


NEW

901 Party Selection € 39


4 Stk. Tempura Garnelenspieße
4 Stk. Gebackene Panko Garnelen
4 Stk. Poh Piard Thord – Frühlingsrollen
4 Stk. Vegetarische Gemüse Samosas
4 Stk. gebackene Chicken Wantons
„Japanese cole slaw“
Chili-Mango Dip, Plum Sauce,
Siracha Mayonnaise

„Aperitif Light Bites“

 **180 Kropoek € 5**
Knuspriges Fisch- und Krabbengebäck

 **301 Exotic Breadbasket € 6**
Kurkumabaguette, Papadum
und Kropoek mit Siracha-Avocado-Chili Dip

 **447 Edamame € 8.5**
Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen

 **320 Sunomono € 11**
Variation von Tossaka, Agar Agar und
Wakame Algen mit Gurken
in feiner Mitsukan Reissessig-Marinade

308 Yakitori € 14.5
Fünf jap. Yakitorispieße vom Huhn mit
Teriyaki Glasur und Gari-Ingwer

Soup Selection

181 Geang Jeud Wun Sen € 7.5
Glasnudelsuppe mit Hühnchenfleisch

310 Tom Yam Gung € 12
Pikante Suppe von Tigergarnelen
Zitronengras I Kaffir-Limonen Auszug
Tapiokanudeln I Hed Nang Faa Pilze

342 „Mangostin Lobster Bisque“ € 12
mit frischem roten Thai-Curry
Linsengebäck

312 Tom Kha Gai € 9
Samtige Galgant-Kokosmilchsuppe
Hühnchen I Pilze


 **313 Miso Wan € 8**
Leichte Miso-Soja Suppe
Seidentofu I Algen I Shiitake Pilze

SPECIALS

985 Ganzer Hummer vom Grill € 59
Frische Bamee Nudeln
Lobster Thai-Curry Sauce I Gemüse

NEW 315 Französische „Le Gall“ Austern € 29
6 Stk. geöffnet. auf crushed ice
Japanische Ponzu Sauce I 60g Ikura Lachskaviar
307 Mit 1 Fl. Schumacher Sparkling Rosé € 49

3751 Noble Duck € 120
Ganze Ente am Stück
Shiitake Pilze I frische Bamee Nudeln I Gemüse
Palo Sauce I mariniertes Ingwer
Geschirrpfand 6 € I Vorbestellzeit 3 h

NEU  **345 Gegrillter Atlantik Kalmar € 35**
ca. 200g
mit „Nam Chao“ spicy Thai Tamarinden-Kräuter Dip
und Fried Rice


Salate & Asian light dishes

 **316 Nua Sab Dip € 21.5**
Black Angus Beef Tatar mit Kurkumabrot

317 Maguro Tatar € 23.5
Fein gehacktes Thunfisch Loin mit Tobikko
Frühlingszwiebeln I gerösteter Sesam
pikant mariniert I Avocado Tatar

VERY THAI   **360 Som Tam € 19.5**
Pikanter Salat von grüner Papaya
Frischer Chili, „dried shrimps“

306 Yum Wun Sen € 17.5
Lauwarmer Soja-Glasnudelsalat
Schiffskiel-Garnelen I Mu-Err Pilze
Limetten-Chili-Koriander-Marinade

 **305 Larb Gai € 14.8**
Klein gehacktes, gegartes Hühnchen
Röstreis-Semolina I getrocknete Chilis,
wilder Ingwer I Minze

592 Yum Ped € 18.5
Entensalat mit „sour Mango“ Streifen
Limetten-Chili-Koriander-Marinade

309 Poh Piard Thord € 9.5
Fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen
mit Garnelen gefüllt I Mango-Chili-Dip

449 Panko Garnelen € 24
Sechs gebackene Garnelen
in knuspriger Panko-Panade
„Japanese Cole slaw“ I Teriyaki-Chili Dip

 **Vegetarische Gerichte**  **Pikante Gerichte**

Mangostin Asia Restaurant Take Away & Lieferservice täglich von 18:00-21:00 Uhr.

