

## Aperitif Light Bites - Geselligkeiten



### **300 Miang Kam € 6,00**

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

### **301 Exotic Bread Basket € 5,00**

Kurkumabaguette, Kao Tang Reiswaffeln, Papadum und Garnelenreisfladen, dazu Siracha-Avocado-Chili-Dip

### **447 Nippon Artichoke € 8,00**

mit Teriyaki-Chili-Sauce zum dippen

## Starters - Vorspeisen

### **302 Goi Guan € 12,00**

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

### **303 Pikantes Tatar Trio € 15,00**

Chili Beef, Tobikko Tuna und Cilantro Lachs mit Tarowurzelchips

### **305 Larb Ped Yarng € 9,80**

pikante, klein gehackte Würfel von gebratener Ente mit Röstreis-Semolina, getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

### **306 Yum Wun Sen Talay € 13,50**

lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Meeresfrüchte 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-Erdnussdip

### **309 Poh Piard Thord € 9,50**

fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip

## Mangostin Evergreens

### **314 The New Papa Joe`s Selection**

Klassische Vorspeisen (ab 2 Personen) pro Person € 14,50  
Satay von Rind, Huhn, gebackener Frühlingsrolle und Panko-Garnele, serviert mit Mango Cole Slaw und Sikrong Moo Spare Ribs

### **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

## Mangostin Soup Selection

**310 Tom Yam Gung** € 8,90

pikante Garnelensuppe mit Zitronengras,  
Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

**311 Kao Soi Lek** € 7,00

Kokosmilchsuppe mit gelbem Thaicurry, Reismudeln 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

## Kyoto Slim Food

**317 Maguro Tataki** € 17,50

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

**318 Usu-zukuri** € 18,00

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

**319 Sashimi Salada** € 17,50

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

**320 Horenso Goma Ae, Hiyashi Wakame, Hijiki Salada** € 13,50

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

## JP's Sushi Innovations

### *Just so en vogue in Nippon*

**321 4 Stück Rinder Filet Nigiri** € 14,00

mit Teriyaki Black Pepper Dip

**322 Crisp Duck Roll** € 6,00

knusprige Entenrolle mit Frühlingszwiebeln, Gurke und Peking Enten Dip

**323 Ebi Tempura Maki Roll** € 8,00

Rollen mit gebackenen Garnelen und Wasabi Mayonnaise

**324 Lobster Sushi** € 32,00

Variationen vom 1/2 frischen Maine Lobster

## Sushi Classics

**Vier Sushi Sets für Sie komponiert.**  
**Fragen Sie bitte auch nach unserer umfangreichen Sushikarte.**

**325 Edo € 17,50**

Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko Rettich und Kappa-Gurkenrolle

**326 Sumida € 19,50**

4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und Tobikko-Gold-Flugfischkaviar

**327 Asakusa € 28,50**

8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen von Hamachi, Tuna, Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle mit Lachs, Avocado und Sesam

**328 Yoshiwara – Sushi Karussell**

(ab 2 Personen) pro Person € 37,50

10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Hamachi und Ikura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi-Tiefseegarnelen, ergänzt von einer California Rolle und Makirolle mit pikantem Thunfischtatar

## Curries and Grills

**Aromengerichte und Herzhaftes vom Teppan-Barbeque**

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

mit Thai-Kräuter-Cremolata auf Penaeng Curry

**365 Teriyaki Minute Steak 150 gr. Black Angus € 18,00**

**343 Teriyaki Minute Steak 250 gr. Black Angus € 28,00**

**332 Steak Nua Massaman 250 gr. € 28,00**

gewürfelte Black Angus Rinderlende auf sämig mildem Massaman Curry mit Röstschalotten, dazu grillierte Lotussamen

**333 Geang Kari Gä € 17,50**

Thai Lammcurry vom gelben Sambal

**334 Geang Gai Gab Kanoon € 15,50**

Roter Hühnercurry mit Jackfrucht

**357 Gaeng Pet Ped Yarng € 19,50**

Ente in rotem Curry mit Ananas und Kirschtomaten

**Zu Ihren Gerichten wahlweise Thai Jasminreis oder Sesam Kurkuma Nudeln**

## **Mangostin - Table Cooking**

*Do it yourself - oder lassen Sie sich von uns assistieren*

**329 Ishi Yaki** € 24,00

Black Angus Rinderfilet auf japanischem "Hot Stone",  
mit lauwarmem Gohan-Reis, dazu Ponzu und Black Pepper Teriyaki Sauce

