

Aperitif Light Bites

100 Miang Kam € 5,00

Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften, Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnele, Chili, Schalotten und Erdnüssen und Palmsaftdip

101 Exotic Bread Basket € 5,00

Kurkumabaguette, Kao Tang Reiswaffeln, Papadum und Garnelenreisfladen, dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip

Starters

102 Goi Guan € 12,00

Vietnamesische Fresh Spring Roll mit fünf Kräutern, Garnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe, dazu Limonengras-Hoi Sin-Dip

103 Larb Ped Yarng € 12,00

pikante Würfel von gebratener Ente mit Röstreis-Semolina, getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

104 Yum Wun Sen Talay € 13,50

lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten und Mu-Err-Pilzen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

105 Satay Ruam Mit € 9,80

Satayspieße von Huhn, Rind und Pork mit Curry-Erdnusssdip

106 Poh Piard Thord € 9,50

sechs knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip

107 Sashimi Salada € 17,50

Auswahl von Thunfisch, Brasse und Kingfish mit Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Limettensauce

Mangostin Soup Selection

108 Tom Yam Gung € 8,90

pikante Garnelensuppe mit Zitronengras,
Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

109 Kao Soi Lek € 7,00

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thaicurry, Eiernudeln und Hühnchen

110 Tom Kar Gai € 8,50

samtige Galgant-mit Pilzen

111 Miso Wan € 6,80

leichte Miso-Soja Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen

Mangostin Evergreens

112 The New Papa Joe`s Selection

(ab 2 Personen) pro Person € 14,50

Satay von Rind, Huhn, gebackenen Frühlingsrollen
und Panko-Garnele, serviert mit Mango Cole Slaw
und Sikrong Moo Spare Ribs

113 Pik Gai Tord Krob € 7,40

6Stk.Chicken Wings,kross gebraten mit süß-saurem Chilli Dip

Noble Duck Specials

114 Ginger Duck € 19,50

Wokgebratene Ente mit Frühlingzwiebeln, Ananas auf Ingwerstreifen und
Tamarinden-süß-sauer Sauce

115 Ped Ron € 18,50

Knusprige Ente mit Soja-Zimtsauce auf gebratenen Eiernudeln

116 Ped Tood Grob Lad Na Baikrapau € 18,90

Ausgelöste Ente, gebraten mit asiatischem Gemüse und Basilikumsauce

Thai Curries

117 Massaman Nua € 17,80

Milder Thailändischer Massaman-Kokos-Curry mit Rindfleisch und Lotuskernen

118 Gaeng Pet Gai € 15,70

Roter Thai Curry mit Hühnchenfleisch, Ananas und Kirschtomaten

119 Gaeng Talay € 19,50

Seafood-Curry mit Garnelen, Jakobsmuscheln, Lachs, Thunfisch und Victoriabarsch in rotem Curry

120 Gaeng Pet Ped Yarng € 18,90

Ente in roter Thai-Currysauce mit Ananas, Kirschtomaten und Duftreis

121 Pla Shu Chi € 19,50

Gegrilltes Red Snapper Filet mit mild pikanter Thaicurry-Kokossauce

Wok Classics

122 Nua Pat Prik Thai On € 14,00

wokgebratene Rinderhüfte mit frischem grünem Pfeffer

123 Nua Nam Man Hoi € 15,00

geschnetzelte Black Angus Rinderrose mit Austernpilzen, Ingwer und Zwiebeln

124 Gai Preow Wan Makam € 14,00

original süß-sauer vom panierten Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet

125 Gung Thord Kratiem Prik Thai € 18,00

Wokgarnelen mit Knoblauch und Cilantro-Pfeffer-Sambalsauce

126 Moo Pat Prik Geang € 12,00

geschnetzelttes Pork, extrem pikant, mit roter Curry-Chilipaste gebraten

127 Thai Extrem: Pat Prik Keo Wan Chorakä € 19,00

Kurzgebratener grüner Curry mit Krokodilfleisch, abgeschmeckt mit Fingerwurzeln und Kaffirblättern

128 Sen Lek Pat Thai € 15,50

Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen mit süß-saurer Tamarindensauce

129 Gai Pat Med Mamm 15,90 €

Hühnchen aus dem Wok mit Cashewkernen

Side Dishes

Gemüse

pro Portion € 4,80, als vegetarisches Hauptgericht € 12,50

130/131 Wokgemüse
mit feiner Sojaglasur

132/133 Gemischte Pilze in Sojaglasur

Reis, Nudeln und mehr

pro Portion € 2,50, als vegetarisches Hauptgericht € 9,00

134/135 Thai Jasminreis

136/137 Knoblauch Reismudeln

Sweets and Fruits

138 Polamai € 8,60
Exotische Früchtevariationen mit Limettensorbet

139 Kokos-Palatschinken € 6,90
gefüllt mit Mango-Vanille-Joghurteis

Liquid Desserts

Exclusive Cocktail-Kreationen als fulminanter Abschluss

140 Frappierte Alfonso Mango € 7,00
getoppt mit weißer Kaffeesahne

141 Thai Holapa Basilikum Mojito € 7,00
mit weißem Rum, Limette und Soda Dash

142 Amarula-Coco € 7,00
elefantöses Getränk mit Kokosmilch auf Eis

143 Caipi-Passion € 7,00
Cachaça mit Passionsfruchtpulpe

144 Rizomen Mix € 10,00
Wilder Ingwer, frischer Kurkuma und Chinese Key Wurzel
mit Wodka, Limettensaft und Calimbazucker

Asia Noodles for live
Mangostin – Noodle Bar

145 Torikara Rahmen € 9,90

Japanische Eiernudelsuppe mit Soja, Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, Bohnen,
Huhn. (Torikara = Frittieren ohne Panade)

146 Sen Mee Nam Gai € 9,90

Thailändische Reismudelsuppe mit Huhn.

