

## **Aperitif Light Bites – Aromatische Geselligkeiten**

### **300 Miang Kam €7,50**

Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften, Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnelen, Chili, Schalotten, Erdnüssen und Palmsaftdip

### **447 Edamame €6,50**

Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen

### **301 Exotic Bread Basket €5,00**

Kurkumabaguette, Papadum und Kropoek, dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip

## **Starters – kalte Vorspeisen**

### **302 Goi Guan €12,50**

Vietnamesische Fresh Spring Roll mit fünf Kräutern, Garnelen und Phoenixnudeln im Reiscrêpe, dazu Limonengras-Hoi Sin-Dip

### **303 Pikantes Tatar Trio €18,50**

Chili Beef, Tobikko Tuna und Cilantro Lachs mit Tarowurzelchips

### **315 Normandie Edel-Austern „fine de claire“ €19,50**

6 Stück, klassisch serviert mit Thai-Nuancen

### **480 Wagyu Carpaccio €21,50**

dazu Tatar von der Avocado mit Wasabi serviert mit knusprigem Pfeffer-Linsen-Gebäck

### **487 Duo vom Thai Ceviche €18,50**

Rohe Jakobsmuscheln und "Redneck" Garnelen (Wildfang) in reinem Limettensaft und Chili-Koriander-Sambal mariniert, mit Chips von der Tapiokawurzel

### **316 Thai Style Chili Beef Tatar €18,50**

Black Angus Beef Tatar mit klassischen Würzzutaten, frisch angemacht und serviert mit Kurkumabrot

## **Die leichte Küche Japans**

### **317 Maguro Tataki €21,00**

fein gehacktes Thunfisch Loin mit Rogen vom Fliegenden Fisch, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam, pikant mariniert mit Tatar von Avocado

### **318 Ossuzuguri €19,50**

Carpaccio vom Hamachi, Tuna und Lachs mit Kaiware-Sprossen und Shiso-Blättern mit Wasabi-Sesam-Sauce

### **319 Sashimi Salada €19,50**

Auswahl von Thunfisch, Brasse und Hamachi mit Tobikko und Avocado in Miso-Honig-Limetten-Sauce

### **482 Sashimi vom Wagyu Kobe Rind (100 g) €39,00**

mit Röstpfeffer-Terriyaki-Dip

## **Sushi**

Fragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal nach unserer umfangreichen Sushikarte.

## Salate

**320 Sunomono** € 11,00

Variation von Tossaka- und Wakame-Algen mit Gurken in feiner Mitsukan Reisessig-Marinade

**305 Larb Gai** € 12,50

pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hühnchen mit Röstreis-Semolina getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

**306 Yum Wun Sen** € 14,00

lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Schiffskiel-Garnele und Mu Err Pilzen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

**386 Nua Nam Tok (aus der "northern Thai province")** € 15,50

pikanter Salat von gegrillter Angus Rinderlende in Scheiben, mit Chili, Pfeilminze und Khao Kua Röstreis Semolina verfeinert

**329 Yum Som O** € 16,00

Salat von Citrus Pomelo Perlen mit Tigergarnelen und Thai-Gewürz-Sambal dazu Khao Tang Reiswaffeln

**448 Yum Plakapong Fu** € 16,00

Knusprig frittiertes Wölkchen vom gezupften Wolfsbarsch mit Tapioka auf Salat von der grünen Blumenduftmango

## Mangostin Soup Selection

**310 Tom Yam Gung** € 9,80

pikante Suppe von frischen Garnelen (Wildfang) mit Zitronengras, Kaffir-Limonen-Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

**311 Kao Soi Lek** € 8,00

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thaicurry, Reismudeln und Hühnchen

**312 Tom Kar Gai** € 9,00

samtige Galgant-Kokosmilch-Suppe mit Hühnchen und Pilzen

**313 Miso Wan** € 6,80

leichte Miso-Soja-Suppe mit Seidentofu, Algen und Shiitake Pilzen

**181 Gaeng Jeud Wun Sen** € 7,00

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch

## Warme Vorspeisen

**308 Satay Gai Nua** € 13,50

Satayspieße von Huhn und Rind mit Curry-Erdnuss-Dip

**309 Poh Piard Thord** € 9,50

fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip

**449 Panko Garnele** € 14,00

Sechs gebackene Garnelen in knuspriger Panko-Panade mit grünem Papaya-Salat

**314 Papa Joe's Selection** (ab 2 Personen) pro Person € 15,50

Goi Guan, Satay von Rind und Huhn, gebackene Frühlingsrolle, Panko-Garnele und Chao Tom würziges Garnelenfleisch an Zitronengras, serviert mit Mango-Cole Slaw

## Curries

Thai Currys- Gewürz-Aromengerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet

**332 Massaman Nua** € 19,50

milder Thai-Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Kartoffelwürfel,  
Röstschalotten und Lotussamen

