

Sommer - Menü **im Juni**

Vorspeisen :

Ossuzuguri – Carpaccio €18,50
vom Wagyo-Kobe-Rind mit Gemüse-Sprossen und
Bruscetta-Brot-Crustade mit japanischem Bergpfeffer-Dip

Hauptgang:

Gebratene „Supreme“ von der Poularde €16,50
mit gegrillter Red Neck Garnelen (Wildfang)
auf roter Penaeng-Curry-Sauce dazu
Gemüsetimbale und Kartoffelrosette

Dessert:

Kaltschale von Mango und Zitronengrass €10,50
mit Erdbeer-Tempura und Vanillesorbet

Menüpreis €42,00

Bei einem Menüpreis von 42,00 € ist ein Wechsel
der Speisenfolge nicht möglich!

Aperitif Light Bites – Geselligkeiten

Zum Start Ihrer Speise-Reise

300 Miang Kam €6,00

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

301 Exotic Bread Basket €5,00

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

447 „Edamame“ €5,50

Gesalzene japanische Bohnen

475 Riesen Artischocke €8,50

im Chili-Knoblauch-Sud gekocht, lauwarm serviert mit Senf-Curry-Dip

Starters – Vorspeisen

besonders im Sommer zu empfehlen:

302 Goi Guan € 12,00

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

303 Pikantes Tartar Trio € 15,00

Chili Beef, Tobikko Tuna und Cilantro Lachs mit Tarowurzelchips

454 Salat vom ½ Hummer € 22,50

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

476 Poh Piard Sod Ped € 13,00

Reiscrepe gefüllt mit Pekingentenstreifen, knackigen Gurkenstreifen, Frühlingszwiebeln und als Dip Pekingenten-Sauce

477 Poh Piard Sod € 13,50

„California Roll“ Reiscrepe mit Taschenkrebsfleisch, Avocado, Gurkenstreifen
Soja-Mayonnaise und Tobikko-Kaviar

478 Yum Som-o € 14,50

Thai Citrus Pomeloperlen mit Tigergarnelen, Kokospähnen und knusprigen Schalotten
in Garnelen-Kokos-Sambal

479 4 Stück gebratene „Red Neck“ Garnelen (Wildfang) € 14,80

auf Salat von Thaikräutern und Variation von feinen Aromasprossen

Weitere Vorspeisen

305 Larb Ped Yarng € 9,80

pikante, klein gehackte, gebratene Ente mit Röstreis-Semolina,
getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

306 Yum Wun Sen Talay € 13,50

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

307 Yum Trilogie € 16,50

Glasnudel-Meeresfrüchtesalat, Zitronengras-Yum
mit Jakobsmuschel und pikantem Enten-Larb

308 Satay Ruam Mit € 12,00

Satayspieße von Huhn, Rind und Pork mit Curry-Erdnusssdip

309 Poh Piard Thord € 9,50

fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip

452 Yum Pla Foo € 12,50

knusprige Wölkchen vom gezupften und frittierten Snapperfilet
auf Salat von grüner Mango und Limonenblattstreifen

314 Papa Joe's Selection (ab 2 Personen) pro Person € 14,50

Satay von Rind, Huhn, gebackene Frühlingsrolle und Panko-Garnele
serviert mit Mango-Cole Slaw und Sikrong Moo Spare Ribs

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 € 7,00

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thaicurry, Reisnudeln und Hühnchen

312 Tom Kar Gai Tok € 8,50

samtige Galgant-Kokosmilchsuppe mit Perlhuhn und Pilzen

313 Miso Wan € 6,80

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

455 „Thai Soup Duo“ € 9,50

Kokosmilchsuppe mit Galgant und Jakobsmuscheln
und Glasnudelsuppe mit Hühnchen und Baummorcheln

Leichte Küche Japans

Als Zwischengericht oder als Hauptgang

317 Maguro Tataki € 18,50

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

318 Ossuzuguri € 18,50

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

319 Sashimi Salada € 18,50

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

320 Horenso Goma Ae, Hiyashi Wakame, Hijiki Salada € 14,50

Japanisches Salat Trio mit Sesam-Spinat, Wakame und Hijiki-Algenblütensalat

JP's Sushi Innovations

Neue Gerichte aus Japan

322 Crisp Duck Roll € 6,50

knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking-Enten-Dip

323 Ebi Tempura Maki Roll € 8,50

Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi-Mayonnaise

480 4 Stück Beef Tataki Sushi € 14,00

mit angebratenem Black Angus Rinderfilet

324 Lobster Sushi € 34,00

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

Sushi Classics

Fragen Sie bitte nach unserer umfangreichen Sushikarte

Der Mangostin Klassiker

315/316 Thai Style Chili Beef Tatar

large € 19,50 - small € 15,50

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

Lobster in Promotion

aus Münchens größtem Hummerbecken

339 ½ Hummer vom Grill € 27,50

mit pikantem Limetten-Knoblauch-Dip und fein angemachtem Salat

340 "Lobster Ba Mee" € 27,50

½ Hummer mit frischen Eiernudeln und Gemüse

342 Hummer und Tigerprawn im roten Thai Curry € 29,00

mit Mangowürfeln

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

für zwei Personen: gekocht in Tom Yum Zitronengrassud serviert mit Tom Yum Suppe und Thai-Kräuter-Dip
--

