

Champor

JETZT IM SUTRA

Sehr geehrte Gäste,

aufgrund eines kleinen Schadens im Restaurant Champor und der kleinen Küche im Restaurant Sutra bieten wir in der Übergangszeit eine kleine, feine Karte von ausgesuchten Gerichten des Restaurants Champor.

Wir wünschen einen wundervollen Aufenthalt!

Ihr Champor und Sutra-Team

Aperitif

Baby Mai-Tai

Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Orangenlikör, Zuckersirup

6,90 EUR (Glas 0,1 l)

A Taste of the East

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

9,90 EUR

Champor Signature Starters

Malaysian Macam-Macam

Nur abends, hand & homemade

Die beliebtesten Häppchen Malaysias auf einem Teller: Hühner-Satay, Dim Sum – gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit einer Paste aus Garnelen und Hähnchenbrustfilet, Kerabu Mangga – Mangosalat mit Shrimps, Kartoffel Pakoras, Chili Chicken Wantans – gefüllte Teigtaschen geschwenkt in Koriandersauce, Hühnerbrustfiletstücke eingewickelt in Pandanblatt und Spicy Fish Cakes

16,00 EUR p. P. (ab 2 Personen)

Chili WanTans

Gekochte, hausgemachte WanTans gefüllt mit einer Paste aus Hähnchenbrustfilet und Sesamöl, angemacht in einer Sauce aus Chili, Koriander, Knoblauch und Sambal – scharf

12,90 EUR

Crispy Tamarind Fish

Zanderfiletstreifen knusprig gebraten und angemacht mit einer hausgemachten Tamarind Vinaigrette mit Schalotten und Koriander – leicht scharf

14,90 EUR

Potato Pakoras (v) *

Punjabi, indisch angehauchte Pakoras: gebackene Kartoffeln mit einem Teig aus Kichererbsen umhüllt, serviert mit Dip – pikant und vegetarisch

10,90 EUR

Champor

JETZT IM SUTRA

Sehr geehrte Gäste,

aufgrund eines kleinen Schadens im Restaurant Champor und der kleinen Küche im Restaurant Sutra bieten wir in der Übergangszeit eine kleine, feine Karte von ausgesuchten Gerichten des Restaurants Champor.

Wir wünschen einen wundervollen Aufenthalt!

Ihr Champor und Sutra-Team

Roti Canai (v)

Malaysisch-indisches Fladenbrot, warm

3,50 EUR

Curry – Dip (v)

Speziell in Malaysia gemahlener Curry

3,50 EUR

Hauptgerichte

Bei uns bedeutet scharf wirklich scharf! Sollten Sie es noch schärfer mögen, bestellen Sie bitte zusätzlichen Chili dazu!

Orange Duck

Entenkeulen oder -brust

Ente knusprig gebraten auf gebratenem Gemüse (geschnittenem Spargel und Pak Choi) mit einer hausgemachten Orangensauce aus frischen Orangenfilets, Chili, Sambal, Ingwer und Zimt – leicht scharf

24,00 EUR

Belacan Fried Rice

Anders und intensiv – für fortgeschrittene Asienfans

Reis gebraten mit fein gehacktem Hähnchenbrustfilet und Shrimps, abgeschmeckt mit einer hausgemachten Sambal-Sauce und Shrimppaste, serviert mit Keropok und Chicken Boxing – leicht scharf

21,00 EUR

Masala Chicken Curry

Eines meiner liebsten hausgemachten Hünchengerichte. Am besten mit einem Roti zu genießen!

Hühnerbrustfilet und Kartoffeln kurz gebraten einer Masala-Paste aus Gelbgewürz, Zitronengras, Zimt, Kardamom, Jeera, trockenem Chili und Schalotten, anschließend geköchelt in Kokosnussmilch – leicht scharf

19,90 EUR

Beef Curry – Nasi Kandar Style

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

26,00 EUR

Champor

JETZT IM SUTRA

Sehr geehrte Gäste,

aufgrund eines kleinen Schadens im Restaurant Champor und der kleinen Küche im Restaurant Sutra bieten wir in der Übergangszeit eine kleine, feine Karte von ausgesuchten Gerichten des Restaurants Champor.

Wir wünschen einen wundervollen Aufenthalt!

Ihr Champor und Sutra-Team

Dark Stir Fried Beef

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 EUR

Prawn Sodhi

Riesengarnelen nach malaysisch-indischer Art kurz gebraten in Kokosnussmilch, Gelbgewürz, Chili und Garam-Masala, garniert mit Koriander – leicht scharf

28,00 EUR

Tamarind Fish

Zanderfiletstücke gebraten und geschwenkt in einer hausgemachten Tamarind Sauce aus frischem Tamarind, Sambal, Knoblauch, Curry-Blättern und trockenem Chili, garniert mit Kaffirblättern – leicht scharf

26,00 EUR

Vegetarier*innen/Veganer*innen:

bitte sprechen Sie uns an. Wir kochen gerne für Sie speziell!