My best food memories

Champor

THE MALAYSIAN KITCHEN

Selamat Datang

Champor – seit 2004.
der Ort, in dem ich meiner Heimat am nächsten bin.

Ich bin auf Penang, einer großen Insel in Malaysia, aufgewachsen. Ein fantastischer Ort für die Kindheit, umgeben von unterschiedlichsten Einflüssen: Essen, Kultur, Geschichte und Glauben.

Sie haben sich heute entschieden, bei uns im Champor zu essen. Erlauben Sie mir deshalb, Ihnen die Küche, mit der ich groß geworden bin, vorzustellen.
Von Chinesen bis Malayen, von indischen Muslimen bis Nyonyas, von Süd- und Nordindern bis Eurasiern, umgeben von unseren Nachbarn den Thais und Indonesiern und nicht zuletzt unsere Kolonialvergangenheit mit Briten, Portugiesen und Holländern; etwas von hier, etwas von dort und – voila! – wir sind inspiriert von dem Besten aus aller Welt!
Bitte genießen Sie das Essen so wie es ist, originalgewürzt und unverfälscht und fragen Sie uns bitte nicht, Gewürze wegzulassen. Meine Küche ist in keinster Weise angepasst noch „europäisiert". Koriander und Kaffirblätter sind dort enthalten, wo sie sein sollen, das gleiche gilt für Chili, getrocknete Garnelen, Shrimp-Paste uvm.

Für Einige von Ihnen wird die neue Erfahrung ein Abenteuer für den Gaumen. Andere wiederum werden sich erst an das Eine oder Andere gewöhnen müssen. Dies gilt vor allem für die Schärfe. Aber seien Sie versichert, die Küche ist mein Stolz und ein Spiegel der unterschiedlichen Kulturen, mit denen ich aufgewachsen bin. Machen Sie den ersten Schritt auf meine Heimat zu - Malaysia.

Champor is a living memory of our home & families

Kiren Kumari Alt-Amrik Singh

----- My best food memories ------

Bei uns ist scharf wirklich scharf!!

*Mit Kennzeichnung * sind milde Essen gekennzeichnet.*

Wir verwenden:

Das Fleisch von freilaufenden Hühner und Enten
aus dem Geflügelhof Gerlmaier in Forstern in Oberbayern.
Hochwertiges Fleisch aus natürlicher Aufzucht.
Seafood & Delikatessen von Kagerer und regionaler Fischzucht.

Sollten unsere hochwertigen Rohstoffe nicht lieferbar sein, kann es vorkommen,
dass einzelne Gerichte ausverkauft sind.

----- My best food memories ------

Starters. Hidangan Ringan.

Hand- & hausgemacht

Butter Prawns

Erinnerung an ewige Fahrerei ans „Ende der Welt" um diese Spezialität zu genießen.
Riesengarnelen gebraten in Butter, Knoblauch, Curry-Blätter,
Chili und Kokosraspeln – *leicht scharf*
€ 17,90
Für Vegetarier mit Bio-Tofu € 14,90

Oh Chien

One of Penang's famous street food.
Muscheln gebraten mit einem speziellen Teig, Eiern, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen,
serviert mit einem hausgemachten Dip
€ 17,90

Beef Kerabu

Inspired by a Malay eatry in Gelugor, Penang
Fein geschnittenes Rindersteak gebraten und mariniert mit verschiedenen Kräutern, Koriander,
Limettenblätter und einer Limetten-Chili-Vinaigrette – *leicht scharf*
€ 17,90

Chili Wantans

Chinese Street Food, that has disappeared
Hausgemachte, mit würzigem Hähnchenfleisch gefüllte Teigtaschen, gekocht und
geschwenkt in einer scharfen Koriander-Knoblauch-Chili-Sauce – *scharf*
€ 15,90

Rojak Mamak (v)

Pasembur, as a kid, I stood watching the Indian Muslim vendor mixing it all up!
Kartoffeln, hausgemachte Pakoras, Bio-Tofu, frische Sojasprossen, knusprige Wantans
geschwenkt in einer hausgemachten Chili-Sambal-Sauce,
garniert mit Sesam und Erdnüssen - leicht scharf, vegetarisch
€ 15,90

Brot. Roti.

Roti Canai *

Malaysisch - Indisches Fladenbrot, warm € 3,90 (je Stück)

Curry Dip

speziell in Malaysia gemahlener Curry € 4,80

Tipp:
Wir empfehlen nach malayischer Art zu essen:
Alle Gerichte kommen in die Mitte des Tisches und man genießt alles zusammen!