Vorbestellungen täglich bereits ab 12:00 Uhr. Last order 21:30 Uhr.

Tel. 089 7232031 oder restaurant@mangostin.de

Duck

354 Ped Yarng € 25.5

Portion knusprig gebratene Aromaente
Pak Choi I mariniertes Ingwer I Soja-Sesam-Dip
Duffreis

Thai Curries

Thai Curries-Gewürzaromen Gerichte
mit reiner Kokosmilch zubereitet

 **333 Geang Kua Gung € 27.5**
Roter Garnelencurry I Duftmango

 **334 Geang Gai € 18.5**
Roter Hühnchencurry I Ananas I Kirschtomaten

332 Massaman Nua € 23.5
Milder Thai-Curry vom NZ-Beef
mit Tamarinde I Kartoffelwürfeln
Röstschalotten I Lotussamen

 **504 Geang Ped Pet Yarng € 21.5**
Roter Entencurry
Ananas I Kirschtomaten

NEW  **630 Geang Penaeng Tofu € 15.5**
Penaeng Curry mit Tofu I gehackte Erdnüsse

Alle Curries werden mit Jasminreis serviert

Sweets & Exotic fruits

Sparkling

1025 Schumacher Sparkling Rosé 0.75l € 20

490 Edelfrüchte Pavlova € 13
mit Vanillesahne I passionfruit I Beeren

390 Edel Mango € 11.5
mit coconut sticky Rice

399 Früchtespieße € 13
mit Orangenschokolade zum Dippen


472 Banana spring rolls € 12
Gebacken, mit Zitronengras-Karamell Dip

Wok Classics

353 Sen Lek Pat Thai € 19

Reisnudeln mit Garnelen I Tofu I Sojasprossen
Erdnüsse I süß-saure Tamarindensauce

458 Gai Met Mamuang € 17.5
Hühnchenfleisch mit Cashewkernen
Gemüse I Jasminreis

 **474 Gai Sab Pat Bai Holapa € 18.5**
Grob gehacktes Hühnchenfleisch
in pikanter Chili-Holapa-Sauce I Jasminreis

349 Gai Preow Wan Makam € 18.5
Original Süß-Sauer vom Hühnchen
mit Tamarindensaft zubereitet I Jasminreis

348 Nua Nam Man Hoi € 24.5
Geschnetzelte Black Angus Rinderleende
Austernpilze I Ingwer I Schalotten I Jasminreis

 **347 Nua Pat Prik € 38**
Das pikanteste Gericht im Haus:
Geschnetztes Filet vom NZ Beef, aus dem Wok
roter Thai Sambal I frischer Pfeffer I Jasminreis

361 Bamee Chicken € 15.5
Stir-fried Mendake Nudeln
mit Hühnchenfleisch I Gemüse

481 Bamee Pat Ped € 19.5
Stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen

Vegetarische Highlights

370 Pak Choi € 13.5
Knackiger junger Senfkohl in Sojaglasur I Jasminreis

366 Wok Gemüse € 13.5
in Sojaglasur I Jasminreis

 **NEW 450 Geang Keow Pak Tofu € 15.5**
Grüner Gemüsecurry I Premium Tofu I Jasminreis

982 Bamee Pat Pak € 13.5
Stir-fried Mendake Nudeln mit Gemüse

988 Tofu Luk Kuoi € 15
Knuspriger Premium Tofu
Mango-Tamarinden Sauce I Jasminreis

989 Pat Thua Norg Bai Holapa € 13.5
Gebratene Sojasprossen I Thai-Basil I Jasminreis

 Vegetarische Gerichte  Pikante Gerichte

Mangostin Asia Restaurant Take Away & Lieferservice täglich von 18:00-21:00 Uhr.

Vorbestellungen täglich bereits ab 12:00 Uhr. Last order 21:30 Uhr.

