

# Champor

## THE DINNIGN

STAND 25. OKT. 2021



Frische, ganze Enten aus der Region, hochwertiges Fleisch von Kagerer und Fisch aus regionaler Zucht. Sollten unserer hochwertigen Rohstoffe nicht lieferbar sein, kann es vorkommen, dass einzelne Gerichte ausverkauft sind.

**Bestellungen Mi.-Sa. ab 16:00 Uhr unter 089 / 99317764**

**Unsere Öffnungszeiten / Abholzeiten Mi.-Sa. 17:00-20:00 Uhr**

Vegetarier und Familien mit Kind bitten wir, telefonisch anzufragen. Gerne bereiten wir für Sie ein individuelles Gericht zu. Preise inkl. gesetzl. MwSt. Alle Angaben unter Vorbehalt.

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

## Besondere Häppchen gegen Fernweh

### 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

**17,00 EUR p. P.**

### 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

**15,90 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 – pikant

**14,90 EUR**

# Champor



## Chili Wantans

*Chinese Street Food, that has disappeared.*

Hausgemachte, mit würzigem Hähnchenfleisch gefüllte Teigtaschen, gekocht und geschwenkt in einer scharfen Koriander-Knoblauch-Chili-Sauce – pikant

**14,90 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**

## Mango Kerabu\*

Pikanter Salat aus frischer Mango angemacht mit einer Zitronengrass Vinaigrette und Erdnüssen – pikant - vegetarisch

**13,90 EUR**

## Sesam Tofu\*

Bio-Tofu mit Panko und Eiern paniert und gebraten, angemacht in einer hausgemachten Tamarind-Chili-Sauce, garniert mit Nüssen und Sesamkörnern – pikant - vegetarisch

**13,90 EUR**

## Brot. Roti.

### Roti Canai \*

Malaysisch-Indisches Fladenbrot, warm

**3,50 EUR (je Stück)**

### Curry - Dip

speziell in Malaysia gemahlener Curry

**4,00 EUR**

# Champor



## Hauptgerichte

Bei uns ist scharf wirklich scharf! Milde Speisen mit einem \* gekennzeichnet.

Wir verwenden: Freilaufende Hühner aus dem Geflügelhof Gerlmaier in Forstern. Frische, ganze Enten aus dem Frankenland. Hochwertiges argentinisches Rind aus natürlicher Aufzucht. Seafood & Delikatessen von Kagerer.

### *Belacan Fried Rice*

*Anders, intensiv und für fortgeschrittene Asiaten, die Shrimp-Paste lieben.*

Reis gebraten mit fein gehacktem Hähnchenbrustfilet, Shrimps und frischem Chili, abgeschmeckt mit einer hausgemachten Sambal-Sauce und Shrimppaste, serviert mit Keropok und Chicken Boxing – leicht scharf, anders, intensiv – für fortgeschrittene Asien-Fans

**22,00 EUR**

### *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

**19,90 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!

**21,00 EUR**

### *Ayam Percik*

*Bekanntes und beliebtes Malayan Gericht mit Erdnuss-Sauce.*

Geschnittene Hühnerbrust, gebraten in Gelbgewürz, Kumin, Zitronengras, Kaffirblättern und Sambal, garniert mit Koriander und Erdnüssen – leicht scharf, kann scharf wirken!

**21,00 EUR**

# Champor



## 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

**Barbarie-Entenkeulen 26,00 EUR      -Entenbrust 26,00 EUR**

## 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. Wir lieben es! – scharf

**26,00 EUR**

**Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie die Tamarind-Ente (26,00 EUR)!**

## Dark Stir Fried Beef\*

*Malaysisch-chinesisches Gericht, serviert mit einer Schale Reis und gedämpftem Gemüse.*

Feine Streifen vom Rind gebraten in einer hausgemachten, dicken, dunklen Sauce aus Knoblauch, Portwein, indonesischer Ketjap Manis, Sambal und Sternanis, serviert mit Spiegelei – pikant

**26,00 EUR**

## Claypot Beef Curry

*Einfach nur himmlisch für Liebhaber würzigen Rindfleischs - wir kochen nur einige Portionen am Tag.*

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

**26,00 EUR**

## Mamak Mee

*Eine indisch-muslimische Streetfoodspezialität.*

Nudelgericht gebraten mit einer hausgemachten Chili-Knoblauch-Sauce und fein geschnittenen Rinderstreifen, Pakora (Kartoffelstreifen in Kichererbsen-Mehl frittiert) dazu Bio Tofu, garniert mit frischen Sojasprossen und Limette zum Verfeinern – leicht scharf

**26,00 EUR**

# Champor



## *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  
**28,00 EUR**

Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie Prawn-Sodhi (28,00 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**

Angaben zu Allergenen finden Sie unter [www.champor.de](http://www.champor.de) oder fragen Sie bitte direkt bei unserem Service nach.