

Champon

UNSERE
TAKE-AWAY KARTE
AB DEM 16.-19. DEZEMBER

Wir verarbeiten nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung: Scharf ist scharf! Somit kann leicht scharf für manche Gäste scharf sein.

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.)

Offer of the Day

Char Bee Hoon (vegetarisch)

Feine Reismudeln gebraten mit Eiern, Frühlingszwiebeln und fein geschnittenem Gemüse – pikant

13,90 EUR

Beautiful Starters to Take

Dim Sum (6 Stück)

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen-, Hähnchenbrustfilet- Paste

14,90 EUR p. P.

Spicy Fish Soup

Fein-würzige Fischsuppe mit Kokosnussmilch

14,90 EUR

Chicken Boxing (8 Stück)

Kleine, marinierte Hähnchenkeulen gebraten in Butter, Knoblauch, Chili und Kokosraspeln – leicht scharf

14,90 EUR

Chili Wantans

Chinesische Street Food Spezialität.

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

14,90 EUR

Champor



Vege Springroll (1 Rolle geschnitten)

Hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit fein geschnittenem Gemüse und Glasnudeln

10,90 EUR

Roti Canai *

Malaysisch-Indisches Fladenbrot, warm

3,50 EUR (je Stück)

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.

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

Nonya Chicken Curry

Eines meiner Lieblingsrezepte.

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

Crispy Duck

Die Inspiration zweier Küchen.

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

Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie die Tamarind-Ente 24,00 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 – scharf

Anders, intensiv und fischig, für fortgeschrittene Asian-Fans die Shrimp Paste lieben. – Wir lieben es!

26,00 EUR

Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie die Tamarind-Ente 24,00 EUR

Mango Beef

Fein Streifen vom Rindersteak gebraten in hausgemachter dunkler Sauce mit frischer Mango, abgeschmeckt mit Sambal – leicht scharf

26,00 EUR

Claypot Beef Curry

Einfach der Himmel für Rindfleischliebhaber.

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

26,00 EUR (nur einige Portionen pro Tag)

Crispy Lemongras Fish

Wildfang Zanderfilet fein geschnitten und knusprig gebraten, geschwenkt in einer hausgemachten Zitronengraspaste aus frischem Zitronengras, Kaffirblätter, Gelbgewürz, Thai-Ingwer, Shrimppaste und Chili – scharf und anders

26,00 EUR

Nonya Prawns Petai

Geliebte 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

26,00 EUR

Champor



Extras

Extra Portion Reis

Nasi Lemak (Kokosnusreis) mit Kokosnusmilch, 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

Pro Portion 1,00 EUR

Extra Koriander oder extra Sauce für die Vorspeisen

Pro Portion 1,00 EUR

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.