

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 Taschenkrebisfleisch, 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 Hähnchen, 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

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

446 Moo Tord Kratiem Prik Thai € 13,80

geschnitzelter, 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