



Wir bieten Gerichte von scharf bis mild. Bei uns ist scharf wirklich scharf!

Natürlich bieten wir auch vegetarische Gerichte ab 9,90 € – Fragen Sie uns einfach!

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

Als natürliche Stärke verwenden wir ausschließlich Kartoffeln.

Änderungen der Speisen und Preise vorbehalten.

DAILY LUNCH

Montag bis Freitag von 11:30-14:30 Uhr

Täglich wechselnde Mittagsgerichte

ab 9.90

Ein Hauptgang mit Tagessuppe – sprechen Sie uns an!
Von Curry-Gerichten bis Stirfires.

LUNCH – HAUPTGERICHTE

Montag bis Freitag von 11:30-14:30 Uhr

Butter Chicken	10.90
Fein geschnittenes Hähnchenbrustfilet in Butter gebraten, mit Knoblauch, Kokosnusss raspeln, Curry-Blättern, Chilisauce und Sambal abgeschmeckt – leicht scharf	
Black Pepper	Hähnchenbrust 10.90 / Rind 13.90
Hähnchenbrust- oder Rinderstreifen, gebraten mit frischem schwarzem Pfeffer und Gemüse – pikant	
Chicken Percik	10.90
Hähnchenbruststreifen gebraten in einer hausgemachten Erdnusssauce, Zitronengras und Sambal – scharf	
Dry Style Red Curry Prawns	13.90
Garnelen gebraten in einem hausgemachten roten Curry und Kaffirblättern, garniert mit Erdnüssen – scharf	

HAUPTGERICHTE

Montag bis Samstag ab 18:00 Uhr

13. Mamak Style Beef Curry	22.00
Rindersteakhüfte / Kokosnussmilch / Masala / Chili / Koriander – scharf	
14. Lemongras Chicken Coconut Curry	16.90
Hähnchenbrust / Gelbgewürz / Kokosnussmilch / Masala / Zitronengras – leicht scharf	
15. Stir Fried Tamarind Chicken	16.90
Hähnchenbrust / Tamarind / Pak Choi / Dry Chili – pikant	
16. Black Pepper Fish	26.00
Wildfang Zanderfilet / schwarzer Pfeffer / Korianderwurzel / Knoblauch – pikant	
17. Char Bee Hoon	18.90
Reisnudeln / Garnelen / Eier / Frühlingszwiebeln / Sojasprosen / Sambal – pikant	

CHAMPOR'S APERITIF

Montag bis Samstag ab 18 Uhr

Baby Mai-Tai

Rum, Limettensaft, Mandelsirup, Orangenlikör, Zuckersirup

Glas 0.1l 5.90

CHAMPOR'S VORSPEISEN

Montag bis Samstag ab 18 Uhr

12. Udang Serai Carpaccio (Vorspeise)

Black Tiger Riesengarnelen / Zitronengrasvinaigrette / Pfefferminze / Koriander – leicht scharf

15.90

14. Butter Prawns (Vorspeise)

Riesengarnelen / Knoblauch / Curry-Blätter / Chili / Kokosraspeln – leicht scharf

14.90

CHAMPOR'S SIGNATURE DISHES

Montag bis Samstag ab 18 Uhr

Dry Style Beef Kerisik

Feine Streifen von der Rindersteakhälfte gebraten in einer hausgemachten Currypaste aus Chili, Masala, Zitronengras, Kokosnusss raspeln und Sambal – scharf

24.00

Crispy Duck – An Inspiration of 2 Kitchens

Knusprig gebratene Ente, nach einem Spezialrezept mariniert, serviert auf einer Curry-Mischung aus der thailändischen und indischen Küche. Masala Curry, Knoblauch Curry Blätter, Chili, Zitronengras und Chili-Öl – scharf

Keulen 24.00 / Brust 24.00

Orange Duck

Entenkeulen knusprig gebraten, auf einer hausgemachten Orangensauce auf frischen Orangenfilets, Chili, Sambal, Ingwer und Zimt, serviert auf Spargel und Pak Choi – leicht scharf

Keulen 22.00 / Brust 24.00

Prawn Sodhi

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

28.00

KECIL-KECIL

Malaysische Leckerbissen – Montag bis Samstag ab 18:00 Uhr

1. Roti Chicken Rolls

Hähnchenbrust / Masala / Karotten / Erbsen / Fladenbrot – pikant

8.90

2. Shrimp Dim Sum

Gedämpfte Teigtaschen / Hähnchenbrustfilet / Shrimps

4 Stück 9.90

3. Mango Salad (vegetarisch)

Mango / Karotten / Weißkraut / Zitronengras-Vinaigrette / Chili – leicht scharf

7.90

4. Chili Wantan

Gekochte Wantans / Hähnchenbrust / Koriander / Knoblauch / Chili – scharf

4 Stück 8.90

5. Kankung Sotong

Tintenfisch / Wasserspinat / Sambal / Sesamöl / Sesamkörner – scharf

8.90

6. Crispy Fish

Panierter Wildfang-Zander-Streifen / Kaffir / Panko / Tamarind / Schalotten – leicht scharf

8.90

7. Duck Wantan Cups

Entenfleisch / Karotten / Sambal / gerösteter Reis – pikant

2 Stück 8.90

8. Chicken Pakoras

Hähnchenbrust / Erbsenmehl / Chili / Frühlingszwiebeln – leicht scharf

6 Stück 8.90

9. Pandan Chicken

Hähnchenbrust / Pandannussblatt / Ingwer

4 Stück 8.90

10. Wild Betel Leaves

Garnelen-Hähnchen-Paste / Chili / Ingwer / Palmzucker / Betel-Blätter – leicht scharf

4 Stück 9.90

Roti Canai

Malaysisch-indisches Fladenbrot, warm

1 Stück 2.90

Curry-Dip

Speziell in Malaysia gemahlener Curry

3.50

BEILAGEN

Nasi Putih

Aromatischer Jasminreis (AAA-Qualität)

groß 2.00 / klein 1.50

Hausgemachte Sambal-Chili-Paste

mit Belacan (scharf) oder frische Chili

pro Portion 1.00

Extra Koriander oder extra Soße für die Vorspeisen pro Portion 1.00