Hauptgang

Jedes Gericht einzigartig, jedes mit einer Erinnerung.
Wir verwenden frisches Fleisch von freilaufenden Hühnern
aus dem Geflügelhof Gerlmaier in Forstern Oberbayern.

*Vegetable and Tofu Sodhi *(v)*

Bio Tofu und verschiedene Gemüse geköchelt in einer hausgemachten Gelbgewürz-Curry-Paste aus Gelbgewürz, Knoblauch, Schalotten und Jeera, garniert mit Koriander – *pikant*
€ 22,00

„Crispy" Chili Sesame Chicken

Inspired from a Penang neighbourhood Chinese „chu cha" Restaurant
Saftiges Hähnchenfleisch fein geschnitten, mit Mehl bestäubt und gebraten. Geschwenkt im Wok mit Chili, Knoblauch, roten Zwiebeln, Curryblättern und einer hausgemachten Chili-Sauce, mit Sesamkörnern bestreut - *scharf*
€ 27,00

Ayam Percik Asli Pasar Malam Tun Sardon

Bekanntes und beliebtes Malayan Gericht mit Erdnuss-Sauce.
Marinierter Hähnchenschenkel in Gelbgewürz, Kumin, Zitronengras, Kokosnussmilch und Sambal im Ofen gegrillt und geschwenkt in hausgemachter Erdnusssauce, garniert mit Kaffirblätter und Erdnüssen – pikant (Nur wenige Portionen pro Tag)
Original Rezept mit Hähnchenschenkel € 28,00
für die, die keine Hähnchenschenkel wollen: mit Hühnerbrust € 33,00

Unsere Enten kommen frisch vom Geflügelhof Gerlmaier in Forstern Oberbayern.
Daher gibt es Entengerichte, nur solange der Vorrat reicht.

Chili Garlic Duck

Mörser und Stößel sind unsere Werkzeuge!
Knusprig gebratenes Babarie-Entenfleisch geschwenkt in einer Gewürzmischung aus frisch gestoßenem Petai Bohnen, roter Chili, Knoblauch, Schalotten und Shrimp Paste – *scharf*
Anders, intensiv und fischig, für fortgeschrittene Asian-Fans die Shrimp Paste lieben.
€ 33,00
when the duck is out, wir können dieses Gericht auch mit Rind anbieten - *scharf*
€ 31,00

*Caramelized Beef**

Homestyle cooking, Malaysian-Chinese dish, sweet, sticky, little spicy.
Feine Streifen vom Rind gebraten, karamelisiert mit Knoblauch, Honig,
Indonesischer Kicap Manis, Sojasaucen und Sternanis,
serviert auf blanchiertem Gemüse mit Sesamöl und -körner – *pikant*
€ 31,00

Prawn & Fish Serai Kari

Beliebte Kombination aus Riesengarnelen und Fisch mit den Aromen von Bananenblatt und Zitronengras.
Riesengarnelen und Stücke vom Fisch des Tages geköchelt in einer hausgemachten Zitronengraspaste
mit frischem Chili, Knoblauch, Gelbgewürz, Galangal und Tamarind abgeschmeckt mit
Kokosnussmilch, eingeschlagen im Bananenblatt – *scharf*
€ 34,00

Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie Tamarind-Prawns € 33,00

Extra Portion Reis

Nasi Lemak (Kokosnussreis) mit Kokosnussmilch, Pandan Blättern, Ingwer und Zitronengrass
pro Portion groß € 5,00 klein € 4,00
Nasi Putih aromatischer Jasminreis (AAA-Qualität)
pro Portion groß € 4,50 klein € 3,50

Side Orders. Extra Chili

Hausgemachte Sambal-Chili Paste mit Belacan (scharf) oder frischer Chili
pro Portion € 2,50

Extra Koriander oder extra Sauce für die Vorspeisen
pro Portion € 2,50

Weißweine – 0.2 l / Flaschenweine 0.75 l

Chardonnay, Emil Bauer, Deutschland, Pfalz — 10,90 € / Fl. 38,00 €
trocken, zarte Frucht, würzig, mineralisch

Riesling Fritz Haag, Deutschland, Mosel — 12,90 € / Fl. 47,00 €
feinherb, harmonisch, runde Restsüße,
super Begleiter zur Malayischen Küche

Scheurebe „Scheu aber geil", Deutschland, Pfalz — 11,90 € / Fl. 41,00 €
trocken, blumig, frisch, fruchtig

Riesling Drachen, Deutschland, Pfalz — Fl. 44,00 €
trocken, würzig, wild, einfach "ungeheuerlich" gut

