

MITTAGSMENÜ

**HAUPTSPEISE INKL VORSPEISE
(MONTAG-FREITAG VON 11:30-14:30 UHR)**

Zu jedem Mittagsmenü servieren wir wahlweise eine Hühnerfleisch- oder Gemüsesuppe, hausgemachte Frühlingsrollen (mit Gemüse oder mit Fleisch) oder einen kleinen gemischten Salat mit Hausdressing.

MANGO'S



MITTAGSMENÜ

HAUPTSPEISEN

M1 KAENG PHET

mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch in rotem Thai-Curry, dazu Jasmin Reis mit

A. Hühnerfleisch.....	10,90€
B. Ente.....	11,90€
C. Rindfleisch.....	11,90€
D. Garnelen.....	11,90€

M2 GÄNG-GARE

mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch in gelbem Thai-Curry, dazu Jasmin Reis mit

A. Hühnerfleisch.....	10,90€
B. Ente.....	11,90€
C. Rindfleisch.....	11,90€
D. Garnelen.....	11,90€

M3 XA OT

Zitronengras, Paprika, Lauch und Zwiebeln in Knoblauch-Austersauce, dazu Jasmin Reis mit

A. Hühnerfleisch.....	10,90€
B. Ente.....	11,90€
C. Rindfleisch.....	11,90€
D. Garnelen.....	11,90€

M4 CURRY*

verschiedenes Gemüse und Curry, dazu Jasmin Reis

A. Hühnerfleisch.....	10,90€
B. Ente.....	11,90€
C. Rindfleisch.....	11,90€
D. Garnelen.....	11,90€

MITTAGSMENÜ

HAUPTSPEISEN

M5 SATE

verschiedenes Gemüse in hausgemachter Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis mit

A. Hühnerfleisch.....	10,90€
B. Ente	11,90€
C. Rindfleisch.....	11,90€
D. Garnelen.....	11,90€

M6 CHUA NGOT*

hausgemachte süß-sauer Tomatensauce. Ananas, Gurken und Gemüse, dazu Jasmin Reis mit

A. Hühnerfleisch.....	10,90€
B. Ente	11,90€
C. Rindfleisch.....	11,90€
D. Garnelen.....	11,90€



MITTAGSMENÜ

EIERREIS & NUDELGERICHTE

M7 COM CHIEN GA* 10,90€

gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse

M8 COM CHIEN VIT* 11,90€

gebratener Eierreis mit knusprig gebackener Ente und verschiedenem Gemüse

M9 COM CHIEN TOM* 11,90€

gebratener Eierreis mit Garnelen und verschiedenem Gemüse

M10 MI CHIEN GA* 10,90€

gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch und verschiedenem Gemüse

M11 MI CHIEN VIT* 11,90€

gebratene Eiernudeln mit knusprig gebackener Ente und verschiedenem Gemüse

M12 MI CHIEN TOM* 11,90€

gebratene Eiernudeln mit Garnelen und verschiedenem Gemüse

MITTAGSMENÜ

VEGETARISCHE GERICHTE

M13 VERSCHIEDENE GEMÜSEARTEN* 9,90€

gebraten in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis
gebraten in Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis
gebraten in süß-sauer Sauce, dazu Jasmin Reis
gebraten in Currysauce, dazu Jasmin Reis
gebraten in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch dazu Jasmin Reis
gebraten in gelben Thai-Curry mit Kokosmilch, dazu Jasmin Reis.

M14 TOFU* 11,90€

Mit verschiedenen Gemüsearten
gebraten in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis
gebraten in Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis
gebraten in süß-sauer Sauce, dazu Jasmin Reis
gebraten in Currysauce. dazu Jasmin Reis
gebraten in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch, dazu Jasmin Reis
gebraten in gelben Thai-Curry mit Kokosmilch dazu Jasmin Reis.

SUPPEN & VORSPEISEN

MANGO'S



SUPPEN & VORSPEISEN

01 HÜHNERFLEISCHSUPPE 4,20€

mit Gemüse und Glasnudeln, vietnamesische Spezialität

02 BUDDHA SUPPE 4,20€

mit Tofu und Gemüse, vietnamesische Spezialität

03 WAN TAN SUPPE 4,90€

mit Wan Tan und Gemüse, vietnamesische Spezialität

04 TOM YAM GUNG* 5,50€

Zitronengrassuppe mit Garnelen und Gemüse, thailändische Spezialität

05 TOM YAM GAI* 4,90€

Zitronengrassuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse, thailändische Spezialität

