


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

NEU 308 Satay Thai Gai € 15
Gegrillte Hühnchen Spieße (5 Stk.)
mit Curry-Erdnuss Sauce
und kleinem Gurken-Schalotten Salat

Soup Selection

181 Geang Jeud Wun Sen € 8.5
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 € 9.5
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 € 69
Frische Bamee Nudeln
Lobster Thai-Curry Sauce I Gemüse

NEW 315 Französische „Le Gall“ Austern € 32
6 Stk. geöffnet. auf crushed ice
Japanische Ponzu Sauce I 60g Ikura Lachskaviar
307 Mit 1 Fl. Schumacher Sparkling Rosé € 52

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 Chqo“ spicy Thai Tamarinden-Kräuter Dip
und Fried Rice


Salate & Asian light dishes

 **316 Beef Tataki € 23**
Spiced Beef Tatar mit Kimchi Note, dazu Tapioka
Sesam Wavers und knusprige Reiswaffeln

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 € 11
Fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen
mit Garnelen gefüllt I Mango-Chili-Dip

449 Panko Garnelen € 24
Sechs gebackene Garnelen
in knuspriger Panko-Panade

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

Mangostin Asia Restaurant Take Home täglich von 18:00-22:00 Uhr (last order)

Delivery Service täglich von 18:00- 21:00 Uhr (last order)

Vorbestellungen täglich bereits ab 12:00 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 € 28.5**
Roter Garnelencurry I Duftmango

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

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

 **504 Geang Ped Pet Yarng € 22.5**
Roter Entencurry
Ananas I Kirschtomaten

NEW  **630 Geang Penaeng Tofu € 16.5**
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 € 19.5
Reisnudeln mit Garnelen I Tofu I Sojasprossen
Erdnüsse I süß-saure Tamarindensauce

458 Gai Met Mamuang € 18.5
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 Angus Rinderhuf Austernpilzel
Ingwer I Schalotten I Jasminreis

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

361 Bamee Chicken € 16.5
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 € 14.5
Knackiger junger Senfkohl in Sojaglasur I Jasminreis

366 Wok Gemüse € 14.5
in Sojaglasur I Jasminreis

 **NEW 450 Geang Keow Pak Tofu € 16.5**
Grüner Gemüsecurry I Premium Tofu I Jasminreis

982 Bamee Pat Pak € 14.5
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 Home täglich von 18:00-22:00 Uhr (last order)

Delivery Service täglich von 18:00- 21:00 Uhr (last order)

Vorbestellungen täglich bereits ab 12:00 Uhr

Tel. 089 7232031 oder restaurant@mangostin.de



Sushi

NEW		CROSS OVER MAKI ROLLS á 8 Stück	€
1016	□	HIGH ON THAI Tuna green papaya sweet tamarind coconut Reisflocken Siracha-Chili Majo	10
1017	□	BOLLYWOOD Garnelen Madrocascurry-Majo Mango spicy Papadumlinsemantel	10
1018	□	FRENCH CONNECTION Foie Gras Apfel Sauternes-Teriyaki crispy Schalotten coating	16
1019	□	ABBA MANIA Graved Lachsstreifen Honig Senf Gurke fresh dill coating	10
1020	□	LATIN LOVERS Garnele Avocado-Guacamole cilantro crispy black quinoa coating	11
1021	□	VEGAN HERBAL Koriander Basilikum Rettich Gurke Humus crispy sesame coating	9
		JP's Sushi Innovations	€
321	□	Angus Beef Filet Nigiri (4 Stk.) mit Teriyaki-Black-Pepper Dip	22
322	□	Crispy Duck Roll - 6 Stk. Knusprige Entenrolle mit Frühlingzwiebeln Gurke Peking-Enten-Dip ³	12
323	□	Ebi Panko Roll - 8 Stk. Garnelen in Panko Panade Gurke Wasabi Mayonnaise ^{3,5}	12.5
324	□	Lobster Sushi - Variation vom 1/2 frischen Maine Lobster Nigiri vom 1/2 Lobster California Roll Sunomono Algen Salat ³	38
363	□	Crispy Softshell Crab Roll 6 Stk. ³ Knusprige Krabbe Avocado Wasabi Mayonnaise ^{3,5}	19.5
506	□	Master Roll 8 Stk. (Mit dieser Maki Rolle wurden wir "German Champions") Tuna & Lachs Knusper Reis Flocken coating ³ Honig-Miso-Sauce	10
		MAKI SUSHI & INSIDE OUT Roll á 6 Stück / 8 Stück	€
2200	□	Tekka Maki – Thunfisch in Nori Alge ³	6.9
2124	□	Negi-Toro Maki – marmoriertes Thunfisch Frühlingzwiebeln in Nori Alge ³	8.8
2206	□	Sake Maki – Lachs in Nori Alge ³	5.8
2125	□	Philadelphia Roll – Lachs cream cheese black sesame coating ³	7.5
2126	□	Waikiki Roll – Garnelen Papaya coconut coating ³	9.5
2123	□	Alaska Roll – Lachs Avocado sesame coating ³	7.5
2204	□	California Roll – Crabmeat Avocado Tobikko coating ^{3,6}	11
2130	□	Spicy Tuna Roll – pikantes Thunfisch Tatar Tobikko coating ³	12
		VEGETARIAN ROLL	€
2120	□	Avocado Maki – Avocado in Nori Alge ³ (6 Stk.)	4.8
2201	□	Kappa Maki – Gurke in Nori Alge ³ (6 Stk.)	4.2
2202	□	Oshinko Maki – mariniertes japanischer Rettich in Nori Alge ^{3,4} (6 Stk.)	4.5
2203	□	Kanpyo Maki – marinierte japanische Wintermelone in Nori Alge ³ (6 Stk.)	4.5
2207	□	Futo Maki – Kanpyo Oshinko Gurke Avocado Tamago in Nori Alge (6 Stk.)	8.5
2131	□	Koma Age Maki – Spinatsalat sesame coating ³ (8 Stk.)	4.8
2136	□	Avocado Philadelphia Maki – Avocado cream cheese sesame coating (8 Stk.)	5.4
		TEMAKI HANDROLL – 1 Stück	€
2106	□	Spicy Tuna Temaki – pikantes Thunfisch Tatar Tobikko ³	8
2107	□	Negi Toro Temaki – marmorierter Thunfisch ³	9.5
2129	□	Sake Temaki – Lachsfilet ³	6.5
2128	□	Alaska Temaki – Lachs Avocado Sesam ³	6.5
2205	□	Waikiki Temaki – Garnelen Papaya Kokosflocken ³	6.5
2127	□	California Temaki – crabmeat Avocado Tobikko ³	8.5

