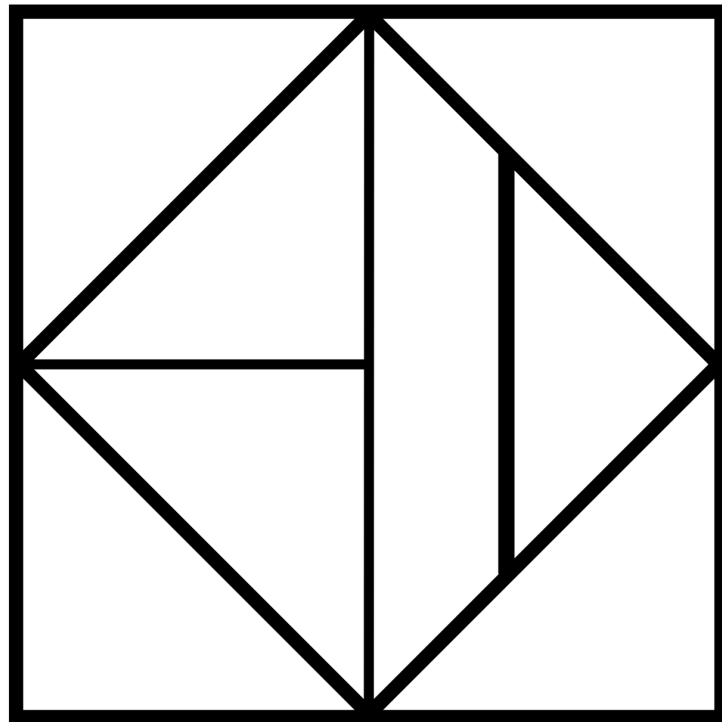


DINNER



K Ō N Ā

a s i a n s o u l f o o d

SHARING IS CARING!

HERZLICH WILLKOMMEN IM KÖNÄ – TEILE
DIE FREUDE, SCHMECKE DIE VIELFALT!

UNSERE PHILOSOPHIE:

KÖNÄ IST MEHR ALS NUR EIN RESTAURANT –
ES IST EINE KULINARISCHE REISE DURCH DIE
FASZINIERENDEN AROMEN ASIENS. UNSER
KONZEPT BASIERT AUF DER IDEE DES TEILENS –
VON GESCHMACKSERLEBNISSEN, VON FREUDE
UND VON KULINARISCHER KREATIVITÄT. WIR
LADEN EUCH EIN, IN UNSERER GEMÜTLICHEN
ATMOSPHERE PLATZ ZU NEHMEN UND SICH
VON UNSEREN EINZIGARTIGEN SHARING PLATES
VERFÜHREN ZU LASSEN.

SHARING PLATES:

UNSERE SPEISEKARTE PRÄSENTIERT EINE
LEBENDIGE MISCHUNG AUS ASIATISCHEN
KÖSTLICHKEITEN, DIE SPEZIELL FÜR
GEMEINSCHAFTLICHES ESSEN KONZIPIERT
WURDEN. ENTDECKE DIE VIELFALT VON JAPAN,
KOREA BIS NACH VIETNAM UND CHINA UND
ERLEBE INNOVATIVE FUSION-GERICHTE, DIE
TRADITION UND MODERNE VEREINEN. UNSERE
PORTIONEN SIND DARAUFGESIEGT, MIT
EUREN LIEBSTEN GETEILT ZU WERDEN, DAMIT
IHR MEHR PROBIEREN KÖNNT.

SHARING PLATES

EMPFOHLEN 2-3 PLATES P.P.

KOREAN FRIED CHICKEN BITES 12,9

FRITTIERTES HÄHNCHEN IN SOJA-KNOBLAUCH SAUCE,
LAUCHZWIEBELN, SESAM

CHIMICHURRI GRILLED BEEF 17,9

GEGRILLTE RINDERHÜFTE MIT TAMARIND-GLAZE
UND CHIMICHURRI, KRESSE

KIMCHI PORK BELLY 12,9

FLAMBIERTER SCHWEINEBAUCH MIT KIMCHI,
HOISIN-PEANUT SAUCE, LAUCHZWIEBELN, SESAM

COCO-CURRY SALMON 14,9

CURRY-KOKOS LACHS MIT CHIMICHURRI, LAUCHZWIEBELN, SESAM

KIMCHI LOADED FRIES 7

LOADED FRIES SERVIERT MIT KONA'S SAUCE, LAUCHZWIEBELN,
KIMCHI, RÖSTZWIEBELN, SESAM

+ ROASTED BEEF 5,9

SHARING PLATES

EMPFOHLEN 2-3 PLATES P.P.