06 TOM KHA 4,90€

Hühnerfleischsuppe in Kokosmilch mit Gemüse, thailändische Spezialität

07 VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN 4,50€

hausgemacht, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, dazu eine Chili-Dip-Sauce, vietnamesische Spezialität

SUPPEN & VORSPEISEN

08 FRÜHLINGSROLLEN 4,50€

2 Stück, hausgemacht mit Hühnerfleischfüllung, Glasnudeln und Gemüse, dazu eine Chili-Dip-Sauce, vietnamesische Spezialität

09 KRUPUK 4,00€

selbst aufgebackene Krabbenchips

10 EDAMAME 5,50€

Baby Sojabohnen serviert mit Meersalz

11 WAN TAN GEBACKEN ^(5 ST) 4,90€

hausgemacht mit Garnelen und Hühnerfleischfüllung und Gemüse, mit Teigblättern umhüllt, dazu eine Chili-Dip-Sauce

12 SATE GAI 4,90€

3x Hühnerspieße mit Erdnuss-Dip-Sauce, thailändische Spezialität

13 GARNELEN GEBACKEN 4,90€

4 Stück frittierte Garnelen vietnamesisch mariniert, dazu eine Chili-Dip-Sauce

SUPPEN & VORSPEISEN

14 HÜHNERSALAT 8,50€

mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Sellerie & Glasnudeln, Salat, Rucola, in Limetten-Chili-Dressing, vietnamesische Spezialität

15 RINDFLEISCHSALAT 9,50€

mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Sellerie & Glasnudeln, Salat, Rucola, in Limetten-Chili-Dressing, vietnamesische Spezialität

16 GARNELENSALAT 9,90€

mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Sellerie & Glasnudeln, Salat, Rucola, in Limetten-Chili-Dressing, vietnamesische Spezialität

17 SOMMERROLLEN (2 ST)

Reispapier gerollt mit frische Gemüse, Kräutern, Reismudeln und hausgemachten Erdnuss-Chili Dip)

A. Tofu	4,90€
B. Hühnerfleisch.....	4,90€
C. Garnelen.....	5,50€

18 DUMPLING MIX 4,90€

Gedämpfte Teigtaschen mit Hühner- & Garnelenfüllung, serviert mit lieblichem Soja Dip

19 GYOZA VEGAN (5 ST.) 4,90€

Gemüse Teigtasche, Sesam, Unagi Sauce

HAUPTSPEISEN

FRESH MADE WITH LOVE

MANGO'S



HAUPTSPEISEN

FRESH MADE WITH LOVE

20 NANG LYCHEES

Lychees, verschiedenes Gemüse, Kokosmilch in rotem Thai-Curry, dazu Jasmin Reis mit

A. Hühnerfleisch	12,90€
B. Rindfleisch.....	13,90€
C. Ente knusprig gebacken	14,90€
D. Garnelen	14,90€
E. Pangasiusfilet in Teig gebacken	14,90€
F. Tintenfisch	12,90€

21 GÄNG-GARE

mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch in gelber Thai-Curry, dazu Jasmin Reis mit

A. Hühnerfleisch.....	12,90€
B. Rindfleisch.....	13,90€
C. Ente knusprig gebacken	14,90€
D. Garnelen.....	14,90€
E. Pangasiusfilet in Teig gebacken	14,90€
F. Tintenfisch	12,90€

22 XA OT

Zitronengras, Paprika, Lauch und Zwiebeln in Knoblauch-Austersauce, dazu Jasmin Reis mit

A. Hühnerfleisch.....	12,90€
B. Rindfleisch.....	13,90€
C. Ente knusprig gebacken	14,90€
D. Garnelen.....	14,90€
E. Pangasiusfilet in Teig gebacken	14,90€
F. Tintenfisch	12,90€

HAUPTSPEISEN

FRESH MADE WITH LOVE

23 CURRY*

verschiedenes Gemüse in Curry, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität mit

A. Hühnerfleisch	12,90€
B. Rindfleisch.....	13,90€
C. Ente knusprig gebacken	14,90€
D. Garnelen	14,90€
E. Pangasiusfilet in Teig gebacken	14,90€
F. Tintenfisch	12,90€

24 SATE

verschiedenes Gemüse in hausgemachter Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität mit

A. Hühnerfleisch	12,90€
B. Rindfleisch.....	13,90€
C. Ente knusprig gebacken	14,90€
D. Garnelen	14,90€
E. Pangasiusfilet in Teig gebacken	14,90€
F. Tintenfisch	12,90€