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

Japanisches National-Tischgericht mit Rinderlende, Gemüsevariation, Tofu,  
Shirataki Nudeln und Shiitake Pilzen, gekocht am Tisch mit fein-süßlicher  
Sojasauce und zerschlagenem rohem Ei als Dip

## **Sea Food and Grills**

*Meeresfrüchte vom Teppan-Barbeque*

**337 Pla O Yarng** € 21,50

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

**341 Jakobsmuscheln** € 18,50

mit drei Thai Currys, serviert in der Schale

**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** ab 2 Personen, pro Person € 48,00

Grillade vom 1/2 Hummer, Rotbarbenfilet, Schiffskielgarnelen,  
Thunfischfilet und Jakobsmuscheln,  
verschiedenen Dips und Currysaucen,  
dazu die Beilage nach Ihrer Wahl

## **Lobster in Promotion**

**339 \_ Hummer vom Grill** € 22,50

mit Limetten Knoblauch Dip

**340 "Lobster Ba Mee"** € 26,50

Hummer mit frischen Eiernudeln und Gemüse

**342 Hummer- und "Tigerprawn" im roten Thai Curry** € 28,00

mit Mangowürfel

*Zu Ihren Gerichten wahlweise Thai Jasminreis oder Sesam Kurkuma Nudeln*

## Wok Classics

**347 Nua Pat Prik Thai On** € 17,50

geschnitzelte, wokgebratene Black Angus Rinderhufte  
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** € 13,80

geschnitztes Pork, extrem pikant, mit roter Curry-Chilipaste gebraten

**446 Moo Tord Kratiem Prik Thai** € 13,80

geschnitzter, wokgebratener Schweinehals  
mit viel frischem Knoblauch und schwarzem Röst-Pfeffer

**353 Sen Lek Pat Thai** € 15,50

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

## Noble Duck Specials

**354 Ped Yarng** € 19,50

gebratene Aromaente mit Ingwer und Soja-Sesam-Dip

**352 Teriyaki Entenbrust**, € 19,50

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

**355 Ped Krob Preow Wan Mamuang** € 19,50

Entenbrust von der Barberie Ente,  
in knuspriger Tempurakruste auf Mango Sweet'n Sour

**356 Thai Duck Parade** pro Person € 18,50

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

**Zu Ihren Gerichten wahlweise Thai Jasminreis oder Sesam Kurkuma Nudeln**

## Side Dishes

***Vollenden Sie Ihr Hauptgericht entsprechend Ihren Wünschen  
mit den unten stehenden Beilagen:***

### **Salate**

pro Portion € 4,80, 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

#### **362/363 Ceasar's Salad**

mit dem original Dressing von Ceasar Cardini

### **Gemüse**

pro Portion € 4,80, als vegetarisches Hauptgericht € 12,50

#### **366/367 Wokgemüse**

mit feiner Sojaglasur

#### **368/369 Gemischte Pilze in Sojaglasur**

#### **370/371 Thai Pak Bung**

Wasserspinat mit Palmherzen

#### **372/373 Gebackene Gemüsebanane**

mit Madrocas Curry

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

pro Portion € 2,90

#### **376 Vollwertreis**

#### **378 Gebratener Reis**

#### **382 Knoblauch Reismudeln**

#### **384 Curry-Marabelle Kartoffelpüree / 386 Taro-Wurzelchips**

## Sweets and Fruits

**388 Thai Mango "Pavlova"** € 9,50  
mit „crunchy“ Merinque, Sahne, Passionsfruchtpulpe,  
Mango und frischen Beeren angerichtet

**389 Fruits Usu-zukuri** € 9,50  
Carpaccio von exotischem Obst  
mit Mango- und Papaya-Limettensorbet

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

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

**393 Warmes Valrhona Schokoladen-Lava Törtchen** € 9,50  
mit Zitronengras-Sauerrahmeis

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

## Liquid Desserts

### *Exklusive Cocktail-Kreationen als fulminanter Abschluss*

**394 Frappierte Alfonso Mango** € 7,00  
getoppt mit weißer Kaffeesahne

**395 Thai Holapa Basilikum Mojito** € 7,00  
mit weißem Rum, Limette und Soda Dash

**396 Amarula-Coco** € 7,00  
elefantöses Getränk mit Kokosmilch auf Eis

**397 Caipi-Passion** € 7,00  
Cachaça mit Passionsfruchtpulpe

**398 Rizomen Mix** € 10,00  
Wilder Ingwer, frischer Kurkuma und Chinese Key Wurzel  
mit Wodka, Limettensaft und Calimbazucker

Alle Preise inkl. MwSt., gültig ab 02.06.2009

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