SHRIMP PESTO 12,9

3 GEGRILLTE KAFFIRLIMETTEN-BUTTER GARNELEN AUF
THAIBASILIKUM-CASHEWKERNEN PESTO, KRESSE

CHICKEN SATAY 13,9

3 GEGRILLTE HÄHNCHENSPIEBE MIT KOKOS-ERDNUSS SOBE,
ERDNÜSSE, SESAM, LAUCHZWIEBELN

BEEF WONTON CANAPÉS 14,5 🌶️

GEGRILLTE RINDERHÜFTE (COLD CUT), KIMCHI, AVOCADO,
WILDKRÄUTERSALAT, LIMETTE, ERDNÜSSE, KORIANDER

GOLDEN TRUFFLE CHICKEN 14,9

FRITTIERTES HÄHNCHEN, UMHÜLLT MIT EINER GEWÜRZMISCHUNG
AUS GEMAHLENEM ZITRONENGRAS, KAFFIRLIMETTENBLÄTTERN,
MUNGBOHNEN, GERÖSTETEM KLEBREISPULVER,
CONDIMENTO TARTUFO NERO, INGWER

SHISO BEEF SALAD 14,5

WILDKRÄUTERSALAT MIT GEGRILLTEM RINDERHÜFTSTEAK (COLD
CUT), APFEL, KAROTTEN, GURKEN, MIT SHISO-SESAM DRESSING

VEGAN UND VEGETARISCH
SHARING PLATES

EMPFOHLEN 2-3 PLATES P.P.

KOREAN FRIED OYSTER MUSHROOM 11,9

FRITTIERTE AUSTERNPILZE IN SOJA-KNOBLAUCH SAUCE,
LAUCHZWIEBELN, SESAM

SHISO OYSTER MUSHROOMS SALAD 12,5

AUSTERNPILZE MIT WILDKRÄUTERSALAT, APFEL,
KAROTTEN, GURKEN, SHISO-SESAMDRESSING

GARLIC PAK CHOI 8,9

PAK CHOI MIT SOJA-KNOBLAUCH SAUCE, RÖSTZWIEBELN

GRILLED SOY GLAZED EGGPLANT 10,9

GEGRILLTE AUBERGINE MIT KNOBLAUCH-INGWER GLAZE,
CHIMICHURRI, MISO TOFU-CREME, LAUCHZWIEBELN,
CHILIÖL, SESAM, KRESSE

CUCUMBER KIMCHI LOADED FRIES 7

LOADED FRIES SERVIERT MIT KONA'S SAUCE, LAUCHZWIEBELN, GURKEN
KIMCHI, RÖSTZWIEBELN, SESAM

+ OYSTER MUSHROOM 5,9

VEGAN UND VEGETARISCH
SHARING PLATES

EMPFOHLEN 2-3 PLATES P.P.

GRILLED CABBAGE 10,9

IM OFEN GEGRILLTER SPITZKOHL MIT INGWER-MISO
GLAZE UND MISO TOFU-CREME, LAUCHZWIEBELN,
SESAM, CHILIÖL, PANKO CRUMBLE

TAMARIND GLAZED TOFU 9,9 🌶️

FRITTIERTER TOFU IN SÜßER UND PIKANTER TAMARINDEN
SAUCE MIT BOHNEN, KORIANDER, ERDNÜSSE, SESAM

WONTON CANAPÉS 12,5 🌶️

GURKEN KIMCHI, PAPRIKA, AVOCADO, WILDKRÄUTERSALAT,
LIMETTE, ERDNÜSSE, KORIANDER

CAULIFLOWER SATAY 9,9

BLUMENKOHL IN EINER KOKOS-ERDNUSS SOBE,
ERDNÜSSE, SESAM, LAUCHZWIEBELN

BUTTER CORN RIBS 9,9

GEGRILLTE FRISCHE MAISKOLBEN MIT KAFFIRLIMETTEN-KNOBLAUCH BUTTER,
WILDKRÄUTERBOUQUET, PARMIGIANO REGGIANO DOP, KORIANDER,
LAUCHZWIEBELN, SESAM, KONAS RANCH SAUCE

