

Champor

AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE

Starters. Hidangan Ringan.

13. Malaysian Macam-Macam (nur abends)

CHAMPOR'S SIGNATURE STARTER – HAND & HOMEMADE

Die beliebtesten Häppchen Malaysias auf einem Teller: Hühner-Satay, Dim Sum – gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit einer Paste aus Riesengarnelen und Hähnchenbrustfilet, Wan Tan Cups – Wan-Tan-Tassen mit würziger Hühnerfüllung, vegetarische Frühlingsrollen, Spicy Chicken Wings-/Boxing, Hühnerbrustfiletstücke eingewickelt in Pandanblatt und Spicy Fish Cakes – ab 2 Personen

16,00 EUR p. P.

1. Udang Serai – Garnelen Carpaccio (nur Freitag und Samstag)

Riesengarnelen hauchdünn geschnitten, mariniert in hausgemachter Zitronengrass-Vinaigrette, garniert mit frischem Zitronengras, Zitronenblättern, Pfefferminze und Koriander – leicht scharf

14,90 EUR

2. Butter Prawns

Erinnerung an ewige Fahrerei ans „Ende der Welt“ um diese Spezialität zu genießen.

Riesengarnelen kurz gebraten mit Knoblauch, Curry-Blätter, Chili und Kokosraspeln – leicht scharf

14,90 EUR

10. Spring Rolls (vegetarisch)

Handgerollte, hausgemachte Frühlingsrollen frittiert mit Gemüsefüllung, auf Glasnudelsalat

10,90 EUR

Soup of the Day

Wechselnde, hausgemachte Tagessuppen – fragen Sie uns!

ab 8,90 EUR

Champor

AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE

Nudelgericht. Mee.

33. Char Koay Teow

My memories date to the Brothers Stall, side pavement of Gurney Drive. All sitting as a family under a tree and having the wind from the sea and the whiff of fresh fried Koay Teow.

Flache Reisnudeln gebraten mit Riesengarnelen, Chili, Sambal, Lap Young (chinesische Süßwurst), Fish Cake und Chinese Chives (asiatische Frühlingszwiebeln), serviert auf einem Bananenblatt – leicht scharf

24,00 EUR

Reisgericht. Nasi.

34. Belacan Fried Rice

Shrimp paste when fried is just heaven. The old Nyonya neighbour goes into my books.

Reis gebraten mit fein gehacktem Hähnchenbrustfilet, Shrimps und frischem Chili, abgeschmeckt mit einer hausgemachten Sambal-Sauce und Shrimpspaste, serviert mit Keropok und Chicken Boxing – leicht scharf

21,00 EUR

Vegetarische Gerichte. Sayur.

35. Egg Tofu

Japanischer Egg Tofu leicht paniert auf Gemüse und Shitake-Pilzen gebraten in einer dunklen Soja-Sauce, garniert mit Panko-Auberginen

18,90 EUR

36. Vegetable and Tofu Sodhi

Bio Hard Tofu und verschiedene Gemüse geköchelt in einer hausgemachten Gelbgewürz-Curry-Paste aus Gelbgewürz, Knoblauch, Schalotten, Jeera und frischem Chili, garniert mit Koriander – leicht scharf

18,90 EUR

Champor

AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE

Brot. Roti.

90. Roti Canai

Malaysisch-Indisches Fladenbrot, warm
2,90 EUR

91. Curry - Dip

speziell in Malaysia gemahlener Curry
3,50 EUR

Geflügel. Ayam.

freilaufende Hühner aus dem Geflügelhof Gerlmaier in Forstern.
Kartoffeln in unseren Gerichten sind landestypisch und dienen als natürliche Stärke.

61. Masala Chicken Curry

One of my favourite homemade chicken dishes. Best eaten with a Roti!
Hühnerbrustfilet und Kartoffeln kurz gebraten einer Masala-Paste aus Gelbgewürz, Zitronengras, Zimt, Kardamom, Jeera, trockenem Chili und Schalotten, anschließend geköchelt in Kokosnussmilch – leicht scharf
19,90 EUR

63. Five Spice Claypot Chicken

Im Tontopf geköchelte Hühnerbrustfiletstücke, Kartoffel, Shitake-Pilze und Gemüse mit fünf Gewürzen:
Sternanis, Szechuanpfeffer, Zimt, Fenchel und Gewürznelke
19,90 EUR

Champor

AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE

Duck. Itik.

Frische Enten aus dem Frankenland.

64. Crispy Duck

AN INSPIRATION OF 2 KITCHENS

Knusprig gebratene Ente, nach einem Spezialrezept mariniert, serviert auf einer Curry Mischung aus der thailändischen und indischen Küche. Masala Curry, Knoblauch Curry Blättern, Chili, Zitronengras und Chili-Öl – scharf

Entenkeulen 24,00 EUR

Entenbrust 24,00 EUR

67. Orange Duck

Entenkeulen knusprig gebraten, bedeckt mit einer hausgemachten Orangensauce auf frischen Orangenfilets, Chili, Sambal, Ingwer und Zimt, serviert auf Spargel und Pak Choi – leicht scharf

Entenkeulen 24,00 EUR

Entenbrust 24,00 EUR

Rindfleisch. Daging Lembu.

hochwertiges argentinisches Rinderfilet aus natürlicher Aufzucht.

40. Beef Kerisik Daun Kadok

Fein geschnittene Rinderfiletstreifen, Bohnen, Kokosnussraspeln und wilde Betel-Blätter gebraten in einem hausgemachten Curry aus Masala, Chili, Zitronengras, Kaffirblätter und Knoblauch – scharf

26,00 EUR

42. Mango & Papaya Beef Filet

Feine Streifen vom Rinderfilet, gebraten mit frischer Mango, grüner Papaya und frischem grünem Thaipfeffer, in einer hausgemachten Portwein-Chili-Sauce – pikant

29,00 EUR

Champor

AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE

43. Claypot Beef Curry

Rinderhüfte geköchelt in einer Paste aus Masala-Curry, Chili, Ingwer, Koriander und Zitronengras, serviert im Tontopf – scharf

26,00 EUR (nur einige Portionen pro Tag)

Fisch und Garnelen. Ikan dan Udang.

beziehen wir von Kagerer – Seafood & Delikatessen.

71. Prawn Sodhi

Riesengarnelen nach malaysisch-indischer Art kurz gebraten in Kokosnussmilch, Gelbgewürz, Chili und Garam-Masala, garniert mit Koriander – leicht scharf

28,00 EUR

73. Nonya Prawns Petai

Riesengarnelen und gestoßener Petai, Zitronengras, frischem Chili, Knoblauch kurz gebraten in einem hausgemachten Sambal, frischer Kokosnuss und Tamarind ,garniert mit Kaffirblättern und frischem Chili – scharf

28,00 EUR

Extras.

Extra Portion Reis

Yellow Spiced Rice gemacht mit Tumeric, trockenem Chili, Curry-Blättern und Ingwer

Nasi Lemak (Kokosnusreis) mit Kokosnussmilch, Pandan Blättern, Ingwer und Zitronengrass

Nasi Putih aromatischer Jasminreis (AAA-Qualität)

Große Portion 3,00 EUR

Kleine Portion 2,00 EUR

Side Orders. Extra Chili

Hausgemachte Sambal-Chili Paste mit Belacan (scharf) oder frischer Chili

Extra Koriander oder extra Sauce für die Vorspeisen

Pro Portion 1,00 EUR

Pro Portion 1,00 EUR