

Champor

# THE DINING



[www.champor.de](http://www.champor.de)

## *Selamat Datang*

*Champor – seit 2004,  
der Ort, in dem ich meiner Heimat am nächsten bin.*

*Ich bin auf Penang, einer großen Insel in Malaysia, aufgewachsen. Ein fantastischer Ort für die Kindheit, umgeben von unterschiedlichsten Einflüssen:  
Essen, Kultur, Geschichte und Glauben.*

*Sie haben sich heute entschieden, bei uns im Champor zu essen. Erlauben Sie mir deshalb, Ihnen die Küche, mit der ich groß geworden bin, vorzustellen.*

*Von Chinesen bis Malayen, von indischen Muslimen bis Nyonyas, von Süd- und Nordindern bis Eurasiern, umgeben von unseren Nachbarn den Thais und Indonesiern und nicht zuletzt unsere Kolonialvergangenheit mit Briten, Portugiesen und Holländern; etwas von hier, etwas von dort und – voila! – wir sind inspiriert von dem Besten aus aller Welt!*

*Bitte genießen Sie das Essen so wie es ist, originalgewürzt und unverfälscht und fragen Sie uns bitte nicht, Gewürze wegzulassen. Meine Küche ist in keinster Weise angepasst noch "europäisiert". Koriander und Kaffirblätter sind dort enthalten, wo sie sein sollen, das gleiche gilt für Chili, getrocknete Garnelen, Shrimp-Paste uvm.*

*Für Einige von Ihnen wird die neue Erfahrung ein Abenteuer für den Gaumen. Andere wiederum werden sich erst an das Eine oder Andere gewöhnen müssen. Dies gilt vor allem für die Schärfe. Aber seien Sie versichert, die Küche ist mein Stolz und ein Spiegel der unterschiedlichen Kulturen, mit denen ich aufgewachsen bin. Machen Sie den ersten Schritt auf meine Heimat zu - Malaysia.*

*Champor is a living memory of our home & families*

*Kiren Kumari Alt-Amrik Singh*

[Zurück zu champor.de](http://champor.de)

*Bei uns ist scharf wirklich scharf!!*

*Mit Kennzeichnung \* sind milde Essen gekennzeichnet.*

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

*Wir wünschen einen guten Appetit und eine schöne Zeit!*

**If you are allergic to certain foods & products please let us know.  
Please ask us for the Allergens , subject to labelling list “LMIV EU  
1169/2011.**

**Kennzeichnungspflichtigen Allergene nach “LMIV EU 1169/2011.**

*Besondere Häppchen gegen Fernweh*

*Starters. Hidangan Ringan.*

*Champors Signature Starter!*

*Malaysian Macam-Macam (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 zwei Personen € 17,00 p. P.

*Butter Prawns*

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

Riesengarnelen gebraten in Butter, Knoblauch, Curry-Blätter, Chili und Kokosraspeln – *leicht scharf*  
€ 15,90

*Murtabak\**

*An Indian-Muslim Penang street special. Also known lovingly as Mamaks.*

Straßenküchen Spezialität – Malaysisches Fladenbrot bedeckt mit fein gehacktem, würzigem Hähnchenfleisch, Zwiebeln und Eiern, serviert mit Curry-Dip – *pikant*

€ 14,90

*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

*Mango Kerabu\**

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

€ 13,90

*Sesame 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

*Brot. Roti.*

*Roti Canai \**

Malaysisch - Indisches Fladenbrot, warm  
€ 3,50 (je Stück)

*Curry Dip*

speziell in Malaysia gemahlener Curry  
€ 4,00

*Belacan Fried Rice*

*Shrimp paste when fried is just heaven. The old Nonya neighbour goes into my books.*

Reis gebraten mit fein gehacktem Hähnchenbrustfilet und Shrimps, abgeschmeckt mit einer hausgemachten Sambal-Sauce und Shrimp Paste, serviert mit Keropok und