Tel. 089 7232031 oder restaurant@mangostin.de



Sushi

NEW		CROSS OVER MAKI ROLLS á 8 Stück/8 pieces	€
1016	□	HIGH ON THAI Tuna green papaya sweet tamarind coconut Reisflocken Siracha-Chili Majo	9
1017	□	BOLLYWOOD Garnelen Madrocascurry-Majo Mango spicy Papadumlinsemantel	9
1018	□	FRENCH CONNECTION Foie Gras Apfel Sauternes-Teriyaki crispy Schalotten coating	13
1019	□	ABBA MANIA Graved Lachsstreifen Honig Senf Gurke fresh dill coating	10
1020	□	LATIN LOVERS Garnele Avocado-Guacamole cilantro crispy black quinoa coating	10
1021	□	VEGAN HERBAL Koriander Basilikum Rettich Gurke Humus crispy sesame coating	9
		JP's Sushi Innovations	€
321	□	US Beef Filet Nigiri (4 Stk.) mit Teriyaki-Black-Pepper Dip	20.8
322	□	Crispy Duck Roll - 6 Stk. / 6 pieces Knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln Gurke Peking-Enten-Dip ³	10.8
323	□	Ebi Panko Roll - 6 Stk. / 6 pieces Garnelen in Panko Panade Gurke Wasabi Mayonnaise ^{3,5}	11.8
324	□	Lobster Sushi - Variation vom 1/2 frischen Maine Lobster Nigiri vom 1/2 Lobster California Roll Sunomono Algen Salat ³	32
363	□	Crispy Softshell Crab Roll 6 Stk. / 6 pieces ³ Knusprige Krabbe Avocado Wasabi Mayonnaise ^{3,5}	19.2
506	□	Master Roll 6 Stk. / 6 pieces (Mit dieser Maki Rolle wurden wir "German Champions") Tuna & Lachs Knusper Reis Flocken coating ³ Honig-Miso-Sauce	9.5
		MAKI SUSHI Roll á 6 Stück/6 pieces	€
2200	□	Tekka Maki – Thunfisch in Nori Alge ³	5.9
2124	□	Negi-Toro Maki – marmorierter Thunfisch Frühlingzwiebeln in Nori Alge ³	6.4
2206	□	Sake Maki – Lachs in Nori Alge ³	4.9
2125	□	Philadelphia Roll – Lachs cream cheese black sesame coating ³	6.2
2126	□	Waikiki Roll – Garnelen Papaya coconut coating ³	7.6
2123	□	Alaska Roll – Lachs Avocado sesame coating ³	6.5
2204	□	California Roll – Crabmeat Avocado Tobikko coating ^{3,6}	9.5
2130	□	Spicy Tuna Roll – pikantes Thunfisch Tatar Tobikko coating ³	9.5
		VEGETARISCH – VEGETARIAN Roll á 6 Stk. / 6 pieces	€
2120	□	Avocado Maki – Avocado in Nori Alge ³	4.5
2201	□	Kappa Maki – Gurke in Nori Alge ³	3.7
2202	□	Oshinko Maki – mariniertes japanisches Rettich in Nori Alge ^{3,4}	3.7
2203	□	Kanpyo Maki – marinierte japanische Wintermelone in Nori Alge ³	3.9
2207	□	Futo Maki – Kanpyo Oshinko Gurke Avocado Tamago in Nori Alge	7.9
2131	□	Koma Age Maki – Spinatsalat sesame coating ³	4.8
2136	□	Avocado Philadelphia Maki – Avocado cream cheese sesame coating	4.8
		TEMAKI HANDROLL – 1 Stk./ 1 piece	€
2106	□	Spicy Tuna Temaki – pikantes Thunfisch Tatar Tobikko ³	6.9
2107	□	Negi Toro Temaki – marmorierter Thunfisch ³	7.5
2129	□	Sake Temaki – Lachsfilet ³	5.5
2128	□	Alaska Temaki – Lachs Avocado Sesam ³	5.8
2205	□	Waikiki Temaki – Garnelen Papaya Kokosflocken ³	6.5
2127	□	California Temaki – crabmeat Avocado Tobikko ³	6.9

