

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 Rinderleende 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-Schraubepalmblatt-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-Flûte

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 Pâtissiere

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.