Chicken-Boxing – *leicht scharf,*

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

€ 22,00

*Vegetable and Tofu Sodhi \*(v)*

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

*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

*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

*Crispy Duck*

*An Inspiration of 2 Kitchens*

*My cousins Pravins Jessy recipe. Inspired by our Punjabi grandparents from Thailand.*

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 oder Entenbrust € 24,00

*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

*\*Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie die Tamarind-Ente! € 24,00*

*Dark Stir Fried Beef\**

*Malaysian-Chinese dish, savored with a bowl of rice and steamed vege.*

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

*Claypot Beef Curry*

*Just heaven for spicy beef lovers.*

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

€ 26,00 (nur einige Portionen pro Tag)

*Mamak Mee*

*An Indian Muslim Street food special. The man with the sarong fanning the wok over the charcoals.*

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

€ 26,00

*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*

€ 28,00

*\*Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie Prawn-Sodhi! € 28,00*

*Extra Portion Reis*

**Nasi Lemak** (Kokosnusstreis) mit Kokosnussmilch, Pandan Blättern, Ingwer und Zitronengras

- pro Portion groß € 4,50 klein € 3,50

**Nasi Putih** aromatischer Jasminreis (AAA-Qualität)

pro Portion – groß € 4,50 – klein € 3,50

*Side Orders. Extra Chili*

Hausgemachte Sambal-Chili Paste mit Belacan (scharf) oder frischer Chili  
Extra Koriander oder extra Sauce für die Vorspeisen

pro Portion € 2,50  
pro Portion € 2,50

## *Weißweine - Alle offenen Weine 0,2 l / Flaschenweine 0,75 l*

<b>Chardonnay, Emil Bauer</b> , Deutschland, Pfalz trocken, zarte Frucht, würzig, mineralisch	9,00 € / Fl. 31,00 €
<b>Weißer Burgunder "Vom sandigen Lehm"</b> , Deutschland, trocken, fruchtig, frisch, süffig, cremig	9,00 € / Fl. 31,00 €
<b>Scheurebe „Scheu aber geil“</b> , Deutschland, Pfalz trocken, blumig, frisch, fruchtig	9,90 € / Fl. 37,00 €
<b>Riesling Drachen</b> , Deutschland, Pfalz trocken, würzig, wild, einfach "ungeheuerlich" gut	10,60 € / Fl. 38,00 €
<b>Riesling, vom Löss Stern</b> , Deutschland, Pfalz trocken, saftig, elegant, erfrischende Säure	Fl. 37,00 €
<b>Two Princes Riesling</b> , Weingut Prinz Salm, Deutschland, Nahe trocken, duftige Noten, süffig, feines Perlenspiel	Fl. 39,00 €
<b>Sauvignon Blanc</b> , Weingut Gross, Österreich, Steiermark opulente, explosive Frucht, würzig, langer charakturvoller Abgang	Fl. 49,00 €
<b>Kaitui – Sauvignon Blanc, Markus Schneider</b> , Deutschland, Pfalz trocken, saftig mit intensiver Aromen-Struktur	Fl. 48,00 €

## *Rotweine - Alle offenen Weine 0,2 l / Flaschenweine 0,75 l*

<b>Primitivo</b> , Italien, Puglia trocken, elegant mit tiefen, feinen Tanninen	7,90 € / Fl. 29,00 €
<b>Rosso di Toscana, Tutto Bene</b> , Italien, Toscana San Leonino trocken, harmonisch, weich und samtig	9,00 € / Fl. 31,00 €
<b>Campo Reale, Nero d'Avola</b> , Rapitala, Italien, Sizilien trocken, rubinrot, Duft nach Waldfrüchten, feine Würze, weiche Tannine	9,90 € / Fl. 35,00 €
<b>Rioja Ugarte Crianza</b> , Spanien trocken, schöne Holzreife, würzige und erdige Aromen	8,90 € / Fl. 33,00 €
<b>Ursprung Cuvée</b> , Deutschland, Pfalz trocken, feinwürzig, saftig, viel Frucht und Finesse	Fl. 39,00 €
<b>Tre Roveri Barbera d'Asti, Picco Macario</b> , Italien, Piemont trocken, samtig, fruchtig, duftet beerig, dunkler roter Farbton	Fl. 55,00 €