Seafood „grilled and steamed“

337 Pla O Yarng € 24,50

mit Hawaiian Red Salt und Szechuan-Pfeffer gewürztes Thunfischsteak
auf einem Duo von rotem und gelbem Thaicurry-Sambal

341 Jumbo Tigergarnelen und Jakobsmuscheln € 23,50

auf Röstpfeffer und Thaisambalsauce mit Chili-Siracha-Kartoffelpüree und Gemüsetimbal

456 Pla Nüng Siu € 22,00

gedämpftes Filet vom frischen Wels im Soja-Ingwer-Sud
mit Frühlingszwiebelstreifen und Sesamölschmelze

345 Ganzer Wolfsbarsch für 2 Personen, pro Person € 19,50

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

346 Ahan Talay Krustentierparade ab 2 Personen, pro Person € 48,00

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

<i>Zu den Gerichten servieren wir wahlweise Thai Jasminreis oder Sesam Kurkuma Nudeln</i>

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.
--

Curries

“Thai Curries” Gewürz-Aromengerichte mit reiner Kokosmilch zubereitet

332 Massaman Nua € 19,50

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

333 Geang Kari Talay € 24,50

gemischte Meeresfrüchte in gelbem Thai-Curry-Gewürzsambal mit Holapa-Basilikum

334 Geang Gai Gab Kanoon € 16,50

Roter Hühnercurry mit Jackfrucht

357 Gaeng Pet Ped Yarng € 19,50

Gebratene Ente gekocht in rotem Curry mit Ananas und Kirschtomaten

Wok Classics

347 Nua Pat Prik Thai On € 17,50

geschnitzelte, wokgebratene Black Angus Rinderhaut mit frischem grünem Pfeffer

348 Nua Nam Man Hoi € 16,50

geschnitzelte Black Angus Rinderrose mit Austernpilzen, Ingwer und Schalotten

349 Gai Preow Wan Makam € 15,50

original Süß-Sauer vom Hühnchen, mit Tamarindensaft zubereitet

350 Gung Thord Kratiem Prik Thai € 19,50

Geschälte Wokgarnelen mit Knoblauch und Cilantro-Pfeffer-Sambalsauce

351 Moo Pat Prik Geang € 15,50

geschnitzeltes Schweinefilet, extrem pikant, mit roter Curry-Chilipaste gebraten

353 Sen Lek Pat Thai € 15,50

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

458 Gai Met Mamuang € 16,00

Hühnchenfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

474 Gai Sab Pat Bai Holapa € 16,00

Grob gehacktes Hühnchenfleisch in pikanter Chili-Holapa-Sauce

459 Wok Trilogie € 21,00

drei Gerichte aus dem Wok zubereitet wie Basilikum-Chili-Hühnchen,
Garnelen Süß-Sauer und scharfe, geschnitzelte Rinderhaut mit grünem Pfeffer

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

Steak vom Grill

331 US Sirloin Lendensteak 250 gr. € 35,00
mit Thai-Kräuter-Cremolata auf würziger Penaeng-Sambal-Sauce

343 Teriyaki Minute Steak 250 gr. Black Angus € 29,00

460 Mangostin Surf und Turf € 28,00
Black Angus Rinderfilet und gegrillte Jumbo-Garnele mit Thai-Röstpfeffer-Sauce und Gemüse

Mangostin – für Fleischkenner

392 Wagyo Platinum Kobe Steak

Australien 100gr. € 39,00
mit typisch japanischem Knoblauch-Frühlingszwiebeln-Sesam-Dip,
gegrillten Shiitakepilzen und Gemüse

Noble Duck Specials

354 Ped Yarng € 19,50
knusprig gebratene Aromaente mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip

352 Teriyaki Entenbrust, € 21,00
rosa gegrillt, von der Barbarie Ente,
auf sautierten Frühlingszwiebeln und Shiitakepilzen

355 Ped Krob Preow Wan € 21,50
½ knusprige entbeinte Ente auf Tamarinden Süß-Sauer mit Ananas, Gurken,
Tomaten und Frühlingszwiebel Einlage

481 Bamee Pat Ped € 16,50
stirfried 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

**Hinweis: Auf Vorbestellung können Sie die Ente 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

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

Side Dishes & vegetarische Gerichte

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

Salate

pro Portion € 4,80

oder als vegetarisches Hauptgericht € 12,50

358/359 Yum Mamuang Dip

Chiffonade von grüner Thai Blumenduftmango mit Schalotten und Limetten

360/361 Som Tam

pikanter Salat von grüner Papaya, Chili, Würzgarnele und Erdnüssen

Gemüse

pro Portion € 4,80,

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 € 2,90

376 Vollwertreis

378 Gebratener Reis

382 Knoblauch Reismudeln

384 Curry-Marabelle Kartoffelpüree

Sweets & Fruits

388 Geeiste Mango-Zitronengras-Suppe € 10,50
mit Tempura von Erdbeeren

389 Fruits Ossuzuguri € 10,50
Carpaccio von exotischem Obst
mit Mango- und Papaya-Limetten-Sorbet

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

391 Best Of Banana € 10,50
mit Banana-Brûlée, Sorbet, Guanaja Schoko Ganache,
dazu Ragout von Rumbananen

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

399 Früchtespieße € 10,00
mit Orangenschokolade zum Dippen

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 Café oder Digestif:

464 Schokoladentrüffel € 5,00
4 Stück mit feinem Geschmack nach grünem Tee

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

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

Alle Preise inkl. MwSt., gültig ab 01.06.2010