


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
(+ Geschirrpand € 4)

„Aperitif Light Bites“

 **180 Kropoek € 4**
Knuspriges Fisch -und Krabbengebäck

 **301 Exotic Breadbasket € 5**
Kurkumabaguette, Papadum
und Kropoek mit Siracha-Avocado-Chili Dip

 **447 Edamame € 7.5**
Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen

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

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“ € 10.5
mit frischem roten Thai-Curry
Linsengebäck

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

 **313 Miso Wan € 6.8**
Leichte Miso-Soja Suppe
Seidentofu I Algen I Shiitake Pilze

SPECIALS

NEW POKE BOWL

Shiratake Nudeln I 5 Stk. Gegarte Tigergarnelen
Avocado I Oshinko I Mu-Err Pilze
Wakame Algen I Papaya I Ananas
Edamane Kerne I Ingwerstreifen I Spring onions
Roasted onions I Soja-Wasabi-Passionfruit Dressing

862 Big Bowl € 17.5

863 Big Bowl vegan € 12.5

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 60 gr. Ikura Lachskaviar
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
Geschirrpand 6 € I Vorbestellzeit 3 h

Salate & Asian light dishes

 **316 Thai Style Chili-Beef Tatar € 19.5**
„Black Angus Beef“ Tatar mit Kurkumabrot

317 Maguro Tatar € 22.5
Fein gehacktes Thunfisch Loin mit Rogen
vom fliegenden Fisch,
Frühlingszwiebeln I gerösteter Sesam
pikant mariniert I Avocado Tatar

306 Yum Wun Sen € 15.5
Lauwarmer Soja-Glasnudelsalat
Schiffskiel-Garnelen I Mu-Err Pilze
Limetten-Chili-Koriander-Marinade

 **305 Larb Gai € 13.8**
Klein gehacktes, gegartes Hühnchen
Röstreis-Semolina I getrocknete Chilis,
wilder Ingwer I Minze

592 Yum Ped € 17.5
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 € 21
Sechs gebackene Garnelen
in knuspriger Panko-Panade
„Japanese cole slaw“ I Mango-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 20:45 Uhr.

Tel. 089 7232031 oder restaurant@mangostin.de

Duck

354 Ped Yarng € 23.5

Portion knusprig gebratene Aromaente
marinierter Ingwer | Soja-Sesam-Dip | Duftreis

Thai Curries

Thai Curries-Gewürzaromen Gerichte
mit reiner Kokosmilch zubereitet

 **333 Geang Kua Gung € 25.5**
Roter Garnelencurry | Duftmango

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

332 Massaman Nua € 22.5
Milder Thai-Curry vom US-Beef
mit Tamarinde | Kartoffelwürfeln
Röstschalotten | Lotussamen

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

NEW  **630 Geang Peneang Tofu € 14.5**
Peneang Curry mit Tofu | gehackte Erdnüsse

Alle Curries werden mit Jasminreis serviert.

Sweets & Exotic fruits

Sparkling
1025 Schumacher Sparkling Rosé 0.75l € 20

490 Pavlova € 12
mit Vanillesahne gefüllt | passionfruit | Beeren

390 Edel Mango € 9.5
mit coconut sticky Rice

399 Früchtespieße € 12
mit Orangenschokolade zum Dippen

472 „Banana Fritters“ € 10
Gebackene „banana balls“ mit Mango Dip

463 Red coconut & mango sticky rice € 10
im Pandanus Blatt

Wok Classics

353 Sen Lek Pat Thai € 19
Reisnudeln mit Garnelen | Tofu | Sojasprossen
Erdnüsse | süß-saure Tamarindensauce

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

 **474 Gai Sab Pat Bai Holapa € 17.5**
Grob gehacktes Hühnchenfleisch
in pikanter Chili-Holapa-Sauce | Jasminreis

349 Gai Preow Wan Makam € 17.5
Original Süß-Sauer vom Hühnchen
mit Tamarindensaft zubereitet | Jasminreis

348 Nua Nam Man Hoi € 24.5
Geschnetzelte Black Angus Rinderlende
Austerpilze | Ingwer | Schalotten | Jasminreis

 **347 Nua Pat Prik € 36**
Das pikanteste Gericht im Haus:
Geschnetzeltes Rinderfilet wokgebraten
roter Thai Sambal | Jasminreis

361 Bamee Chicken € 12.5
Stir-fried Mendake Nudeln
mit Hühnchenfleisch | Gemüse

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

Vegetarische Highlights

NEW 986 Pat Normai Farrang € 16.5
Erster Deutscher Spargel aus dem Wok
Tonga Pilze | Jasminreis

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

366 Wok Gemüse € 13.5
in Sojaglasur | Jasminreis

 **NEW 450 Geang Keow Pak Tofu € 14.5**
Grüner Gemüsecurry | Premium Tofu | Jasminreis

982 Bamee Pat Pak € 12.5
Stir-fried Mendake Nudeln mit Gemüse

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

989 Pat Thua Norg € 13.5
Gebratene Sojasprossen | Mu-Err Pilze | 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 20:45 Uhr.

