

Champor

AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE

Starters. Hidangan Ringan.

13. Malaysian Macam-Macam

Champor's signature starter – hand- & homemade, nur abends.

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), Wantan Tassen gefüllt mit pikantem Entensalat, Chili Chicken Wantans – gefüllte Teigtaschen geschwenkt in Koriandersauce, Pandan Chicken - Hähnchenbrustfiletstücke eingewickelt in Pandanblatt und Spicy Fish Cakes – ab 2 Personen

16,50 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

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

Mango Kerabu * (vegetarisch)

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

12,90 EUR

Champor

AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE

*Nyonya Springrolls **

Song River, Gurney Drive. Erinnerungen an Genussmomente mit meinen Eltern.

Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit fein geschnittenem Gemüse, gehackten Shrimps und Hähnchenbrust, geschnitten serviert mit einer hausgemachten Belacan-Tamarind-Sauce – pikant

14,90 EUR

Brot. Roti.

*90. Roti Canai **

Malaysisch-Indisches Fladenbrot, warm

3,50 EUR (je Stück)

91. Curry - Dip

speziell in Malaysia gemahlener Curry

3,50 EUR

Hauptgerichte

Bei uns ist scharf wirklich scharf! Milde Speisen mit 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.

34. Belacan Fried Rice

Anders, intensiv und für fortgeschrittene Asiafans, 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

21,00 EUR

Champor

AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE

36. 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

61. Nonya 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!

19,90 EUR

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

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 (24,00 EUR)!

42. 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

Champor

AUSZUG AUS UNSERER ABENDKARTE

43. 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

73. 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 Kokosnussmilch, Pandan Blättern, Ingwer und Zitronengras

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