25 CHUA NGOT

hausgemachte süß-sauer Tomatensauce, Ananas, Gurken, Lauch und Zwiebeln, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität mit

A. Hühnerfleisch	12,90€
B. Rindfleisch.....	13,90€
C. Ente knusprig gebacken	14,90€
D. Garnelen	14,90€
E. Pangasiusfilet in Teig gebacken	14,90€
F. Tintenfisch	12,90€

HAUPTSPEISEN

FRESH MADE WITH LOVE

26 MUC XAO CAI* 12,90€

Tintenfisch gebraten mit hausgemachter Knoblauch-Austernsauce, frischem Gemüse, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität

27 GA GUNG* 13,90€

frischer Ingwer, Gemüse in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis, mit Hähnchenfilet

HAUPTSPEISEN

FOR A BETTER WORLD

Eierreis & Nudelgerichte _____

28 COM CHIEN*

gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse und mit

A. Hühnerfleisch	12,90€
B. Rindfleisch.....	13,90€
C. Garnelen.....	14,90€
D. Ente knusprig gebacken	14,90€

29 COM CHIEN DUI GA 14,90€

gebratener Eierreis mit gegrillten Hühnerschenkeln (ohne Knochen) und verschiedenem Gemüse

30 COM CHIEN GA TAM BOT 13,90€

gebratener Eierreis mit gebackenem Hühnerfilet und verschiedenem Gemüse

31 MI CHIEN

gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse und mit

A. Hühnerfleisch	12,90€
B. Rindfleisch.....	13,90€
C. Garnelen.....	14,90€
D. Ente knusprig gebacken	14,90€

32 MI CHIEN DUI GA 14,90€

gebratene Eiernudeln mit gegrillten Hühnerschenkeln (ohne Knochen) und verschiedenem Gemüse

33 MI CHIEN GA TAM BOT 13,90€

gebratene Eiernudeln mit gebackenem Hühnerfilet und verschiedenem Gemüse

KIDS MENÜ

- 34** 3X HÜHNER-SATE SPIEßE 7,90€
mit Erdnuss-Sauce, dazu Jasmin Reis
- 35** GEBRATENE ENTE 8,50€
dazu Jasmin Reis
- 36** JASMIN REIS 4,50€
mit Sauce nach Wahl



VEGETARISCHE SPEISEN & EXTRAS

vegetarische Gerichte _____

37 VEGETARISCHE HOISIN SAUCE

(Gebratene verschiedene Gemüse mit gedämpften Jasmin Reis)

A. Tofu	12,90€
B. Vegan Hühnerfleisch	13,90€
C. Vegan Garnelen	14,90€
D. Vegan Ente.....	14,90€

38 VEGETARISCHE CURRY SAUCE

(Gebratene verschiedene Gemüse mit gedämpften Jasmin Reis)

A. Tofu	12,90€
B. Vegan Hühnerfleisch	13,90€
C. Vegan Garnelen	14,90€
D. Vegan Ente.....	14,90€

39 VEGETARISCHE ERDNUSS SAUCE

(Gebratene verschiedene Gemüse mit gedämpften Jasmin Reis)

A. Tofu	12,90€
B. Vegan Hühnerfleisch	13,90€
C. Vegan Garnelen	14,90€
D. Vegan Ente.....	14,90€

VEGETARISCHE SPEISEN & EXTRAS

40 VEGETARISCHE ROT CURRY SAUCE

(Gebratene verschiedene Gemüse mit gedämpften Jasmin Reis)

A. Tofu	12,90€
B. Vegan Hühnerfleisch	13,90€
C. Vegan Garnelen	14,90€
D. Vegan Ente.....	14,90€

41 GEBRATENE GLASNUDELN

12,90€

mit verschiedenem Gemüse, auf vietnamesische Art

EXTRAS

EXTRA PORTION HÜHNERFILET	4,50€
EXTRA PORTION GARNELEN	5,50€
EXTRA PORTION RINDFLEISCH	4,50€
EXTRA PORTION ENTE	5,50€
NUDELN STATT REIS	3,00€
WAHLWEISE EXTRA SAUCE	2,50€
KLEINER GEMISCHTER SALAT	5,50€
EXTRA REIS	2,00€

SPEZIALITÄTEN



ANGO'S

SPEZIALITÄTEN

DAS LEBEN IST VIEL ZU KURZ UM EINE
GESCHMACKLOSE SUPPE ZU ESSEN

SP 01 MANGO'S VORSPEISENTELLER 19,50€

für 2 Personen, Sate-Spieße, Gemüse- und Fleischfrühlingsrollen, Garnelen im Kartoffelmantel, Krupuk