SIDES

JASMIN RICE 4

UDON 4

JAPANISCHE WEIZENNUDELN

BAO 4

ZWEI STÜCK GEDÄMPFTE BAO BUNS

ADD ME

HOMEMADE KIMCHI 4,9 🌶️

HOMEMADE CUCUMBER KIMCHI
(VEGAN) 4,9 🌶️

KONA'S COLESLAW 3,9

TRUFFLE EDAMAME 6,9

DIPPING SAUCE

KONA'S RANCH 1,9

GOCHUJANG MAYO 1,9 🌶️

KONA'S SPECIAL HOT SAUCE 1,9 🌶️🌶️

DESSERT

VIETNAMESE COFFEE TIRAMISU 8,5

TIRAMISU MIT VIETNAMESE COFFEE, KONDENSMILCH,
LÖFFELBISKUIT, GERÖSTETE KOKOSSTREUSEL, KAKAO

LEMON CHEESECAKE 6,9

MIT CASHEW UND SALTED MISO
CARAMEL IM GLAS

HOT BROWNIE 6,9

WARMER VEGANER SÜSSKARTOFFELBROWNIE MIT
ZARTBITTERSCHOKOLADE, WALNÜSSEN
WAHLWEISE MIT VANILLEEIS ODER SAISONALEM KOMPOTT

AFFOGATO

BIO PREMIUM MATCHA AUS UJI (JAPAN) MIT VANILLE EIS 4,9
VIETNAMESE COFFEE MIT VANILLE EIS 4,9

DINNER FOR TWO

KŌNĀS SIGNATURES

2 X SIDE (RICE/UDON/BAO)
KOREAN FRIED CHICKEN BITES
KIMCHI PORK BELLY 🌶️
SHISO BEEF SALAD
GRILLED SOY GLAZED EGGPLANT
GARLIC PAK CHOI
HOMEMADE KIMCHI 🌶️

33,9 PRO PERSON

VEGAN LIVING

2 X SIDE (RICE/UDON/BAO)
KOREAN FRIED OYSTER MUSHROOM
GRILLED CABBAGE
SHISO OYSTER MUSHROOM SALAD
CAULIFLOWER SATAY
TAMARIND GLAZED TOFU 🌶️
HOMEMADE CUCUMBER KIMCHI 🌶️

