hummus und Salzzitronen-Aioli

# Hauptgang

~ ~ ~

Alles kommt auf großen Platten in die Tischmitte. So stellt sich jeder seinen eigenen Teller zusammen – egal ob Fleischliebhaber, vegetarisch oder vegan.

- ◆ **Kalua Pua'a** – hawaiianischer Schweinebraten aus dem BBQ-Smoker, in saftige Streifen gezupft, mit Lauchzwiebeln, frischen Tomatenwürfeln und süßer Ananas.
- ◆ **Spareribs »Char Siu«** – die echten Spareribs aus dem Schweinebauch, bei niedriger Temperatur langsam gegart, bis das Fleisch fast vom Knochen fällt – glasiert mit Hoisin, Sojasauce und Honig.
- ◆ **Shoyu Chicken** – Kikok-Hähnchenbrust in japanischer Sojasauce mit Honig, Knoblauch und Ingwer. Tranchiert und glasiert.
- ◆ **Smoked BBQ Cauliflower** – ganzer Blumenkohl aus dem Smoker mit Black BBQ Spice und Schnittlauchöl, dazu hausgemachter Hummus.
- ◆ **Mini BBQ Burger** – Bodensee Beef Patty auf kleinem Brioche Bun mit selbstgekochter BBQ-Sauce, Gewürzgurken, Tomaten, gegrilltem Speck und Röstzwiebeln.

Dazu: Jasmin-Duftreis · Süßkartoffelpommes · Coleslaw · Maiskolben mit Sweet-Chipotle-Butter · Grillgemüse · Mac'n'Cheese

Unsere hausgemachten Saucen: Hawaiian BBQ-Sauce · Sweet & Smoky BBQ-Sauce · Bratensauce · Chili Pepper Water

**37,50 p.P.**

**Kinder bis 3 Jahre kostenfrei**

**4 Jahre bis 15 Jahre 2,50 pro Lebensjahr**

---

## Gönnt euch noch mehr

### Beef Brisket aus dem BBQ-Smoker

**13,50 p.P.**

Amerikanische Rinderbrust im Pfeffer-Rub, zwölf Stunden im Smoker gegart, bis sie butterzart ist. Für uns das Beste, was ein Smoker hergibt.

### Gesmoktes Rinderfilet

**18,50 p.P.**

Filet vom Bodensee-Rind, im Smoker geräuchert und über Feuer fertig gegart. Tranchiert auf der Platte – unser Ausrufezeichen für besondere Abende.

### Lachsfilet aus dem BBQ-Smoker

**11,50 p.P.**

Zart geräuchert, dazu unsere Honig-Senf-Dill-Sauce. Smoky, frisch und leicht.

### Hawaiian Garlic Shrimp

**6,50 p.P.**

Eine große Black-Tiger-Riesengarnele in Knoblauchöl gebraten, mit Limette und Meersalzflocken.

*Wenn ihr wollt, zeigen wir euch vor dem Hauptgang unseren BBQ-Smoker und was seit dem Morgen darin liegt – sagt einfach Bescheid.*

*Ihr habt vegan essende Gäste dabei? Sagt uns einfach Bescheid – dann servieren wir euch gerne unser hawaiianisches Curry nach Massaman-Art, ohne Aufpreis.*

## Dessert

~ ~ ~

### Ohana Platte - für alle zum Teilen und probieren

12,50 p.P.

Ohana heißt Familie – und Familie teilt. Eine große Auswahl unserer hausgemachten Desserts in der Tischmitte, dazu ein paar Überraschungen aus unserer Patisserie. Was gerade Saison hat, verraten wir euch am Tisch.

### Dessert nach Wahl

8,50 p.P.

Aus unserer aktuellen Dessertkarte – Klassiker wie Kokos Crème brûlée und Death by Chocolate, dazu wechselnde saisonale Kreationen. Eine vegane Variante ist immer dabei.

## Zum Abschluss

~ ~ ~

### Kaffee & Absacker

7,50 p.P.

Auf Hawaii sagt man Aloha nicht nur zur Begrüßung, sondern auch zum Abschied. Unser Aloha Finish: ein Kaffee oder Espresso und dazu ein Absacker nach Wahl – Coconut Rum, Senft oder Steinhauser Bodensee Rum, ein Whisky oder ein Edelbrand von unserem Nachbarn, dem Obsthof Romer.