## Weinschorle

<b>Weinschorle weiß</b>	0,5 l	€ 6,50	<b>Weinschorle rot</b>	0,5 l	€ 6,50
-------------------------	-------	--------	------------------------	-------	--------

## Bierspezialitäten

<b>Auer Hell</b>	0,5 l	€ 3,70	<b>Weißbierspezialitäten aus Haag / Obb</b>
<b>Auer Hell alkoholfrei</b>	0,5 l	€ 3,70	<b>Unertl leichte Weisse</b> 0,5 l € 4,00
<b>Radler</b>	0,5 l	€ 3,50	<b>Unertl Weisse</b> 0,5 l € 4,00
<b>Singha Beer</b>	0,33 l	€ 4,80	<b>Unertl Weisse alkoholfrei</b> 0,5 l € 4,00
Lager Bier aus Thailand			<b>Tiger Beer</b> 0,33 l € 4,80
			Bier aus Singapore

## Alkoholfreie Getränke

<b>Coca Cola</b> <sup>1),3),9)</sup>	0,33 l	€ 3,80	<b>Kondrauer prickelnd</b>	0,75 l	€ 6,50
			<b>Kondrauer naturel</b>	0,75 l	€ 6,50
<b>Coca Cola light</b> <sup>1),3),9),11)</sup>	0,33 l	€ 3,80	<b>Mango-, Guava-, Litschi-, Apfelsaft</b>	0,2 l	€ 4,00 je 100 % Saft
<b>Spezi</b> <sup>1),3),9),</sup>	0,5 l	€ 3,80	<b>Saftschorle</b>	0,50 l	€ 4,90
<b>Tafelwasser</b>	0,25 l	€ 3,00	aus Apfel-, Johannes-, Mango-, Guava- oder Litschisaft		
prickelnd oder still			<b>Leitungswasser</b>	0,5 l	€ 2,50

## Warme Getränke

### *Tee from NAHA Tea*

*Bio-Tee aus Sri Lanka, blended*

*exclusively*

by a professional tea taster

Bio Ginger Green Tasse € 4,50

Bio Lemongrass Green Tasse € 4,50

### *Kaffee*

**Kaffee** <sup>9)</sup> Tasse € 2,70

**Espresso** <sup>9)</sup> Single € 2,40  
Double € 4,80



## Spirituosen

### Weinbrand

**Hennessy VSOP** 4 cl € 8,00  
40 Vol-%

**Remy Martin VSOP** 4 cl € 8,00  
40 Vol-%

### Whiskey

**Johnny Walker** 4 cl € 9,00  
Double Black Label; 40 Vol-%

**Chivas Regal** 4 cl € 8,00  
40 Vol-%

### Brände

**Williamsbirne** 4 cl € 6,00  
40 Vol-%

**Grappa de Chardonnay** 4 cl € 6,00

### Magenbitter

**Fernet Branca** 4 cl € 6,00  
40 Vol-%

**Ramazotti** 4 cl € 6,00  
40 Vol-%

## Aperitifs

<b>Campari Orange</b> <sup>1)</sup>	4 cl	€ 6,20
<b>Dry Martini</b> mit Gin	4 cl	€ 6,50
<b>Martini Bianco</b>	4 cl	€ 5,50
<b>Absolut Vodka</b> on Ice	5 cl	€ 8,90
<b>Prosecco</b> mit Aperol		€ 9,90
<b>Prosecco Spumante Soligo</b>	0,1 l	€ 5,90
<b>Prosecco Frizzante</b>	0,75 l	€ 29,00

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gültiger Mehrwertsteuer 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalininquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin

Falls Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der Allergenenliste.