SP 03 UDON NUDELSUPPE* 13,90€

traditionelle Reisnudelsuppe aus einer feinen Hühnerbrühe mit Hühnerfilet, Garnelen und dazu frische Kräuter

SP 04 UDON NUDELN 12,90€

gebraten mit Gemüse, wahlweise mit Knoblauch Austernsauce oder mit rotem Curry oder mit Curry vietnamesischer Art und mit

A. Tofu	13,90€
B. Hühnerfleisch	13,90€
C. Rindfleisch	14,90€
D. Garnelen	15,90€

SP 05 PHO BO VIETNAM 12,50€

Die Pho-Suppenbrühe wird fünf Stunden lang leicht gekocht und Reisbandnudeln, Koriander, Basilikum und Zwiebeln serviert.

A. Rindfleisch	12,50€
B. Hühnerfleisch	11,50€
C. Tofu	11,50€

SP 06 BUN CHA 14,90€

Reisnudeln, vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch Sojasprossen Salat, frischen Kräutern und Chili-Sauce mit Erdnüssen

SP 07 BUN BO 15,90€

Reisnudeln, gefüllt mit Sojasprossen, Salat, frischen Kräutern und Chili-Sauce mit Erdnüssen, mit Rindfleisch und Zitronengras

SPEZIALITÄTEN

DAS LEBEN IST VIEL ZU KURZ UM EINE
GESCHMACKLOSE SUPPE ZU ESSEN

SP 08 BUN THIT NUONG 15,90€

Reisnudeln gefüllt mit Sojasprossen, Salat, frischen Kräutern und Chili-Sauce mit Erdnüssen, gegrillt mit Hühner- oder mit Schweinefleisch

SP 09 PAD TAI 15,90€

Reisnudeln gebraten mit Garnelen in Tamarindensauce, Gemüse und Erdnüsse (alternativ die vegetarische Variante mit Tofu), thailändische Spezialität

SP 10 GARNELEN UND RIND* 15,90€

gebraten in rotem Thai-Curry mit Kokosmilch mit verschiedenem Gemüse, dazu Jasmin Reis

SP 11 ENTE INGWER SPEZIAL* 15,90€

Ente knusprig gebraten mit frischem Ingwer und Gemüse in Knoblauch-Austernsauce, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität

SP 12 ENTE TAMARINDEN SPEZIAL* 15,90€

Ente knusprig gebacken mit frischen Champignons, Brokkoli und gemischtem Gemüse, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität

SP 13 ENTE HOISIN* 15,90€

knusprige Ente mit frischem gemischtem Gemüse in hausgemachter Knoblauch-Hoisinsauce, dazu Jasmin Reis, vietnamesische Spezialität

SPEZIALITÄTEN

DAS LEBEN IST VIEL ZU KURZ UM EINE
GESCHMACKLOSE SUPPE ZU ESSEN

SP 14 ENTE MANGO 18,90€

mit verschiedenem Gemüse, gegrillter Ente und wahlweise mit Reis oder Reissnudeln

SP 15 ENTE KUNGPAO 18,90€

mit verschiedenem Gemüse, gegrillter Ente, wahlweise mit Reis oder Reissnudeln dazu Hoisin Soße

SP 16 DREIERLEI* 16,90€

Garnelen, Huhn- und Rinderfilet in Tamarindensauce mit Brokkoli und frischem Gemüse, dazu Jasmin Reis

SP 17 GLÜCKSTELLER* 15,90€

knusprige Nudeln, Rindfleisch und Hühnerfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse in leicht scharf-süßer Sauce und Hoisin vietnamesische Spezialität

SP 18 GARNELEN IM TEIGMANTEL 16,90€

knusprig gebackene Garnelen im Teigmantel mit frischer Ananas, Sellerie, Tomate und Gurke in leicht scharf-süßer Sauce

SP 19 GRILL MIX 24,90€

Lachs, Garnelen, Rindfleisch gegrillt mit verschiedenen gebratenen Gemüsesorten. Serviert mit Reis oder Nudeln.

SP 20 GEGRILLTE GARNELEN 19,90€

Gegrillte Garnelen mit verschiedenen Gemüsesorten gebacken. Serviert mit Reis oder Nudeln.

