

Aperitif Light Bites - Aromatische Geselligkeit

100 Miang Kam € 7,50

Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften, Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnelle, Chili, Schalotten, Erdnüsse und Palmsaftdip

101 Exotic Bread Basket € 5,00

Garnelenreisfladen, Papadam und Krupuk, dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip

Starters – Vorspeisen

102 Goi Guan € 12,50

Vietnamesische Fresh Spring Roll mit fünf Kräutern, Garnelen und Reismudeln im Reiscrepê, serviert mit einer Hoisin-Dip und gehackten Erdnüssen

170 Beef Carpaccio € 14,80

Carpaccio vom Rind mit Avocado, Koriander und Thai-Marinade

171 Duo von Thai Chevice € 18,50

Rohe Jacobsmuscheln und Garnelen in reinem Limettensaft und Chili- Koriander- Sambal mariniert mit Papadamchip

105 Satay Gai Nua € 11,80

Satayspieße von Huhn, Rind und Schwein mit Curry-Erdnussdip

106 Poh Piard Thord € 9,50

6 knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Plum-Chili-Dip (1,2)

Die leichte Küche Japans

107 Sashimi Salada € 19,50

Auswahl von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Tobiko und Avocado in Miso-Honig-Limettensauce

127 Maguro Tataki € 21,00

fein gehacktes Thunfisch Loin mit Rogen vom fliegenden Fisch, Frühlingzwiebeln und gerösteten Sesam, pikant mariniert mit Avocado

Jeden Sonntag Familien-Buffer

Asiatisches Erlebnis für Groß und Klein

Preis pro Person € 32,00

Kinder bis 12 Jahren € 16,00

Drei Kinder pro Familie unter 6 Jahren: frei

Mangostin Soup Selection

108 Tom Yam Gung € 9,80

pikante Suppe von frischen Garnelen mit Zitronengras,
Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

110 Tom Kar Gai € 8,50

Samtige Galgant-Kokosmilchsuppe mit Pilzen und Hühnerfleisch

111 Miso Wan € 6,80

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

Salate

103 Larb Gai € 11,50

pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hähnchen mit Röstreis-Semolina,
getrockneten Chilis, Zwiebel, wildem Ingwer und Minze

104 Yum Wun Sen € 14,00

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

Mangostin Evergreens

112 The New Papa Joe`s Selection

(ab 2 Personen) pro Person € 15,50

Goi Guan, Satay von Rind, Huhn, gebackenen Frühlingsrollen, Panko-Garnele
serviert mit Thai Cole Slaw und Holy Basil Wantans (1,2)

113 Pik Gai Tord Krob € 9,80

6 Stk. Chicken Wings, kross gebraten mit süß-saurem Chili-Dip (1,2)

Noble Duck Specials

114 Ginger Duck € 19,50

Knusprige Ente mit Frühlingszwiebeln, Ananas auf Ingwerstreifen und Tamarinden-
süß-sauer Sauce (2)

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 frischem Gemüse und
Thai-Basilikumsauce

Hinweis: Das Mangostin- Küchenteam kocht in 3 Küchen (Sushi-, Thai-Curry-, und Wokküche) gleichzeitig.
Wir bemühen uns sehr, dass die Vielfalt unserer Speisen gleichzeitig serviert wird, bitten Sie aber um
Verständnis, sollte es sich einmal zu Verzögerungen kommen.

Curries

Thai- Curries- Gewürz- Aromengerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet

117 Massaman Nua € 19,50

Milder Thai-Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Kartoffelwürfel, Röstschalotten und Lotuskernen

118 Geang Gai € 16,50

Roter Thai Curry mit Hühnchenfleisch, Ananas und Kirschtomaten

172 Geang Kua Gung € 23,20

Roter Garnelencurry mit Duftananas

173 Geang Keow € 13,50

Grüner Gemüsecurry

121 Pla Shu Chi € 21,80

gegrilltes Red Snapper Filet mit mild-pikanter Thaicurry-Kokosmilch

120 Geang Pet Ped Yarng € 19,50

Ente in roter Thai-Currysauce mit Ananas und Kirschtomaten

Wok Classics

122 Nua Pat Prik Thai On € 18,00

Wokgebratene Rinderhüfte mit frischem grünem Pfeffer in roter Currysauce
-sehr pikant-

123 Nua Nam Man Hoi € 19,00

Geschnetzeltes vom Black Angus Rinderlende mit Austernpilzen,
Ingwer und Zwiebeln

124 Gai Preow Wan Makam € 17,00

Original süß-sauer vom panierten Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet

125 Gung Thord Kratiem Prik Thai € 21,80

Wokgarnelen mit Knoblauch und Koriander-Pfeffer-Sambalsauce

126 Moo Pat Prik Geang € 14,50

Geschnetzeltes vom Schwein, extrem pikant, mit roter Curry-Chilipaste gebraten

128 Sen Lek Pat Thai € 17,50

Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen und Erdnüsse
mit süß-saurer Tamarindensauce

129 Gai Met Mamuang 16,90 €

Hühnchen aus dem Wok mit Cashewkernen und Gemüse

Side Dishes

Vollenden Sie Ihr Hauptgericht entsprechend Ihren Wünschen mit den unten stehenden Beilagen oder wählen Sie diese als vegetarisches Hauptgericht:

Gemüse

Als Beilage € 5,50
als vegetarisches Hauptgericht € 12,50

130/131 Wokgemüse
mit feiner Sojaglasur

132/133 Gemischte Pilze in Sojaglasur

174 / 175 Pak Choi
Knackiger junger Senfkohl in Sojasauce

Reis, Nudeln und mehr

Als Beilage € 3,50
als vegetarisches Hauptgericht € 9,80

134/135 Thai Jasminreis

136/137 Knoblauch Reisnudeln

Sweets and Fruits

138 Süsse gebackene Banane € 7,50
mit Honig und Schoko-Kokosnusseiscreme

139 Mousse von der Mango € 7,80
mit frischen Früchten

176 Fruchtspieße € 9,20
Mit Orangen-Ingwer Schokolade zum dippen

177 Sorbet Kugel € 2,50
Campari- Orange Sorbet
Limonen Sorbet mit Wodka
Litschi Sorbet
Ananas Sorbet

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 Fischterrinen
(Tempura = frittierte 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 Hühnerfleisch in Curry-Sauce

150 Pat Wun Sen €10,20

Gebratene Thai-Glasnudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse

SUSHI CLASSICS

300 Edo € 18,50* ** ***

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

301 Sumida € 21,00*

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

302 Asakusa € 29,50*

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

303 Yoshiwara – Tête-a-Tête Karussell

(ab 2 Personen) pro Person € 38,50*

10 Stück Nigiri von Lachs, Thunfisch, 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- arktische Tiefseegarnele	3,90 €
400 Ebi – Garnele, gegart	4,00 €
401 Maguro – Thunfischfilet	4,20 €
402 Hamachi – junger Gelbschwanzthunfisch	4,80 €
403 Unagi – gegrillter Flusssaal	4,70 €
404 Sake – Lachsfilet	3,50 €
406 Saba – Makrele	2,60 €
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 – japanische Surfmuschel	3,90 €

SASHIMI á 7 Stück

416 Maguro Sashimi – Thunfischfilet	18,20 €
417 Hamachi Sashimi – junger Gelbschwanzthunfisch	19,90 €
418 Salmon Sashimi – Lachs	17,20 €
419 Hotate Sashimi – Jakobsmuschel	19,90 €
420 Tako Sashimi – Oktopus	17,70 €
421 Saba Sashimi – Makrele	16,90 €

MAKI SUSHI 1Rolle á 6 Stück

422 Tekka Maki – Thunfischrolle 1	6,80 €
423 Sake Maki - Lachsrolle 1	6,00 €
424 Philadelphia Maki – Lachs & Cream Cheese 1	7,50 €
425 Alaska Maki – Lachs, Avocado, Sesam 1	6,90 €
426 California Maki – Crab Meat, Tobiko, Avocado 1	9,20 €
427 Spicy Tuna Maki – Scharf gewürzte Thunfischrolle 1	8,40 €
428 Atlantik Maki – Tatar von Lachs,Thunfisch, Avocado und Flugfischkaviar 1	9,20 €
429 Waikiki Maki – Garnelen mit Papaya und Kokos 1	7,20 €

TEMAKI – HAND ROLL

430 Spicy Tuna Temaki – Thunfischtüte 1	6,10 €
431 Sake Temaki – Nori-Kornett mit Lachsfilet 1	4,40 €
432 Alaska Temaki – Lachs, Avocado, Sesam 1	6,20 €
433 California Temaki – Crab Meat, Garnele, Flugfischkaviar, Avocado 1	6,50 €
434 Waikiki Temaki – Garnelen mit Papaya und Kokos 1	6,50 €
435 Maguro Temaki – Thunfischfilet 1	6,50 €

VEGGIE SUSHI 1 Rolle á 6 Stück

436 Avocado Maki – im Noriblatt 1	3,60 €
437 Kappa Maki – Gurkenrolle 1	3,80 €
438 Oshinko Maki – japanischer marinierter Rettich 1,2	4,30 €
439 Kanpyo Maki – japanische marinierte Wintermelone 1,3	5,20 €
440 Koma Age Maki – Spinat-Sesam Rolle 1	4,40 €

443 SPECIAL

Sashimi Special – Sashimi Variation, 14 Stück ausgesuchtes Seafood	29,50€
--	--------

JP's SUSHI INNOVATIONS

Just so en vogue in Nippon

441 Crisp Duck Roll knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking Enten Dip	€8,50
442 Ebi Tempura Maki Roll Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise	€ 10,50

EXTRA

Gari Eingelegter Ingwer 4	€3,00
Wasabi Grüner japanischer Meerrettich 5	€ 1,00

1 Trockenalge für Maki- und Temakizubereitung, übermäßiger Genuss kann Störungen der Schilddrüse herbeiführen, durch den hohen Anteil an Jod, Tagesdosis von 4g nicht überschreiten

2 Rettich eingelegt, E621, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe E 202, Süsstoff E 950, Farbstoff E 102

3 Kürbistreifen einglegt, E621, E631Säuerungsmittel, Säurungsregulator E 327, E170

4 Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süsstoffe E951, E954, Konservierungsstoffe E202, E222

5 Grünes Meerrettichpulver, (Wasabi)-Senf, Säuerungsmittel E300, Farbstoff E133

+ Ascorbinsäure

++ Süßstoff