Riesling, Weingut Spiess Deutschland, Rheinhessen — Fl. 42,00 €
trocken, elegant, runder Allrounder

Weisser Burgunder, Weingut Knewitz, Deutschland, Rheinhessen — Fl. 47,00 €
trocken, floral, mineralisch, elegant

Sauvignon Blanc, Weingut Knewitz, Deutschland, Rheinhessen — Fl. 50,00 €
opulente, explosive Frucht, würzig, langer charaktervoller Abgang

Kaitui – Sauvignon Blanc, Markus Schneider, Deutschland, Pfalz — Fl. 58,00 €
trocken, saftig mit intensiver Aromen-Struktur

Rotweine – 0.2 l / Flaschenweine 0.75 l

Primitivo, Italien, Puglia — 10,90 € / Fl. 38,00 €
trocken, elegant mit tiefen, feinen Tanninen

Hipster Negromaro, Italien, Puglia — 12,90 € / Fl. 46,00 €
kräftig, würzig, intensive Aromen

Rioja Ugarte Crianza, Spanien — 10,90 € / Fl. 38,00 €
trocken, schöne Holzreife, würzige und erdige Aromen

Ursprung Cuvée, Deutschland, Pfalz — Fl. 44,00 €
trocken, feinwürzig, saftig, viel Frucht und Finesse

Weinschorle

Weinschorle weiß	0,5 l	€ 7,90	**Weinschorle rot**	0,5 l	€ 7,90

Cheers to all those who love

Musang

an Original Mai Tai Beer Cocktail MIx
as an apperitive, as a flowery light cocktail or dessert 6,90 €

Bierspezialitäten

Bekanntes Bier aus der Hallertau

Auer Hell	0,5 l	€ 6,20
Auer Hell alkoholfrei	0,5 l	€ 6,20
Singha Beer Lager Bier aus Thailand	0,33 l	€ 5,50

Familien geführte, kleine Brauerei aus Haag / Obb ,

Unertl Ursud sehr süffig,	0,5 l	€ 6,80
Unertl Weisse	0,5 l	€ 6,50
Unertl Weisse alkoholfrei	0,5 l	€ 6,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola 1),3),9)	0,33 l	€ 4,80
Coca Cola light 1),3),9),11)	0,33 l	€ 4,80
Spezi 1),3),9),	0,5 l	€ 5,80
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	€ 5,20
Tafelwasser prickelnd oder still	0,2 l	€ 3,00
Kondrauer prickelnd	0,75 l	€ 7,80
Kondrauer natural	0,75 l	€ 7,80
Mango-, Guava-, Litschi-, Apfelsaft je 100 % Saft	0,2 l	€ 4,80
Schorle aus Apfel-, Litschi-, Mango-, Guavasaft oder Johannesbeernektar	0,50 l	€ 6,50
Frisches Münchner Wasser vom Hahn	0,5 l	€ 3,00

Warme Getränke

Bio Tee / Tee aus Teebox	je Tasse	€ 4,90

Kaffee

Kaffee 9)	Tasse	€ 3,80	
Espresso 9)	Single	€ 3,00	Double € 4,80

Spirituosen

Weinbrand

Hennessy VSOP 40 Vol-%	2 cl	€ 8,00
Remy Martin VSOP 40 Vol-%	2 cl	€ 8,00

Whiskey

Johnny Walker Double Black Label 40 Vol-%	2 cl	€ 9,00
Chivas Regal 40 Vol-%	2 cl	€ 8,00
Mehkong 35% Vol-%	2 cl	€ 8,00

Brände

Williamsbirne 40 Vol-%	2 cl	€ 6,00
Grappa	2 cl	€ 6,00

Magenbitter

Fernet Branca 40 Vol-%	4 cl	€ 6,00
Ramazotti 40 Vol-%	4 cl	€ 6,00

Aperitifs

Campari Orange 1)	0,2 l	€ 9,90
Dry Martini mit Hendricks Gin	4 cl	€ 10,90
Martini Bianco	4 cl	€ 6,50
Absolut Vodka on Ice	5 cl	€ 8,90
Prosecco mit Aperol	0,1 l + 4 cl	€ 10,90
Prosecco	0,1 l	€ 7,50

Liebe Gäste,
gerne geben wir Ihnen das Essen, dass Sie nicht mehr geschafft haben, mit.
Wir verwenden nur Boxen, die biologisch abbaubar sind.
Daher müssen wir leider pro Box 0,50 € verlangen – Wir bitten um Ihr Verständnis!

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gültiger Mehrwertsteuer Stand 08/2023

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalininquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin

Falls Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben,
fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der Allergenenliste.

The one and only
Champor