SALAT SPEZIALITÄTEN

MANGO'S



SALAT SPEZIALITÄTEN

SA 01 AVOCADO-SALAT MIT GARNELEN* 14,90€

gemischte Salatplatte mit Avocado, Garnelen und angebratenem Hühnerbrustfilet in Hühnersauce

SA 02 AVOCADO-SALAT MIT ENTE* 14,90€

gemischte Salatplatte mit Avocado und angebratener Ente

SA 03 GÓI DU DÚ (PIKANT) – PAPAYASALAT* 12,90€

grüner Papayasalat mit Garnelen in Limetten-Chili-Marinade mit frischen Kräutern und Erdnüssen, dazu Jasmin Reis

SA 04 GÓI XOÀI (PIKANT) – MANGOSALAT* 12,90€

Mangosalat mit Garnelen in Limetten-Chili-Marinade, dazu Jasmin Reis

MAKI SUSHI



MANGO'S

MAKI SUSHI

(REIS IN SEETANG GEROLLT VERSCHIEDEN,
GEFÜLLT-JE 6 STÜCK)

S1 AVOCADO MAKI 4,30€

S2 GURKE MAKI 4,30€

S3 THUNFISCH MAKI 5,50€

S4 LACHS MAKI 4,90€



INSIDE – OUT MAKI



MANGO'S

INSIDE – OUT MAKI

(JE 8 RÖLLCHEN UMWICKELT, GEFÜLLT)