		EXTRAS 1 Portion	€
2208	<input type="checkbox"/>	Gari – eingelegter Ingwer ⁴	2.5
2209	<input type="checkbox"/>	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich (Paste)	1.5
2133	<input type="checkbox"/>	Fresh Wasabi – frisch geriebener japanischer grüner Rettich	5.0
		NIGIRI SUSHI pro Stück - NIGIRI SUSHI per piece	€
2100	<input type="checkbox"/>	Maguro - Thunfischfilet ⁵	4.7
2101	<input type="checkbox"/>	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet ⁵	5.8
2102	<input type="checkbox"/>	Sake - Lachsfilet ⁵	3.8
2103	<input type="checkbox"/>	Ika – Tintenfisch ⁵	3.1
2104	<input type="checkbox"/>	Ebi – gegarte Garnele ⁵	4.1
2105	<input type="checkbox"/>	Tako - Octopus ⁵	3.1
2108	<input type="checkbox"/>	Avocado - Avocadofilet	2.6
2109	<input type="checkbox"/>	Hamachi – jap. Kingfish ⁵	4.9
2110	<input type="checkbox"/>	U.S. Beef Filet – rosa gebratenes beef filet ^{3,5}	5.2
2111	<input type="checkbox"/>	Hotategai – Jakobsmuschel ⁵	4.5
2113	<input type="checkbox"/>	Ikura – Lachskaviar ⁵	4.1
2114	<input type="checkbox"/>	Tobikko – Flugfischkaviar ^{3,5,6}	3.9
2115	<input type="checkbox"/>	Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks ^{3,5}	2.6
2116	<input type="checkbox"/>	Tamago – Eier-Soy-Omelette ^{3,5}	2.9
2117	<input type="checkbox"/>	Saba – Makrele ⁵	3.5
2118	<input type="checkbox"/>	Unagi – gegrillter Flusaal ⁵	4.9
2119	<input type="checkbox"/>	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen ⁵	4.1
2121	<input type="checkbox"/>	Zuwaigani – Krebsfleisch ^{3,5}	5.6
		SASHIMI 4 Stück - 4 pieces	€
2215	<input type="checkbox"/>	Maguro – Thunfischfilet	14
2216	<input type="checkbox"/>	Hamachi – jap. Kingfish	14.4
2210	<input type="checkbox"/>	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	18
2217	<input type="checkbox"/>	Unagi – gegrillter Flusaal	16
2211	<input type="checkbox"/>	Sake – Lachsfilet	12.2
2219	<input type="checkbox"/>	Saba – Makrele	9
2221	<input type="checkbox"/>	Tako – Octopus	10
2220	<input type="checkbox"/>	Ika – Tintenfisch	10
2222	<input type="checkbox"/>	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	11.6
2223	<input type="checkbox"/>	Hotategai – Jakobsmuschel	12.8
		SUSHI CLASSIC SETS & SASHIMI SETS	€
325	<input type="checkbox"/>	EDO ^{2,3,5} Je 1 Stück Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia I gemischte Maki Rolle (8 Stk.) von Avocado, Kanpyo-Wintermelone, Oshinko-Rettich, und Kappa-Gurke	21.8
326	<input type="checkbox"/>	SUMIDA ^{3,5,6} Je 1 Stück Nigiri von Sake, Hamachi, Maguro und Ebi Garnele dazu eine California Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Tobikko	29.5
328	<input type="checkbox"/>	Yoshiwara ^{5,6} für 2 Personen € 98 jede weitere Person € 49 10 Stück gemischtes Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Hamachi und Ikura-Lachskaviar dazu 20 Stück gemischtes Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi, je 1 Stk. California Roll, Spicy Tuna Roll, Sake Maki und Tekka Maki Roll	
319	<input type="checkbox"/>	SASHIMI SALADA Auswahl von Thunfisch, Lachs, Hamachi und Avocado in Miso Honig Limetten Sauce und Tobikko ⁶	29.5
770	<input type="checkbox"/>	SASHIMI VARIATION 14 Stk. feinstes ausgesuchtes Seafood	39
740	<input type="checkbox"/>	CHIRASHI SUSHI Mixed Sashimi von Thunfisch, Lachs, Ebi und Hamachi mit Tobikko und Avocado auf Sushi Reis serviert mit einer heißen Miso Suppe ³	31.9