**333 Geang Kua Gung** € 25,50

Roter Garnelencurry mit Duftananas

**450 Geang Keow** € 13,50

Grüner Gemüsecurry

**357 Gaeng Pet Ped Yarng** € 19,50

Ente in rotem Curry mit Ananas und Kirschtomaten

**334 Geang Gai** € 16,50

Roter Hühnencurry mit Ananas und Kirschtomaten

## Wok Classics

**347 Nua Pat Prik** € 34,00

das pikanteste Gericht im Haus: geschnetzeltes Filet vom U.S. Rind wokgebraten  
mit rotem Chili Sambal

**348 Nua Nam Man Hoi** € 22,50

geschnetzelte Black Angus Rinderlende mit Austernpilzen, Ingwer und Schalotten

**349 Gai Preow Wan Makam** € 17,00

original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet

**350 Gung Thord Kratiem Prik Thai** € 22,50

Wildfang Wokgarnelen mit Knoblauch und Cilantro-Pfeffer-Sambalsauce

**353 Sen Lek Pat Thai** € 17,50

Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen mit süß-saurer Tamarindensauce

**458 Gai Met Mamuang** € 16,50

Hühnchenfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

**474 Gai Sab Pat Bai Holapa** € 16,50

Grob gehacktes Hühnchenfleisch in pikanter Chili-Holapa-Sauce

**459 Wok Trilogie** € 23,00

drei Gerichte im Wok zubereitet: Basilikum-Chili-Hühnchen,  
Garnelen Süß-Sauer und scharfe, geschnetzelte Rinderlende mit grünem Pfeffer

**Zu den Gerichten servieren wir wahlweise Thai Jasminreis oder Sesam Kurkuma Nudeln**

## **Seafood grilled, steamed and baked**

### **337 Pla O Yarng € 28,50**

mit Hawaiian Red Salt und Szechuan-Pfeffer gewürztes Thunfischsteak (Aquakultur)  
auf einem Duo von rotem und gelbem Thai-Curry-Sambal

### **341 Jumbo Tigergarnelen und Jakobsmuscheln € 26,00**

auf Röstpfeffer und Thai-Sambal-Sauce mit Chili-Siracha-Kartoffelpüree und Gemüse-Timbal

### **372 Seafood Sachet € 26,00**

„Redneck“- Garnelen (Wildfang), Jakobsmuscheln, Grünlippenmuschel und Red Snapperfilet  
in Thai Gewürzen gegart und serviert im Pergament-Aromen „Sachet“

### **166 Bu Nim Softshellcrab € 19,00**

gebackene ganze Butterkrebse auf grünem Mangosalat und Tamarindendip

### **346 Ahan Talay Krustentierparade ab 2 Personen, pro Person € 54,00**

Grillade vom ganzen Hummer halbiert, ganzer Bärenkrebs, Jumbo Tiger Prawn,  
Jakobsmuscheln und Butterkrebs, dazu Dips und gebratener Gemüserais

## **Für Fischliebhaber**

Fische im Ganzen serviert

### **336 Atlantik Steinbutt, ca. 2,2kg € 89,00**

- für drei Personen -

im Ofen gebraten mit Thai Aromaten, dazu Topinambur in Curryöl geschwenkt  
und Salat gemischt mit Streifen von grüner ‚Sour Mango‘

### **Seezunge at it's best!**

### **451 Ganze Seezunge ca. 800 gr., Wildfang, Atlantik € 48,00**

gebraten, serviert auf Thai-Kräuter-Sambal-Sauce mit Erdartischocken

### **345 Ganzer Wolfsbarsch ca. 1000gr., pro Person € 26,00**

- für 2 Personen bestellbar -

gegrillt mit Thai Kräutern, dazu Limetten-Chili-Dip  
und Tomaten Concassée mit Holapa Basilikum

**Hinweis: Das Mangostin- Küchenteam kocht in 4 Küchen (Sushi-, Thai-Curry-, Vorspeisen- und Wokküche) gleichzeitig. Wir bemühen uns, dass die Vielfalt unserer Speisen gleichzeitig serviert wird, bitten Sie aber um Verständnis, sollte es doch einmal zu Verzögerungen kommen.**

**Zu den Gerichten servieren wir wahlweise Thai Jasminreis oder Sesam Kurkuma Nudeln.**

### **Lobster in Promotion**

aus Münchens größtem Hummerbecken

**454 Salat vom ½ Hummer € 27,00**

auf Avocado- und Mangofächer, mariniert mit Mango-Limetten-Sauce

**324 Lobster Sushi € 35,00**

Variation vom ½ frischen Maine Lobster mit feinem Fünf-Algen-Salat

**339 ½ Hummer vom Grill € 28,50**

mit pikantem Limetten-Knoblauch-Dip

**340 "Lobster Ba Mee" € 28,50**

½ Hummer mit frischen Eiernudeln und Gemüse

**457 Ausgebrochener Ganzer Hummer – ca. 800 gr. € 48,00**

für zwei Personen: gekocht in Tom Yum-Zitronengras-Sud  
serviert mit Tom Yum Subbe und Thai-Kräuter-Dip

### **Grills**

**331 US Sirloin Lendensteak Teriyaki, 250 gr. € 35,00**

auf Gemüse mit würziger Penaeng-Sambal-Sauce

**460 Mangostin Surf and Turf € 36,00**

US Dakota Rinderfilet und gegrillte Jumbo Garnele mit Thai-Röstpfeffer-Sauce und Gemüse