Tel. 089 7232031 oder restaurant@mangostin.de



Sushi

NEW	CROSS OVER MAKI ROLLS a 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 Papadumlinsenmantel	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 Frühlingszwiebeln 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 5 Nigiri 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 a 6 Stück/6 pieces	
2200	Tekka Maki – Thunfisch in Nori Alge ³	5.9
2124	Negi-Toro Maki – marmoriertes Thunfisch Frühlingszwiebeln 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 a 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 japanischer 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	Gari – eingelegter Ingwer ⁴	2.5
2209	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich (Paste)	1.5
2133	Fresh Wasabi – frisch geriebener japanischer grüner Rettich	5.0
	NIGIRI SUSHI pro Stück - NIGIRI SUSHI per piece	€
2100	Maguro - Thunfischfilet ⁵	4.7
2101	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet ⁵	5.8
2102	Sake - Lachsfilet ⁵	3.8
2103	Ika – Tintenfisch ⁵	3.1
2104	Ebi – gegarte Garnele ⁵	4.1
2105	Tako - Octopus ⁵	3.1
2108	Avocado - Avocadofilet	2.6
2109	Hamachi - jung. Gelbschwanzthunfisch ⁵	4.9
2110	U.S. Beef Filet – rosa gebratenes beef filet ^{3,5}	5.2
2111	Hotategai – Jakobsmuschel ⁵	4.5
2113	Ikura – Lachskaviar ⁵	4.1
2114	Tobikko – Flugfischkaviar ^{3,5,6}	3.9
2115	Kani Kamaboko – Krebsfleisch, Substitut Sticks ^{3,5}	2.6
2116	Tamago – Eier-Soy-Omelette ^{3,5}	2.9
2117	Saba – Makrele ⁵	3.5
2118	Unagi – gegrillter Flussaal ⁵	4.9
2119	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen ⁵	4.1
2121	Zuwaigani – Krebsfleisch ^{3,5}	5.6
	SASHIMI 4 Stück - 4 pieces	
2215	Maguro – Thunfischfilet	14
2216	Hamachi – jung. Gelbschwanzthunfisch	14.4
2210	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet	18
2217	Unagi – gegrillter Flussaal	16
2211	Sake – Lachsfilet	12.2
2219	Saba – Makrele	9
2221	Tako – Octopus	10
2220	Ika – Tintenfisch	10
2222	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen	11.6
2223	Hotategai – Jakobsmuschel	12.8
	SUSHI CLASSIC SETS & SASHIMI SETS	€
	EDO ^{2,3,5}	
325	Je 1 Stück Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia gemischte Maki Rolle (8 Stk.) von Avocado, Kanpyo-Wintermelone, Oshinko-Rettich, und Kappa-Gurke	21.8
	SUMIDA ^{3,5,6}	
326	Je 1 Stück Nigiri von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Unagi–gegrillter Flussaal dazu eine California Rolle mit Krebsfleisch, Avocado und Tobikko	29.5
	Yoshiwara ^{5,6} für 2 Personen € 98 jede weitere Person € 49	
328	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	
	SASHIMI SALADA	
319	Auswahl von Thunfisch, Lachs, Hamachi und Avocado in Miso Honig Limetten Sauce und Tobikko ⁶	29.5
	SASHIMI VARIATION	
770	14 Stk. feinstes ausgesuchtes Seafood	39
	CHIRASHI SUSHI	
740	Mixed Sashimi von Thunfisch, Lachs, Ebi und Hamachi mit Tobikko und Avocado auf Sushi Reis serviert mit einer heißen Miso Suppe ³	31.9

1 - Kürbissstreifen eingelegt, E621, E631 Säuerungsmittel, Säurungsregulator E327, E170 | 2 - Rettich eingelegt, E621, Säuerungsmittel E330, Konservierungsstoffe E202, Süsstoff E950, Farbstoff E102 | 3 - Trockenalge für Maki- und Temakizubereitung, übermäßiger Genuss kann Störungen der Schilddrüse herbeiführen, durch den hohen Anteil an Jod, Tagesdosis von 4g nicht überschreiten | 4 - Ingwer eingelegt, Essigsäure, Süsstoffe E951, E954, Konservierungsstoffe E202, E222 | 5 - Grünes Meerrettichpulver, (Wasabi)-Senf, Säuerungsmittel E300, Farbstoff E133 | 6 Rogen vom fliegenden Fisch 70%, Glucose-Fructosesirup, Sojasauce (Sojabohnen, Wasser, Salz), Geschmacksverstärker E 621