

Champor

THE DINING
STAND 13. MAI 2022



Unser Qualitätsanspruch

Wir kochen mit Fleisch von freilaufenden Hühner des Geflügelhofs Gerlmaier, im bayrischen Forstern. Wir verarbeiten nur frische, ganze Barbarie-Enten aus Deutschland und hochwertiges Fleisch aus natürlicher Aufzucht. Unser Seafood kommt von Kagerer und aus regionaler Fischzucht.

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

Scharf heißt bei uns wirklich scharf – wir kochen original malaysisch und so kann auch „leicht scharf“ für manche Gäste bereits „scharf“ sein.

Bestellungen unter 089 / 99317764

Unsere Abholzeiten: Di.-Fr. 11:30 – 14:00 Uhr und Di.-Sa. 18:00 – 22:00 Uhr

Hand- und hausgemachte Champor Signature Starter

Malaysian Macam-Macam

Die beliebtesten Häppchen Malaysia's auf einem Teller.

Chicken Lobak – gehackte Hähnchenbrust in einer Beancurd-Hülle, Dim Sum – gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit einer Paste aus Garnelen und Hähnchenbrustfilet, Mango Kerabu – Mangosalat mit Nüssen (v), marinierte Chickenwings, Chili Chicken Wantans – gefüllte Teigtaschen geschwenkt in Koriandersauce, Pandan Chicken - Hähnchenbrustfiletstücke eingewickelt in Pandanblatt und Spicy Prawn Cakes

Ab zwei Personen (nicht für Take-Away geeignet)

18,00 EUR p. P.

Champer



Butter Prawns

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

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

16,90 EUR

Rojak Mamak (vegetarisch)

Pasembur, As a kid, I stood watching the Indian Muslim vendor mixing it all up! Heaven!

Gebratene Kartoffeln, hausgemachte Pakoras, Bio-Tofu, frische Sojasprossen, knusprige Chicken-Wantans geschnitten und geschwenkt in einer hausgemachten Chili-Sambal-Sauce, garniert mit Sesam, Erdnüssen und gekochtem Ei – leicht scharf, kann auch vegetarisch zubereitet werden

15,90 EUR

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

14,90 EUR

Murtabak *

Indisch-muslimische Straßenküche aus Penang – auch liebevoll “Mamaks” genannt.

Malaysisches Fladenbrot bedeckt mit fein gehacktem, würzigen Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Eiern, serviert mit Curry-Dip und Pickled Onions – pikant

15,90 EUR

Brot. Roti.

Roti Canai *

Malaysisch-Indisches Fladenbrot, warm

3,80 EUR (je Stück)

Curry - Dip

speziell in Malaysia gemahlener Curry

4,80 EUR

Champer



Hauptgerichte

*Vegetable and Tofu Sodhi * (vegetarisch)*

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

21,00 EUR

Nyonya Chicken Curry

One of my favorite chicken dishes. In memory of a Chinese-Baba friend.

Hühnerbrustfiletstreifen und Kartoffeln geköchelt in Kokosnussmilch mit einer Paste aus Galangal, Gelbgewürz, Zitronengras, Shrimppaste, Kaffirblätter, trockenem Chili und Schalotten – leicht scharf, kann scharf wirken!

22,00 EUR

Ayam Percik Asli Pasar Malam Tun Sardon

Originales, bekanntes und beliebtes Malayan Gericht mit Erdnuss-Sauce.

Marinierter Hähnchenschenkel (mit Knochen) in Gelbgewürz, Kumin, Zitronengras, Kaffirblättern und Sambal im Ofen gegrillt und geschwenkt in hausgemachter Erdnusssauce, garniert mit Koriander und Erdnüssen – pikant (nur 5 Portionen pro Tag – nicht für Take Away)

26,00 EUR

Unsere Barbarie-Ente:

Unser Lieferant bezieht die Enten von umliegenden kleinen Geflügelhöfen, diese werden frisch an uns geliefert. Daher gibt es Entengerichte nur solange der Vorrat reicht.

Crispy Duck

An inspiration of 2 kitchens.

Frische gebratene Barbarie-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

29,90 EUR

Champor



Chili Garlic Duck

Mörser und Stößel sind unsere Werkzeuge!

Knusprig gebratenes Entenfleisch geschwenkt in einer Gewürzmischung aus frisch gestoßenem Petai Bohnen, roter Chili, Knoblauch, Schalotten und Shrimp Paste. Anders, intensiv und fischig, für fortgeschrittene Asian-Fans – scharf

29,90 EUR

Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie die *Tamarind-Ente 29,90 EUR

Caramelized Beef

Home Style malaysian-chinese dish, sweet, sticky, little spicy.

Feine Streifen vom Rind, gebraten in einer hausgemachten, dicken, dunklen Sauce aus Knoblauch, Honig, indonesischer Ketjap Manis, Sojasaucen und Sternanis, serviert auf blanchiertem Gemüse mit Sesamöl – pikant

28,00 EUR

Dry Style Kaffir Beef

Malay Thai Fusion, Lime leaves perfume the Beef.

Rindersteakhälfte, fein geschnitten und gebraten in einer hausgemachten Zitronengras-Paste aus Gelbgewürz, Chili, Knoblauch, Galangal und Kaffirblättern – scharf und anders

29,00 EUR

Nonya Prawns Petai

Eine Kombination aus frischer Kokosnuss und Petai-Bohnen.

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

30,00 EUR

Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie *Tamarind Prawns 30,00 EUR

Prawn & Fish Serai Kari

Beliebte Kombination aus Riesengarnelen und Fisch mit den Aromen vom 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 – leicht scharf

32,00 EUR



Extras

Extra Portion Reis

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

Nasi Putih aromatischer Jasminreis (AAA-Qualität)

Große Portion 4,50 EUR

Kleine Portion 3,50 EUR

Side Orders: Extra Chili

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

Pro Portion 2,50 EUR

Extra Koriander oder extra Sauce für die Vorspeisen

Pro Portion 2,50 EUR

Preise inkl. gesetzl. MwSt. Alle Angaben unter Vorbehalt.

Unsere Take-Away Behälter sind nicht für den Ofen oder die Mikrowelle geeignet.

Angaben zu Allergenen finden Sie unter www.champor.de oder fragen Sie bitte direkt bei unserem Service nach.