

# Champon

**UNSERE  
TAKE-AWAY KARTE  
AB DEM 3.-5. 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 17:00-20:30 Uhr**

(Vegetarier und Familien mit Kind, bitten wir telefonisch anzufragen. Gerne bereiten wir für Sie ein individuelles Gericht zu.)

## *Offer of the Day*

### *Stir Fried Tamarind*

Hähnchenstreifen gebraten in einer hausgemachten Tamarind-Sauce (natürlicher süß-sauer Geschmack)

**Bio Tofu (v) oder Hähnchen 13,90 EUR**

## *Beautiful Starters to Take*

### *Dim Sum (6 Stück)*

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen-, Hähnchenbrustfilet- Paste

**14,90 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

*Chinesische Street Food Spezialität.*

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

**14,90 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.

## 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**

**Entengerichte ab Freitag, den 04.12 erhältlich**

## 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**

# Champer



## 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 (nur einige Portionen pro Tag)

**26,00 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**

## 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**

## 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** (Kokosnussreis) mit Kokosnussmilch, 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

Extra Koriander oder extra Sauce für die Vorspeisen

**Pro Portion 1,00 EUR**

**Pro Portion 1,00 EUR**

**Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.**