

My best food memories



Champor

THE MALAYSIAN KITCHEN

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 keiner 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

----- My best food memories -----

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 Barbarie-Enten aus der Region.

Hochwertiges Fleisch aus natürlicher Aufzucht.

Seafood & Delikatessen von Kagerer und regionaler Fischzucht.

*Sollten unsere hochwertigen Rohstoffe nicht lieferbar sein, kann es vorkommen,
dass einzelne Gerichte ausverkauft sind.*

----- My best food memories -----

Starters. Hidangan Ringan.

Hand- & hausgemacht

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

€ 17,90

Für Vegetarier mit Bio-Tofu €14,90

Udang Serai

Boiled with the sweetness of shells and paired with lemongrass

Riesengarnelen hauchdünn geschnitten, mariniert in hausgemachter Zitronengrass-Vinaigrette,
garniert mit frischem Zitronengrass, Pfefferminze und Koriander - leicht scharf

€ 17,90

Beef Kerabu

Inspired by a Malay eatry in Gelugor, Penang

Fein geschnittenes Rindersteak gebraten und mariniert mit verschiedenen Kräutern, Koriander,
Limettenblätter und einer Limetten-Chili-Vinaigrette – leicht scharf

€ 17,90

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

Dim Sum

My chinese breakfast paired with egg tarts that I cannot make :-)

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit einer Paste aus Hähnchenbrust,
Shrimps und Sesamöl

€ 15,90 solange der Vorrat reicht

Brot. Roti.

Roti Canai *

Malaysisch - Indisches Fladenbrot, warm € 3,80 (je Stück)

Curry Dip

speziell in Malaysia gemahlener Curry € 4,80

Tipp:

Wir empfehlen nach malayischer Art zu essen:

Alle Gerichte kommen in die Mitte des Tisches und man genießt alles zusammen!

Hauptgang

Jedes Gericht einzigartig, jedes mit einer Erinnerung.

Wir verwenden frisches Fleisch von freilaufenden Hühner aus dem Geflügelhof Gerlmaier in Forstern.

Vegetable and Tofu Sodhi *(v)

Bio Tofu und verschiedene Gemüse geköchelt in einer hausgemachten Gelbgewürz-Curry-Paste aus Gelbgewürz, Knoblauch, Schalotten, Jeera und Sambal, garniert mit Koriander – *pikant*
€ 21,00

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!*
€ 22,00

Ayam Percik Asli Pasar Malam Tun Sardon

Bekanntes und beliebtes Malayan Gericht mit Erdnuss-Sauce.

Marinierter Hähnchenschenkel (**mit Knochen ca. 500g**) in Gelbgewürz, Kumin, Zitronengras, Kaffirblättern und Sambal im Ofen gegrillt und geschwenkt in hausgemachter Erdnussauce, garniert mit Koriander und Erdnüssen – *pikant* (Nur wenige Portionen pro Tag)
€ 26,00

Unsere Barbarie-Ente:

*Unser Lieferant bezieht die Enten von umliegenden kleinen Geflügelhöfen.
Diese werden frisch an uns geliefert.
Daher gibt es Entengerichte, nur solange der Vorrat reicht.*

Chili Garlic Duck

Mörser und Stößel sind unsere Werkzeuge!

Knusprig gebratenes Barbarie-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.

€ 29,90

when the duck is out, wir können dieses Gericht auch mit Rind anbieten.

€ 29,90

****Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie die Tamarind-Ente € 29,90***

Caramelized Beef*

Homestyle cooking, Malaysian-Chinese dish, sweet, sticky, little spicy.
Feine Streifen vom Rind gebraten, karamelisiert mit Knoblauch, Honig,
Indonesischer Kicap Manis, Sojasaucen und Sternanis,
serviert auf blanchiertem Gemüse mit Sesamöl – *pikant*
€ 29,00

Dry Style Kaffir Beef

Malay Thai Fusion, Lime leaves perfume the Beef.
Rindersteakhüfte fein geschnitten und gebraten in einer hausgemachten Zitronengras-Paste
aus Gelbgewürz, Chili, Knoblauch, Galangal und Kaffirblättern – *scharf und anders*
€ 29,00

Prawn & Fish Serai Kari

Beliebte Kombination aus Riesengarnelen und Fisch mit den Aromen von Bananenblatt und Zitronengras.
Riesengarnelen und Stücke vom Fisch des Tages geköchelt in einer hausgemachten Zitronengraspaste
mit frischem Chili, Knoblauch, Gelbgewürz, Galangal und Tamarind abgeschmeckt mit
Kokosnussmilch, eingeschlagen im Bananenblatt – *leicht scharf, kann scharf wirken*
€ 32,00

****Wenn sie nicht scharf essen möchten, bestellen Sie Tamarind-Prawns € 30,00***

Extra Portion Reis

Nasi Lemak (Kokosnusreis) mit Kokosnussmilch, Pandan Blättern, Ingwer und Zitronengrass
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
pro Portion € 2,50

Extra Koriander oder extra Sauce für die Vorspeisen
pro Portion € 2,50

The one and only
Champor