### **Mangostin – für Fleischkenner**

**392 Wagyu Platinum Kobe Steak Australien 100gr. € 39,00**

mit typisch japanischem Knoblauch-Frühlingszwiebeln-Sesam-Dip,  
gegrillten Shiitakepilzen und Gemüse

### **Noble Duck Specials**

**354 Ped Yarng € 21,50**

Portion knusprig gebratene Aromaente mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip

**352 Teriyaki Entenbrust € 23,50**

rosa gegrillt, von der Barbarie Ente,  
auf sautierten Frühlingszwiebeln und Shiitakepilzen

**481 Bamee Pat Ped € 19,50**

stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen, Sojasprossen und Halmlauch

**356 Thai Duck Parade pro Person € 19,50**

ganze Lackente am Tisch präsentiert, in der Küche tranchiert und  
für 4 Personen angerichtet, dazu servieren wir Paloo Sauce  
und Soja-Sesam-Dip mit eingelegtem Ingwer

**Auf Vorbestellung können Sie die Ente  
bei uns auch als Peking-Enten-Menü für 42,00 € pro Person genießen!**

## **Mangostin - Table Cooking**

Do it yourself - oder lassen Sie sich von uns assistieren

**330 Sukiyaki** für 2 Personen, pro Person € 35,00

Japanisches National-Tischgericht mit Rinderleende, Gemüsevariation  
Tofu, Shirataki Nudeln und Shiitake Pilzen

gekocht am Tisch mit fein-süßlicher Sojasauce und zerschlagenem rohem Ei als Dip

## **Side Dishes & vegetarische Gerichte**

Vollenden Sie Ihr Hauptgericht entsprechend Ihren Wünschen  
mit den unten stehenden Beilagen oder wählen Sie diese als vegetarisches  
Hauptgericht:

### **Salate**

*Als Beilage € 6,00*

**oder als vegetarisches Hauptgericht € 12,50**

**358/359 Yum Mamuang Dip**

Chiffonade von grüner Thai Blumenduft-Mango mit Schalotten und Limetten

**360/361 Som Tam**

pikanter Salat von grüner Papaya, Chili, Würzgarnele und Erdnüssen

### **Gemüse**

*Als Beilage € 5,50*

**oder als vegetarisches Hauptgericht € 12,50**

**366/367 Wokgemüse**

mit feiner Sojaglasur

**368/369 Gemischte Pilze in Sojaglasur**

**370/371 Pak Choi**

knackiger junger Senfkohl in Sojasauce

### **Reis, Nudeln und mehr**

pro Portion € 3,50

**376 Vollwertreis**

**378 Gebratener Reis**

**382 Knoblauch Reismudeln**

**384 Curry-Marabelle Kartoffelpüree**

## **Sweets & Fruits**

**388 „Hot Fruit Salad“** ab 2 Personen, pro Person € 9,50  
am Tisch gebratene und mit Rum flambierte Edel Früchte,  
dazu hausgemachtes Pandanus-Schraubpalmbblatt-Eis

**390 Thai Mango** € 9,50  
mit Kokos-Khao Neau-Reis

**486 Erlesene Thai Früchte** € 10,00  
Papaya, Blumenduft-Mango und Rambutan  
mit Passionsfrucht-Mousseline und Blätterteig-Flüte

**393 Warmes Valrhona Schokoladen-Lava Törtchen** € 11,50  
mit Zitronengras-Sauerrahm-Eis

**399 Früchtespieße** € 10,00  
mit Orangenschokolade zum Dippen

**471 Safran-Schneenocken** € 10,00  
auf Vanille Sauce

**488 Limetten-Topfen-Stürz-Soufflee** € 12,00  
auf marinierten Beeren

**490 Ilonas Best** € 14,00  
Eine Überraschung aus unserer Patissiere

**461 Sorbet & Eis** € 10,00  
Hausgemachte Sorbets in drei Geschmacksrichtungen  
ergänzt durch cremiges Zitronen-Sauerrahm-Eis

**463 Ingwer-Kurkuma Crème Brûlée** € 9,50

Für Schokoladenliebhaber zum Kaffee oder Digestif:

**464 Schokoladentrüffel** € 8,50  
vier Stück, dazu einen Espresso Affogato (Espresso über Vanille Eiscreme)

Zu all unseren Desserts empfehlen wir Ihnen einen

**76 Vouvray, Domaine de la Rouletière**

0,1l € 4,00

Fotokunst „Red Child“ im Lemon Grass by Xiao Hui Wang  
Informationen bei der Betriebsleitung

**Cocktails – Bankette - Catering Service – Events – Geschäftsessen – Take Home  
Geschenk-Gutscheine – Koch- & Cocktailkurse – Individuelle Kochkurse  
Business-Lunch-Bufferet – Samstags-Lunch-Bufferet – Sonntags-Brunch – Family-Bufferet**

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzl. MwSt., gültig ab Februar 2012-  
alle anderen Karten sind somit obsolet.