		€
NIGIRI SUSHI pro 1 Stück		
2100	<input type="checkbox"/>	Maguro - Thunfischfilet ⁵ 5.5
2101	<input type="checkbox"/>	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet ⁵ 7
2102	<input type="checkbox"/>	Sake - Lachsfilet ⁵ 4.5
2103	<input type="checkbox"/>	Ika – Tintenfisch ⁵ 3.5
2104	<input type="checkbox"/>	Ebi – gegarte Garnele ⁵ 4.8
2105	<input type="checkbox"/>	Tako - Octopus ⁵ 3.5
2108	<input type="checkbox"/>	Avocado - Avocadofilet 2.9
2109	<input type="checkbox"/>	Hamachi – jap. Kingfish ⁵ 4.9
2110	<input type="checkbox"/>	Angus Beef Filet – rosa gebratenes beef filet ^{3,5} 5.5
2111	<input type="checkbox"/>	Hotategai – Jakobsmuschel ⁵ 5.5
2122	<input type="checkbox"/>	Hokkigai – japanische Surfmuschel 4.5
2113	<input type="checkbox"/>	Ikura – Lachskaviar ⁵ 4.5
2114	<input type="checkbox"/>	Tobikko – Flugfischkaviar ^{3,5,6} 4.5
2116	<input type="checkbox"/>	Tamago – Eier-Soy-Omelette ^{3,5} 3.2
2117	<input type="checkbox"/>	Saba – Makrele ⁵ 3.9
2118	<input type="checkbox"/>	Unagi – gegrillter Flusssaal ⁵ 5.9
2119	<input type="checkbox"/>	Ama Ebi – arktische Tiefseegarnelen ⁵ 4.9
2121	<input type="checkbox"/>	Zuwaigani – Krebsfleisch ^{3,5} 6.5
		€
SASHIMI 4 Stück		
2215	<input type="checkbox"/>	Maguro – Thunfischfilet 16
2216	<input type="checkbox"/>	Hamachi – jap. Kingfish 16
2210	<input type="checkbox"/>	Toro – marmorisiertes Thunfischfilet 20
2217	<input type="checkbox"/>	Unagi – gegrillter Flusssaal 16
2211	<input type="checkbox"/>	Sake – Lachsfilet 12
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 12
2223	<input type="checkbox"/>	Hotategai – Jakobsmuschel 16
		€
SUSHI CLASSIC SETS & SASHIMI SETS		
325	<input type="checkbox"/>	EDO ^{2,3,5} Je 1 Stück Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia gemischte Maki Rolle (8 Stk.) von Avocado, Kanpyo-Wintermelone, Oshinko-Rettich, und Kappa-Gurke 24
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 34
328	<input type="checkbox"/>	Yoshiwara ^{5,6} für 2 Personen € 110 jede weitere Person € 55 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 Je 3 Stk. von Thunfisch, Lachs und Hamachi mit Avocado und Miso Honig Sauce, Limetten und Tobikko ⁶ 34
770	<input type="checkbox"/>	SASHIMI VARIATION 16 Stk. feinstes ausgesuchtes Seafood 39
740	<input type="checkbox"/>	CHIRASHI SUSHI Mixed Sashimi von Thunfisch, Lachs, Ebi und Hamachi mit Tobikko, Tamago und Avocado auf Sushi Reis serviert mit einer heißen Miso Suppe ³ 34
EXTRAS		
2208	<input type="checkbox"/>	Gari – eingelegter Ingwer ⁴ 3
2209	<input type="checkbox"/>	Wasabi – grüner japanischer Meerrettich (Paste) 1
2133	<input type="checkbox"/>	Fresh Wasabi – frisch geriebener japanischer grüner Rettich 6