S6 LACHSGEKOCH: 8,90€

MaiOne, Rucola, Sesam, Fliegenfischkaviar ¹

S7 HORENSO-GOMAE-ROLL: 8,90€

Spinat an Sesamsoße mit Sesam

S8 KAPPA PHILA-ROLL: 8,90€

Gurken, Frischkäse mit Sesam

S9 ABO PHILA-ROLL: 8,90€

Avocado, Frischkäse mit Sesam

S10 SALMON SKIN-ROLL: 8,90€

mit gegrillter Lachshaut Gurken, Mayonnaise und Sesam

SUSHI-KREATIONEN

T10 NIGIRI BEEF 14,90€

5 Stück mit medium flambierten Rinderfilet

T20 NIGIRI OCEAN 14,90€

2 Stück Thunfisch, 2 Stück Lachs, 1 Stück Hummergarnelen mit Hauseigenem Wasabi-Mayo-Aufstrich

T30 SUSHI ON FIRE 12,90€

8 Stück mit Lachs-Avocadofüllung und flambierten Lachsmantel

T40 CALIFORNIA SUSHI 12,50€

8 Stück mit Ruccola umwickelt wahlweise mit Thunfisch // Lachs // Garnelen // Hühnerfleisch // Gemüse (vegetarisch)

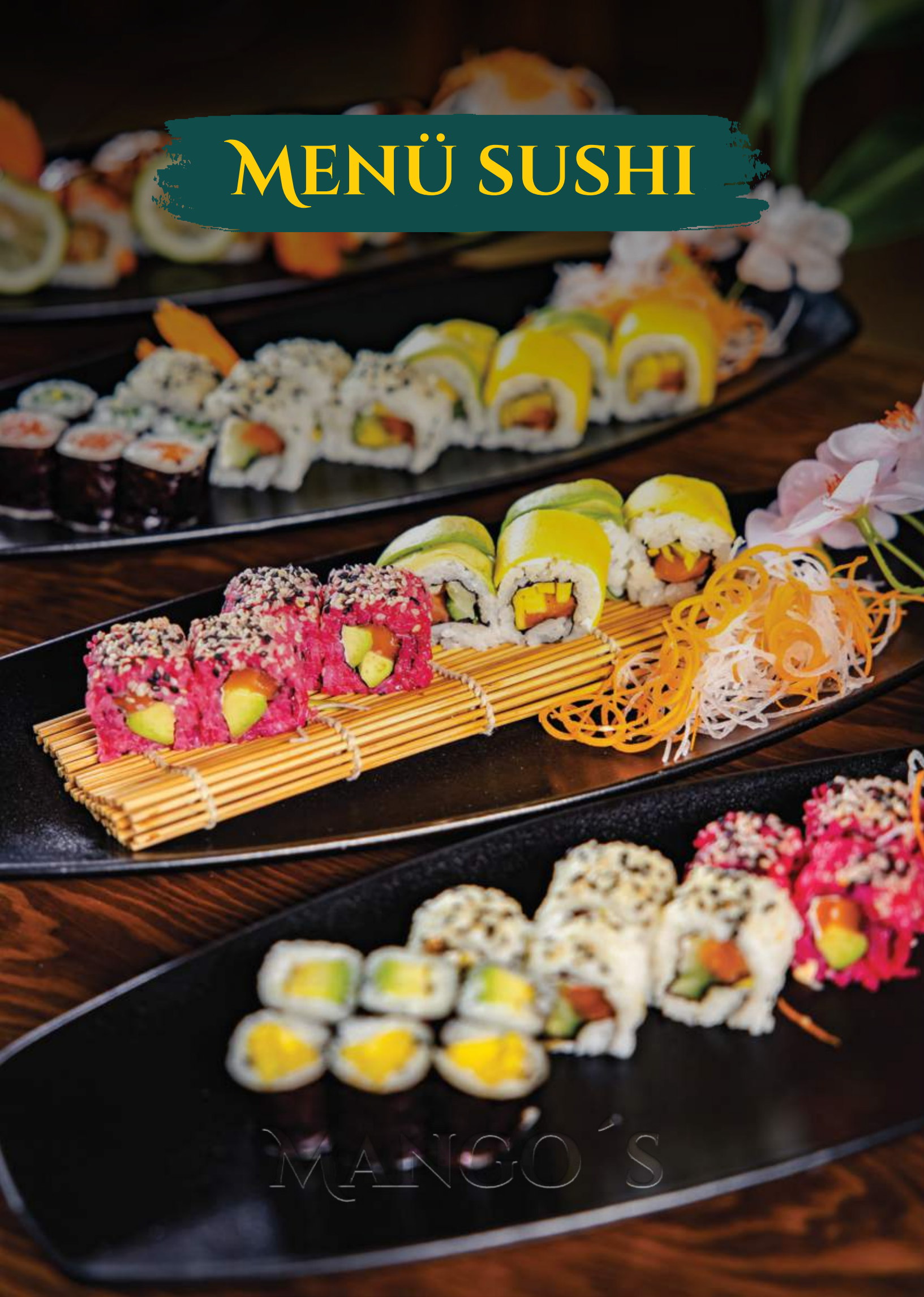
T50 SUSHI A'LA MANGO'S 12,90€

8 Stück frittiertes Sushi mit Avocado, Süßkartoffeln und wahlweise mit Thunfisch // Lachs // Garnelen // Gemüse (vegetarisch)

T60 ONIGIRAZU SUSHI 9,90€

8 Stück Wahlweise mit Thunfisch // Lachs // Garnelen // Hühnerfleisch / Avocado, Mango und Gurke (vegetarisch)

MENÜ SUSHI



MANGO'S

MENÜ SUSHI

MENU1

11,50€

18 Röllchen:

6 Gurken, 3 Rettich, 3 Kürbis, 6 Avocado

MENU2

12,50€

18 Röllchen:

6 Gurken, 3 Rettich, 3 Lachs, 6 Avocado

MENU3

12,90€

2 Nigiri:

1 Lachs, 1 Garnele

12 Röllchen:

3 Eierstich, 3 Gurken, 6 Entenfleisch

MENU4

13,50€

2 Nigiri:

1 Garnele, 1 Tintenfisch

12 Röllchen:

3 Thunfisch, 3 Lachs, 3 Gurken, 3 Kürbis

MENÜ SUSHI

MENU5

19,90€

2 Nigiri:

1 Lachs, 1 Thunfisch

20 Röllchen:

3 Gurken, 3 Kürbis, 3 Krabbenimitat, 8 Hawaii Tobiko

MENU6

20,50€

4 Nigiri:

1 Lachs, 1 Garnele, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch

14 Röllchen:

8 California mit Sesam, 3 Gurken, 3 Lachs

MENU7

21,90€

5 Nigiri:

1 Lachs, 1 Garnele, 1 Surimi, 1 Thunfisch, 1 Tintenfisch

16 Röllchen:

8 California mit Tobiko ¹, 8 Alaska mit Sesam

MENU9

23,90€

24 Röllchen:

8 Alaska, 8 California, 8 Hawaii

MENÜ SUSHI

Box 3

18,50€

2 Nigiri:

1 Lachs, 1 Tintenfisch

14 Röllchen:

3 Gurken, 3 Rettich, 4 Alaska mit Sesam, 4 California mit Fliegenfischkaviar ¹

Mango Box:

20,90€

2 Nigiri:

1 Ebi, 1 Lachs

California:

4 Mango Topping, 4 Cali mix Sesam

6 Röllchen:

3 Gurken, 3 Lachs

DESSERTS



MANGO'S

DESSERTS

42 GEBACKENES EIS 4,50€
mit Lychees & Schokosauce

43 BANANE GEBACKEN 4,50€
mit Honig und Mandeln

44 BANANE GEBACKEN *** 6,50€
mit Mango und Lychees

45 KOKOSBÄLLCHEN ** 6,50€
mit Lychees und Schokosauce

46 ROTI** 4,90€
thailändische Pfannkuchen mit exotischen Früchten und Schokosauce

47 BANH RAN 5,50€
Sesambällchen mit süßer Bohnenpaste

GETRÄNKE



MANGO'S

GETRÄNKE

DAS LEBEN IST VIEL ZU KURZ UM EINE
GESCHMACKLOSE SUPPE ZU ESSEN

	0,35L	0,75L
Purezza Premium Water Still	3,20€	4,90€
Purezza Premium Water medium	3,20€	4,90€

	0,25L	0,5L
Tafelwasser		2,80€
Bluna Orange, Bluna Zitrone	2,90€	3,60€
Afri Cola ^{1,9}	2,90€	3,60€
Cola Light ^{1,3,9,10,11}	2,90€	3,60€
Spezi ^{1,3,9}	2,90€	3,60€
Ginger Ale ¹	2,90€	3,60€
Bitter Lemon ^{3,11}	2,90€	3,60€
Cocos Wasser		3,40€

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft (100%)	3,10€	4,10€
---	-------	-------

NEKTARE

Johannisbeere, Maracuja, Manga, Lychee, Guave	3,10€	4,10€
---	-------	-------

SAFTSCHORLEN

Johannisbeer-Holunder-Schorle	3,10€	4,20€
-------------------------------	-------	-------

Alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich

GETRÄNKE

DAS LEBEN IST VIEL ZU KURZ UM EINE
GESCHMACKLOSE SUPPE ZU ESSEN

	0,33L
Bionade Lychee, Holunder, Ingwer	3,10€
Tasse Kaffee ¹¹	2,60€
Espresso ¹¹	2,10€
Doppelter Espresso ¹¹	3,10€
Milchkaffee (Haferl) ¹¹	3,50€
Cappuccino ¹¹	2,90€
Latte Macchiato ¹¹	3,50€
Asiatischer Tee Yasmin Tee, Grüner Tee	3,50€
Verschiedene andere Teesorten	3,50€

GETRÄNKESPEZIALITÄTEN

Chanh da (frische Limetten, Minze und brauner Zucker)	4,50€
Chanh gung (Ingwer, Zitronengras, Limetten, brauner Zucker, Soda)	4,50€
Chanh cam (Limeetten, Zitronengras, Ginger Ale, Orange)	5,90€
Kaffee nach traditioneller, vietnamesischer Zubereitung ¹¹ (vietnamesischer Kaffee mit crushed Ice)	5,90€
Landestypischer Ingwertee (frische Ingwerwurzel mit Limettenblättern heiß Gebrüht, Zimtrinde)	4,10€

PROSECCO APERITIV

Glas Prosecco	0,1L	3,90€
Flasche Prosecco	0,75L	19,50€
Prosecco auf Eis	0,3L	5,50€

als Max zur Auswahl Lychee, Mango, Guave.
Aperol, Hugo (Holundersirup+Minze)

- | | | |
|-------------------------|----------------|------------------------------|
| 1. Farbstoff | 5. Geschwefelt | 9. Süßungsmittel |
| 2. Konservierungsstoff | 6. Geschwärzt | 10. Coffeinhaltig |
| 3. Antioxidationsmittel | 7. Gewachst | 11. Chininhaltig |
| 4. Geschmackverstärker | 8. Phosphat | 12. Enthält Phenylaminquelle |

Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

BIERE

BIER

	0,3L	0,5L
Meckarzer vom Fass	3,20€	4,20€
Meckatzer Weißbier		3,90€
Meckatzer Alkoholfrei		3,90€
Weißbier Cola		3,90€
Weißbier Zitrone		3,90€
Radler		3,90€

Bier aus Asien

	0,33L
Singha Thai Beer, Thailand	3,60€
Chang Thai Beer, Thailand	3,60€
Saigon Beer, Vietnam	3,60€

Spirituosen

Hennessey Fine Cognac V.S.O.P	4cl	6,50€
Ramazzotti, Averna, Fernet Branca,		
Rum, Wodka Absolut, Sambuca	4cl	4,60€
Martini bianco, rosso	5cl	5,20€
Jack Daniels	2cl	5,20€
Jägermeister	4cl	5,20€
Lycheeschnaps	2cl	2,50€
Williams, Obstler, Himbeergeist	4cl	4,90€

WEINE

MANGO'S



WEINE

WEISSWEIN OFFEN (0,2 Liter)