30,9 PRO PERSON

DRINKS

VIETNAMESE DRIP COFFEE

VIETNAMESISCHER KAFFEE MIT SÜßER KONDENSMILCH 3,9

CREAMY ICED COCONUT COFFEE 4,9

KAFFEE

KAFFEERÖSTEREI MÜLLER

ESPRESSO / ESPRESSO DOPPIO 2,5/3,4

KAFFEE 3

CAPPUCCINO 3,8

(MIT HAUFERMILCH) +0,5

ORANGE-AMERICANO 4,5

DRINKS

TEE

JASMIN/SENCHA/KRÄUTER 3,9
FRISCHER INGWER ZITRONE TEE 4,5
FRISCHER YUZU MINZE TEE 4,5

WASSER

0,3L / 0,75L
STILL / SPRUDEL 2,2 / 5

SOFTDRINKS

0,47L
COCA COLA / ZERO 4,5
SPEZI 4,5

SAFTSCHORLEN

0,47L
GUAVENSCHORLE 4,9
LYCHEESCHORLE 4,9
MARACUJASCHORLE 4,9
DRACHENFRUCHT-GUAVENSCHORLE 4,9

DRINKS

HOMEMADE DRINKS

0,47L 6,9

MATCHA LIMO

MATCHA, LIMETTEN, TONIC

GINGER LIMO

INGWER, SHISO, LIMETTEN

BUTTERFLY LIMO

MARACUJA, ZITRONE, ANCHANTEE

HIBISKUS ICE TEA

HIBISKUSBLÜTE, ZITRONENGRAS, HONIG

JASMIN ICE TEA

JASMINTEE, LIMETTE, HONIG

OOLONG ICE TEA

OOLONGTEE, ZITRONE, ANANAS

DRINKS

BIER

TIGER BIER VOM FASS 0.33L / 0.5L 4.5 / 5.8

KIRIN 0.33L 4.5

KIRIN ALKOHOLFREI 0.33L 4.5

SOMAEK (BIER & SOJU) 0.25L 4.5

SOJU

JINRO CHAMISUL ORIGINAL SOJU 0.35L 11.5

SHOTS

LEMON HONEY SHOT 3.5

LEMONGRASS VODKA SHOT 3.5

DRINKS

APERITIF

KONA SPRITZ 9,9

YUZU, HOLUNDERBLÜTE, BORGO SANLEO BRUT PROSECCO, SODA

BERRY SPRITZ 6,9

BEEREN, TONIC, MINZE, SODA

APEROL SPRITZ 7,9

APEROL, BORGO SANLEO BRUT PROSECCO, SODA

VIETNAMESE ESPRESSO MARTINI 13,5

VODKA, KAHLUA, VIETNAMESISCHER ESPRESSO,
KONDENSMILCH, KOKOSMILCH

DRINKS

COCKTAILS

DRAKON 11,9

VODKA, SAKE, DRACHENFRUCHT, GUAVE,
ORANGE, LIMETTE, TONIC, MINZE

GUAJU 11,9

RUM, SOJU, LIMETTE, GUAVE, SCHWARZE
JOHANNESBEERE, THAIBASILIKUM

PURPLE RAIN 11,9

VODKA, SOJU, LYCHEE, RHARBARBAR, LIMETTE,
ANCHANTEE

JASMIN SOUR 12,9

VODKA, LIKÖR 43, JASMINTEE, LIMETTE, HONIG

GREEN LANTERN 11,9

ROKU GIN, MATCHA, LIMETTE, TONIC

APEROL SOUR 12,9

ROKU GIN, APEROL, ORANGE, ZITRONE, LIMETTE

DRINKS

OFFENE WEINE

0,15L

WEISS

RIESLING, FEINHERB 4,9

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN

GRAUBURGUNDER, TROCKEN 4,9

WERTHER WINDISCH, MOMMENHEIM, RHEINHESSEN

SAVIGNON BLANC X RIESLING, TROCKEN 5,5

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN

ROT

ROT, TROCKEN 4,9

WERTHER WINDISCH, MOMMENHEIM, RHEINHESSEN

ROSÉ

ROSA ESPENBLATT 4,9

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN

SEKT

PROSECCO SPUMANTE 4,9

BRUT BORGO SANLEO

WEINSCHORLE

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN 0,4L

RIESLINGSCHORLE 5,5

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN, TROCKEN

GRAUBURGUNDERSCHORLE 5,5

WERTHER WINDISCH, MOMMENHEIM, RHEINHESSEN, TROCKEN

ROSÉSCHORLE 5,5

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN, FEINHERB

SAUVIGNON BLANC X RIESLINGSCHORLE 5,9

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN, TROCKEN

DRINKS

FLASCHENWEINE

0,75L

WEISS

RIESLING, FEINHERB 20,9

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN

GRAUBURGUNDER, TROCKEN 22,5

WERTHER WINDISCH, MOMMENHEIM, RHEINHESSEN, TROCKEN

SAVIGNON BLANC X RIESLING, TROCKEN 26,5

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN

ROT

ROT, TROCKEN 20,9

WERTHER WINDISCH, MOMMENHEIM, RHEINHESSEN, TROCKEN

ROSÉ

ROSA ESPENBLATT 20,9

WEINGUT ESPENHOF, FLONHEIM, RHEINHESSEN

SEKT

PROSECCO SPUMANTE 20,9

BRUT BORGO SANLEO

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN & ZUSATZSTOFFEN WENDE DICH BITTE AN UNSER PERSONAL.

WIR MÖCHTEN DICH DARAUF HINWEISEN, DASS TROTZ SORGFÄLTIGER ARBEITSWEISE NICHT HUNDERTPROZENT
AUSGESCHLOSSEN WERDEN KANN, DASS SPUREN VON ALLERGENEN IN UNSERE LEBENSMITTEL GELANGEN KÖNNEN.

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MWST.