*Natürlich könnt ihr alles auch ganz normal einzeln von unserer Karte bestellen – Kaffee, Digestif oder einen Absacker, ganz wie ihr mögt.*

## Weine zum Essen

~ ~ ~

Zwei Empfehlungen, die besonders gut zu unserem BBQ passen – und daneben unsere komplette Auswahl an Flaschenweinen. Alle Preise je 0,75-l-Flasche.

- ◆ **Aufricht Grauburgunder** – vom Bodensee. Gelber Apfel und vollreife Mirabelle, dazu Aprikose und Honigmelone. Alle Fleischgerichte rufen förmlich nach ihm.
- ◆ **Beefsteak Club Malbec** – aus Mendoza. Dunkle Waldbeeren und mediterrane Kräuter, seidige Tannine – passt hervorragend zu unserem Hawaiian BBQ.

## Weiß

### Aufricht Grauburgunder

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee

35,00

### Aufricht Auxerrois

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee

35,00

### Aufricht Riesling.Neun.Punkt.Fünf.

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee · feinherb

48,00

### Hole in the Water Sauvignon Blanc

Konrad Wines, Marlborough, Neuseeland

42,00

### Wolf Weiss Sauvignier Gris

Weingut Hellmut Wolf, Konstanz · Bio, spontanvergoren

30,00

## *Rosé & Perlendes*

### **Aufricht Seegucker Rotling**

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee

31,50

### **Aufricht Secco Rosé**

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee

29,00

### **Aufricht Secco Weiß**

Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee

29,00

## *Rot*

### **Beefsteak Club Malbec**

Grupo Peñaflor, Mendoza, Argentinien

29,50

### **Capoforte Primitivo Salento**

Masseria Capoforte, Taranto, Italien

34,00

### **Aufricht Spätburgunder**

Weingut Aufricht, Stetten, Bodensee

37,00

### **Beefsteak Club Shiraz Cuvée**

Beefsteak Club, Tunuyan River, Australien

38,50

*Alle weiteren Getränke bestellen eure Gäste ganz nach Wunsch von unserer Karte.*

# *Pau Hana*

## *Unser Menü für Sonntag bis Donnerstag*

~ ~ ~

Pau Hana heißt auf Hawaiianisch so viel wie Feierabend – der Moment, wenn die Arbeit getan ist und man einfach zusammensitzt.

Drei Gänge, etwas kleiner als unser großes Luau, aber mit derselben Küche. Beim Hauptgang hat jeder die Wahl – und zu Wochenbeginn habt ihr das Haus fast für euch allein.

### *Vorspeise · nach Wahl*

#### **Kokos-Zitronengras-Suppe**

Erfrischende Kokoscremesuppe mit Zitronengrasduft, knackigem Gemüse, Crispy Chili Öl und frischen Kräutern.

#### **Ko'Ono Garden Starter**

Frische saisonale Blattsalate mit gerösteten Kernen und einem Dressing nach Wahl – cremiges Balsamico, Brasch Salatsauce von der Insel Reichenau oder unser fruchtiges Hausdressing aus Kokosmilch und Maracuja.

### *Hauptgang · nach Wahl*

#### **Shoyu Chicken**

Kikok-Hähnchenbrust in japanischer Sojasauce mit Honig, Knoblauch und Ingwer gegart, tranchiert und glasiert. Dazu Hawaiian Style Wokgemüse und Jasmin-Duftreis.

#### **Lachsfilet aus dem BBQ-Smoker**

Zart geräuchert, dazu ein Gemüse aus Pak Choi, Edamame und Sojasprossen in Sesamsauce und Jasmin-Duftreis.

#### **Hawaiianisches Curry mit Tofu · vegan**

Leicht scharfes Curry nach Massaman-Art mit Kartoffeln, Gemüse, Ananas und Erdnüssen, dazu geräucherter, gebackener Tofu und Jasmin-Duftreis.

### *Dessert*

#### **Mini-Dessert aus unserer Patisserie**

Was gerade Saison hat, verraten wir euch am Tisch. Eine vegane Variante ist immer dabei.

---

**32,50 p.P.**

*Buchbar von Sonntag bis Donnerstag*

*. Sagt uns eure Wahl beim Hauptgang vorab, dann ist alles frisch für euch vorbereitet. Empfang am Feuer sowie Kaffee & Absacker lassen sich genauso dazunehmen.*

*Wir freuen uns auf euch!*

Ruft uns einfach an oder schreibt uns – wir stellen euren Abend gemeinsam mit euch zusammen.

**Ko'Ono Hotel & Restaurant**

Martin-Schleyer-Straße 19 · 78465 Konstanz  
+49 7531 361900 · aloha@koono.de · www.koono.de

*Mahalo & Aloha Kāua*