Grüner Veltliner	5,90€
(Weingut Hugl, leicht fruchtig, trocken)	
Chardonnay	5,90€
(Weinkeller Catellargo, fein fruchtig, elegant, trocken)	
Pinot Grigio	5,90€
(Weinkeller Catellargo, geschmeidig delikat, trocken)	
Riesling aus der Pfalz	5,90€
(Ungsteiner Weiberg trocken, typisch, leichte Säure, trocken)	
Lugana	6,90€
(delikates Bukett, elegant, trocken)	
Weißweinschorle.	0,4L 6,50€

WEISSWEIN FLASCHEN (0,75 LITER)

Riesling	0,75L 19,50€
(Frankhof Art, harmonischer, eleganter Riesling)	
Lugana	0,75L 21,50€
(delikates Bukett, elegant, trocken)	
Gavi di Gavi	0,75L 22,50€
(Weinkellerei Batasiolo, kräftiger Körper)	

WEINE

ROTWEIN OFFEN (0,2 LITER)

Merlot	5,90€
(Weinkellere Catellargo, fruchtig intensiv, trocken)	
Cabernet Sauvignon	5,90€
(Vina Marquez saftig, weich, angenehm)	

ROTWEIN FLASCHEN (0,75 LITER)

Melot	22,50€
Fantini Terre Siciliane, Italy	
Cabernet Sauvignon Merlot	22,50€
Payy D'oc, Bio & Vegan, France	
Rosewein Flasche	22,50€
Mediterrerranee Rose, France	

ALLERGENE

WEIZEN

Nang Lychees, Gäng – Gare, Curry, Sate, Chua Ngot, Vit Gung Spezial, Ped Tamarinden Spezial, Ente Hoisin, Glücksteller, Gebackenes Eis mit Lychee und Sahne, Banane gebacken mit Mango-Syrup und Vanilleeis, Kokosbällchen mit Vanilleeis und Schokosoße, Weißbier, Weißbier Trüb 1543, Weißbier Cola, Weißbier Zitrone, Alkoholfreies Weißbier, Gebratene Ente, Ente, Com Chien, Mi Chien, Bun Cha

GLUTEN

Bionade Lychee, Holunder, Ingwer, Helles, dunkles Exportbier, Pils, Pradler, Alkoholfreies Helles, Singha Thai Beer, Chang Thai Beer, Saigon Viet Beer

LACTOSE

Nang Lychees, Gäng – Gare, Curry, Sate, Garnelen und Rind, Gebackenes Eis mit Lychee und Sahne, Banane gebacken mit Mangp-Syrup und Vanilleeis, Kokosbällchen mit Vanilleeis und Schokosoße, Vietnamesischer Kaffee mit crushed Ice, Milchkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Jasmin Reis, Udon Nudeln Gebraten mit Gemüse

FISCH/KREBSTIERE

Nang Lychees, Gäng-Gare, Xa Ot, Curry, Chua Ngot, Garnelen und Rind, Dreierlei, Rindfleisch, Com Chien, Mi Chien, Bun Cha, Udon Nudeln Gebraten mit Gemüse, Pad Tai

SCHALENFRÜCHTE

Sate, Gebackenes Eis mit Lychee und Sahne, Banane gebacken mit Mango-Sirup und Vanilleeis, Kokosbällchen mit Vanilleeis und Schokosoße, Bun Cha, Bun Bo, Bun mit Tolu, Pad Tai

ALLERGENE

WEICHTIERE

Sale, Bun Cha

EIER / ERZEUGNISSE

Gebackenes Eis mit Lychee und Sahne, Banane gebacken mit Mango-Sirup und Vanilleeis, Kokosbällchen mit Vanilleeis und Schokosoße, Com Chien, Mi Chien

SOJA

Gebackenes Eis mit Lychee und Sahne, Banane gebacken mit Mango-Sirup und Vanilleeis, Kokosbällchen mit Vanilleeis und Schokosoße, Com Chien, Mi Chien, Bun mit Tofu

SELLERIE

Com Chien, Mi Chien

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Für die Zubereitung unserer traditionellen Speisen verwenden wir ausschließlich frische und natürliche Zutaten ohne künstliche Geschmacksverstärker. Jedoch ersetzen wir Salz durch Austernsauce, in welcher Anteile an Glutamat und Konservierungsstoffe enthalten sind. Für detaillierte Fragen bezüglich „Zusatzstoffe und Allergene“ in unseren Speisen und Getränken stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an.

*Danke, dass Sie uns besucht haben.
Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit
auf wiedersehen*

MANGO'S





ALANGO'S



MANGO'S

