



**CHO & RISO**  
Restaurant | Tapas | Cocktails

Sonnenstr. 42  
48143 Münster  
Tel. 0251-379 692 89

<http://www.choriso.ms>

#### Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- B Krebstier
- C Eier
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Weichtiere
- I Schalenfrüchte
- J Sellerie
- K Sesamsamen

## TAPAS ALL TIME FAVOURITES

- |   |  |        |
|---|--|--------|
| 1 | <b>WAN-TAN</b> <sup>ABFK</sup><br>Hausgemachte Wan-Tan gefüllt mit Schwein, Garnelen, Frühlingslauch und Knoblauch, abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce<br>wahlweise:<br>A. gedämpft<br>B. frittiert | 6,5 €  |
| 2 | <b>GYOZAS</b><br>Japanische Teigtaschen, von unten gebraten, von oben gedämpft, wahlweise gefüllt mit<br>A. Kimchi <sup>AK</sup><br>B. Gemüse und Tofu <sup>AF</sup><br>C. Rindbulgogi                         | 6,8 €  |
| 3 | <b>KING ROLLS</b> <sup>BD</sup><br>Knusprige Reispierrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Kartoffeln, Shitake-Pilzen und Möhren, würzig abgeschmeckt mit Saigon-Sauce                     | 6,5 €  |
| 4 | <b>TOUFU TERIYAKI</b> <sup>AFK</sup><br>Japanischer Seidentofu in Tempuramantel mit hausgemachter Teriyaki-Sauce   | 6,5 €  |
| 5 | <b>EBI TEMPURA</b> <sup>ABK</sup><br>3 Stk. hausgemachte knusprige Wildfanggarnelen im Pankomantel mit hausgemachter Maracuja-Chilisauce   | 8,0 €  |
| 6 | <b>SIU MAI PEARLS</b> <sup>BFK</sup><br>Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Schweinefleisch mit hausgemachter Teriyaki-Sauce  | 6,5 €  |
| 7 | <b>WHITE GOLD</b> <sup>BF</sup><br>Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Wasserkastanien mit hausgemachter Teriyaki-Sauce   | 6,5 €  |
| 8 | <b>JERK CHICKEN</b><br>Gegrillte Hähnchenkeule vom Lavasteingrill ohne Knochen dazu ein kleines Salatbouquet   | 10,9 € |





## TAPAS

### ALL TIME

#### FAVOURITES

#### VEGETARISCH

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 9  | ZIEGENKÄSE VALLEYS <sup>G</sup><br>Gratinierter Ziegenkäsetaler mit Ofengemüse   | 5,9 € |
| 10 | PATAVAS BRAVAS (  ) <sup>G</sup><br>Knusprige Kartoffelecken mit Rauchpaprika-Salz,<br>dazu hausgemachte Mango-Mayonaise  | 6,5 € |
| 11 | KOREAN VEGAN FRIED CHICKEN  <br>Marinierte Austernpilze in Panko-Cajunpanade<br>knusprig frittiert, dazu hausgemachtes Mango-Chutney | 7,2 € |
| 12 | MALAI KOFTA CHO'S <sup>A G</sup><br>Hausgemachte Zucchinihäppchen mit Ziegenkäse<br>dazu hausgemachtes Mango-Chutney   | 6,9 € |
| 13 | KIMCHI LADY  <br>Hausgemachter fermentierter Chinakohl<br>nach koreanischer Art  | 4,5 € |
| 14 | MASSAMAN CURRY <br>Kleines Curry mit frischem Gemüse in<br>mild-fruchtigem Curryfond mit Jasmin-Reis  | 8,9 € |
| 15 | EDAMAMEBOHNEN   | 6,2 € |
| 16 | SÜßKARTOFFELCHIPS <br>Mit Zitronengras-Salz<br>und hausgemachter Mango-Chilisauce    | 6,5 € |
| 17 | PORTION JASMINREIS <br>Jasminreis mit Frühlingslauch  | 3,9 € |
| 18 | BROT EXTRA  <sup>A</sup><br>Körbchen mit Déli France Baguette   | 3,5 € |

 vegan

Achtung: Unsere Fritteuse kann leider nicht  
rein vegan gehalten werden



## SPECIALS

### BÁNH KHỐT SAIGON

Zum Teilen oder alleine genießen

Saigons beliebtestes Streetfood,  
Mini Bánh Khọt (Pfannkuchen)  
mit  
Garnelen <sup>B</sup> | Gemüse | Gegrilltem Schweinenacken

mit frischem Salat und Kräutern  
dazu Saigon-Sauce <sup>D</sup>  
und Cho's Teriyaki-Sauce <sup>F</sup>

30  
12 Stück – 19,9 €

31  
6 Stück – 11,9 €

wahlweise Vegan 

## SAUCEN

Maracuja-Chilisauce 1,5 €  
Mango-Mayonaise <sup>G</sup> 1,5 €  
Mango-Chilisauce 1,5 €  
Cho's Teriyaki-Sauce <sup>F</sup> 1,5 €  
Saigon-Sauce <sup>D</sup> 1,5 €