147 Tempura Soba € 11,20

Klare Sojabrühe mit gebackenen Garnelen, Frühlingszwiebeln und Fischpastete.
(Tempura = frittiertes Fisch, Soba = japanische Buchweizennudeln)

148 Yaki Soba € 8,30

Gebratene Buchweizennudeln mit Gemüse und delikater Nippon-Sauce.

149 Kao Soi € 10,30

Thai-Nudeln mit Hühnchenfleisch in Curry-Sauce.

150 Pat Wun Sen € 10,20

Gebratene Thai-Glasnudeln mit Hühnchen und Gemüse

Sushi Classics

300 Edo € 17,50

Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko Rettich und Kappa-Gurkenrolle

301 Sumida € 19,50

4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und Tobikko-Gold-Flugfischkaviar

302 Asakusa € 28,50

8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen von Kingfish-Tuna, Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle mit Lachs, Avocado und Sesam

303 Yoshiwara – Tête-a-Tête Karussell

(ab 2 Personen) pro Person € 37,50

10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfish und Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi-Tiefseegarnelen, ergänzt von einer California Rolle und Makirolle mit pikantem Thunfischtatar

304 "Bento Box" € 26,90

Miso Suppe, Sushi-Auswahl, Sashimi, Lachs mit Teriyakisauce und Reis, japanischer Salat und exotische Früchte

Sushi

Nigiri Sushi

399 Ama Ebi -Tiefseegarnele	3,90 €
400 Ebi – Garnele	4,00 €
401 Maguro – Thunfischfilet	3,90 €
402 Hamachi – junger Gelbschwanzthunfisch	4,50 €
403 Unagi – gegrillter Flusssaal	4,00 €
404 Sake – Lachsfilet	3,50 €
406 Saba – Makrele	2,50 €
407 Ika – Tintenfisch	2,70 €
408 Kani Kamaboko – Krebsfleisch Substitute Sticks	2,70 €
409 Zuwaigani – Snow Crab-Krebsfleisch	4,90 €
410 Hotategai – Jakobsmuscheln	4,00 €
411 Tobiko – Flugfischkaviar	4,00 €
412 Tamago – Eier-Soy Omelette	2,70 €
413 Ikura – Lachskaviar	4,20 €
414 Tako – Oktopus	2,80 €
415 Hokkigai – Rote Muschel	3,80 €

Sashimi (7 Stück)

416 Maguro Sashimi – Thunfischfilet	17,20 €
417 Hamachi Sashimi – junger Gelbschwanzthunfisch	19,90 €
418 Salmon Sashimi – Lachs	16,20 €
419 Hotate Sashimi – Jakobsmuschel	19,90 €
420 Tako Sashimi – Oktopus	16,20 €
421 Saba Sashimi – Makrele	15,90 €

Maki Rolls (pro Rolle 6 Stück)

422 Tekka Maki – Thunfischrolle	6,50 €
423 Sake Maki - Lachsrolle	6,00 €
424 Philadelphia Maki – Lachs & Cream Cheese	7,20 €
425 Alaska Maki – Lachs, Avocado, Sesam	6,90 €
426 California Maki – Crab Meat, Tobiko, Avocado	9,20 €
427 Spicy Tuna Maki – Scharf gewürzte Thunfischrolle	8,40 €
428 Atlantik Maki – Tatar von Lachs, Thunfisch, Avocado und Flugfischkaviar	9,20 €
429 Waikiki Maki – Garnelen mit Papaya und Kokosnuss	7,20 €

Temaki

430 Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte	5,10 €
431 Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet	4,40 €
432 Alaska Temaki – Lachs, Avocado, Sesam	6,20 €
433 California Temaki – Crab Meat, Garnele, Flugfischkaviar, Avocado	6,50 €
434 Waikiki Temaki – Garnelen mit Papaya und Kokosmilch	6,50 €
435 Maguro Temaki - Thunfischfilet	

Maki Veggies

436 Avocado Maki – Avocado im Noriblatt	3,60 €
437 Kappa Maki – Gurkenrolle	3,80 €
438 Oshinko Maki – japanischer mariniertes Rettich	4,30 €
439 Kanpyo Maki – marinierte japanische Wintermelone	5,20 €
440 Koma Age Maki – Spinat-Sesam Maki Rolle	4,40 €

JP's Sushi Innovations

Just so en vogue in Nippon

441 Crisp Duck Roll € 6,00

knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking Enten Dip

442 Ebi Tempura Maki Roll € 8,00

Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise

Das Mangostin bedankt sich bei seinen Partnern für die langjährige Unterstützung:

HAMBERGER
Das Großmarkt für Gastronomie & Handel

GÜNTHER

KAGERER