


## 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  
(+ Geschirrpfand € 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

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

**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 Ponzusauce  
60 gr. Ikura Lachskaviar


**NEW 307 Austern & Sparkling € 49**  
6 Stk. geöffnet. auf crushed ice  
Japanische Ponzusauce  
60 gr. Ikura Lachskaviar  
1 Flasche 0.75l Schumacher Sparkling Rosé

## 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 Loim mit Roggen  
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 I Soja-Sesam-Dip I Duftreis

## 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 Peneang Tofu € 14.5**  
Peneang Curry mit Tofu I 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 I passionfruit I 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 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 € 17.5**  
Original Süß-Sauer vom Hühnchen  
mit Tamarindensaft zubereitet I Jasminreis

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

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

**361 Bamee Chicken € 12.5**  
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 € 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 € 13.5**  
Gebratene Sojasprossen I Mu-Err Pilze 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

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

	<b>EXTRAS 1 Portion</b>	
2208	<b>Gari</b> – eingelegter Ingwer <sup>4</sup>	2.5
2209	<b>Wasabi</b> – grüner japanischer Meerrettich (Paste)	1.5
2133	<b>Fresh Wasabi</b> – frisch geriebener japanischer grüner Rettich	5.0
	<b>NIGIRI SUSHI pro Stück - NIGIRI SUSHI per piece</b>	€
2100	<b>Maguro</b> - Thunfischfilet <sup>5</sup>	4.7
2101	<b>Toro</b> – marmorisiertes Thunfischfilet <sup>5</sup>	5.8
2102	<b>Sake</b> - Lachsfilet <sup>5</sup>	3.8
2103	<b>Ika</b> – Tintenfisch <sup>5</sup>	3.1
2104	<b>Ebi</b> – gegarte Garnele <sup>5</sup>	4.1
2105	<b>Tako</b> - Octopus <sup>5</sup>	3.1
2108	<b>Avocado</b> - Avocadofilet	2.6
2109	<b>Hamachi</b> - jung. Gelbschwanzthunfisch <sup>5</sup>	4.9
2110	<b>U.S. Beef Filet</b> – rosa gebratenes beef filet <sup>3,5</sup>	5.2
2111	<b>Hotategai</b> – Jakobsmuschel <sup>5</sup>	4.5
2113	<b>Ikura</b> – Lachskaviar <sup>5</sup>	4.1
2114	<b>Tobikko</b> – Flugfischkaviar <sup>3,5,6</sup>	3.9
2115	<b>Kani Kamaboko</b> – Krebsfleisch, Substitut Sticks <sup>3,5</sup>	2.6
2116	<b>Tamago</b> – Eier-Soy-Omelette <sup>3,5</sup>	2.9
2117	<b>Saba</b> – Makrele <sup>5</sup>	3.5
2118	<b>Unagi</b> – gegrillter Flussaal <sup>5</sup>	4.9
2119	<b>Ama Ebi</b> – arktische Tiefseegarnelen <sup>5</sup>	4.1
2121	<b>Zuwaigani</b> – Krebsfleisch <sup>3,5</sup>	5.6
	<b>SASHIMI 4 Stück - 4 pieces</b>	
2215	<b>Maguro</b> – Thunfischfilet	14
2216	<b>Hamachi</b> – jung. Gelbschwanzthunfisch	14.4
2210	<b>Toro</b> – marmorisiertes Thunfischfilet	18
2217	<b>Unagi</b> – gegrillter Flussaal	16
2211	<b>Sake</b> – Lachsfilet	12.2
2219	<b>Saba</b> – Makrele	9
2221	<b>Tako</b> – Octopus	10
2220	<b>Ika</b> – Tintenfisch	10
2222	<b>Ama Ebi</b> – arktische Tiefseegarnelen	11.6
2223	<b>Hotategai</b> – Jakobsmuschel	12.8
	<b>SUSHI CLASSIC SETS &amp; SASHIMI SETS</b>	€
	<b>EDO</b> <sup>2,3,5</sup>	
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
	<b>SUMIDA</b> <sup>3,5,6</sup>	
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
	<b>Yoshiwara</b> <sup>5,6</sup> 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	
	<b>SASHIMI SALADA</b>	
319	Auswahl von Thunfisch, Lachs, Hamachi und Avocado in Miso Honig Limetten Sauce und Tobikko <sup>6</sup>	29.5
	<b>SASHIMI VARIATION</b>	
770	14 Stk. feinstes ausgesuchtes Seafood	39
	<b>CHIRASHI SUSHI</b>	
740	Mixed Sashimi von Thunfisch, Lachs, Ebi und Hamachi mit Tobikko und Avocado auf Sushi Reis serviert mit einer heißen Miso Suppe <sup>3</sup>	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