


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

308 Satay Gai € 13.5
Sechs Satayspieße vom Huhn in
Curry- Erdnussglasur mit „Thai-Gurkensalat“

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

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
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 marinierter Ingwer
Geschirrpand 6 € I Vorbestellzeit 3 h

Salate & Asian light dishes

 **316 Nua Sab Dip € 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 € 16
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 € 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 20:45 Uhr.
Tel. 089 7232031 oder restaurant@mangostin.de

Duck

354 Ped Yarng € 24.5

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 € 25.5**
Roter Garnelencurry I Duftmango

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

332 Massaman Nua € 22.5
Milder Thai-Curry vom US-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 € 14.5**
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 Edel Früchte Pavlova € 12
mit Vanillesahne I passionfruit I Beeren

390 Edel Mango € 9.5
mit coconut sticky Rice


399 Früchtespieße € 12
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 € 17.5**
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 € 36**
Das pikanteste Gericht im Haus:
Geschnetzeltes Rinderfilet wokgebraten
roter Thai Sambal I Jasminreis

361 Bamee Chicken € 14.5
Stir-fried Mendake Nudeln
mit Hühnchenfleisch I Gemüse

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

Vegetarische Highlights

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

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 € 14.5**
Grüner Gemüsecurry I Premium Tofu I Jasminreis

982 Bamee Pat Pak € 12.5
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 20:45 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 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 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 – 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 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 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 | <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 Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Unagi–gegrillter Flusaal 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 |