

Champor

Champor Fisch Special – gekocht mit Passion und Erinnerungen an die Heimat.

Eating is a ceremony. Cooking is an Art. Both do not do well under stress. Essen ist eine Zeremonie. Kochen ist Kunst. Beides leidet unter Stress.

Alle unsere Gerichte werden frisch und individuell gekocht. Wir bitten Sie um etwas Geduld, besonders wenn das Restaurant ausgebucht ist.

Aperitif

Baby Mai-Tai

Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Orangenlikör, Zuckersirup

Glas 0,1 l 7,90 EUR

A Taste of the East

Bombay Sapphire Gin verfeinert mit frischem Zitronengras, süßem Thaibasilikum, Limettensaft und braunem Zucker

9,90 EUR

Vorspeise

Crispy Tamarind Fish

Fein geschnittenes Wildfangzanderfilet knusprig gebraten, angemacht mit einer hausgemachten Tamarindensauce aus Schalotten, Knoblauch, Koriander und Tamarinde

14,90 EUR

Hauptspeisen

Tom Yum Fish Curry

Kabeljaufiletstücke (Cod) in einem hausgemachten Curry aus Tom Yum Paste, Kaffirblättern, Zitronengras und Chili – scharf-sauer

28,00 EUR

Crispy Lemongras Fish

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

28,00 EUR