

സ്വാഗതം

· selamat datang ·

स्वागत आहे

· svāgat āhe ·

환영합니다

· hwan-yeong ·

chào đón

· chao don ·

Maayong pag-abot

· Maayong pag-abot ·

ようこそ

· yōkoso ·

ඔබගේ පිවිසීමට

සාදා ගැනීමට

आपका स्वागत है

· Aayiye ·

欢迎光临

· Huānyíng guānglín ·

Тавтай морилогтун

· tavtai morilno uu ·

ຍິນດີຕ້ອນຮັບ

ຍິນດີຕ້ອນຮັບ

· Yindī txnrəb ·



Salate

Mongo's Salat der Saison
mit Dressing Ihrer Wahl

5,90

Mongo's Salat mit 3 Satéspeisen
vom Huhn mit Erdnussauce^{E|F}
mit Dressing Ihrer Wahl

8,50

Wählen Sie aus diesen Dressings:

Veganes Dressing^{glutenfrei} ✓

Balsamico Bianco Vinaigrette^{||L| glutenfrei} ✓

Mango-Chili-Dressing^{glutenfrei} ✓

Suppen

Mongo's Soup Bowl

5,50

Genießen Sie unsere einzigartigen Suppen. Je nach Saison bieten wir Ihnen eine unserer 14-tägig wechselnden einzigartigen Suppen an. Zum Beispiel: Mongo's Tom Kha Gai, Zitronengrascremesuppe, Garnelen-Miso-Suppe, Bananen-Curry-Suppe oder Kokoscremesuppe mit Koriandercroutons.

Unser Service informiert Sie gerne!

NEU Tapas

Shrimpstoast^{3|A|B|K|F|C} und
Thairose^{1|A|B} mit **Garnele** und Minzsauerrahm^G

3,95 €

Thai Krabben-Wan Tan^{A|B|N} und
Erdnuss-Hähnchenbasket^{2|3|A|D|E|J}
mit Sweet Chili Sauce

3,95 €

Tapas-Spieße:

Teriyaki Chicken Balls^{Alkohol|1|A|F} und
Satay Hähnchen^{1|E}

3,95 €

Tomkula-Lemongrass Chicken Speiß^{1|A|F} und
Teriyaki Hähnchen^{Alkohol|1|A|F}

3,95 €

Vegetarische Frühlingsrollen^{A|F} ✓
mit Mango-Ananas-Dip^{Alkohol|1|A}


3,95 €

Variation für 1 Person: 8,90 €

Shrimpstoast^{3|A|B|K|F|C}, Thairose^{1|A|B} mit
Garnele, Thai Krabben-Wan Tan^{A|B|N}, Erdnuss-
Hähnchenbasket^{2|3|A|D|E|J}, Teriyaki Chicken
Balls^{Alkohol|1|A|F}, vegetarische Frühlingsrolle^{A|F}
serviert mit Mango-Ananas-Dip^{Alkohol|A},
Sweet Chili Sauce und Minzsauerrahm^G

Variation für 2 Personen: 16,90 €
zusätzlich mit Satay Hähnchen^{1|E}



Veggie Satay ^{A|E|F|H|K} 

Gebatene Mie-Nudeln mit in Sesam-Sojasauce mariniertem & frittiertem Tofu, Sojasprossen, Bambus, Pak-Choi, Karotte, Spinat und Brokkoli
Marinade: Malay Satay

11,90

Salmon & Prawns ^{A|B|D|F|G|H|K}

Gebatene Eier-Nudeln mit gebratenem frischen Lachs aus nachhaltiger Zucht, Garnelen, Paprika, Sojasprossen, Bambus, Pak-Choi, Karotte und Spinat
Marinade: Mongo's Ocean

15,90

Sweet Chicken ^{A|F|H}

Gebatene Eier-Nudeln mit gegrillter Hähnchenbrust, Ananas, Sojasprossen, Bambus, Pak-Choi, Karotte und Spinat
Marinade: Oriental Sour

13,90

BBQ Beef ^{A|F|H} 

Gebatene Mie-Nudeln mit gegrillter irischer Rinderhüfte, Paprika, Zwiebeln, Sojasprossen, Bambus, Pak-Choi, Karotte und Spinat
Marinade: Mongo's BBQ

15,90

Tandoori Chicken ^{A|F|H|J|U} 

Gebatene Chili-Nudeln mit gegrillter Hähnchenbrust, Champignons, Brokkoli, Sojasprossen, Bambus, Pak-Choi, Karotte und Spinat
Marinade: Flamed Tandoori

13,90

Chili Beef ^{A|F|H} 

Gebatene japanische Udon-Nudeln mit gegrillter irischer Rinderhüfte, Brokkoli, Zwiebeln, Sojasprossen, Bambus, Pak-Choi, Karotte und Spinat
Marinade: Chili Knoblauch

15,90

Thai Chicken ^{A|F|H} 

Gebatene Mie-Nudeln mit gegrillter Hähnchenbrust, Paprika, Sojasprossen, Bambus, Pak-Choi, Karotte und Spinat
Marinade: Thai Red Curry

13,90

Zu allen Gerichten servieren wir noch zusätzlich eine Portion Reis.

Wenn Sie die Marinade ändern möchten, geben Sie bitte Ihrem Server Bescheid!



Mit **Mongo's SELECT** bewusst genießen und nur das bezahlen, was Sie ausgewählt haben!

Gehen Sie sooft an unseren Food-Markt, wie Sie mögen – wir berechnen nur das, was Sie in Ihrer Schale haben. Dazu wird vor dem Grillen jede Ihrer Zusammenstellungen gewogen – ohne die Marinaden. Wenn Sie satt sind, zählen wir alle Grammwerte zusammen – aber egal, wie viel Sie gegessen haben:

Sie zahlen nie mehr als den Mongo's Total Preis*!

Mongo's Select: 2,99 €/100g
Mongo's Select Lunch: 2,35 €/100g
(Sa 12 – 16 Uhr, außer an Feiertagen)

So geht's:

1. Wählen Sie Ihre Marinade am Platz aus.
2. Stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht am Food-Markt zusammen.
3. Lassen Sie Ihre Zutaten wiegen. Gewicht und Preis werden auf Ihrem Brettchen notiert.
4. Unsere Köche bereiten Ihre Auswahl blitzschnell und schonend vor Ihren Augen zu.
5. Das fertige Gericht wird Ihnen am Tisch serviert.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

* Für jede Portion Reis berechnen wir 0,90 € extra.
Für unser frisches Currybrot mit hausgemachtem Dip berechnen wir 2,50 € extra.



26,90 €



Mit **Mongo's TOTAL** erstellen Sie selbst Ihr eigenes Geschmackserlebnis, sooft und so viel Sie mögen!

Bei unserem Festpreisangebot können Sie jeden Gang zu einem neuen Erlebnis machen. Probieren Sie nach Lust und Laune von unseren Spezialitäten! Vorab bieten wir Ihnen eine unserer leckeren Suppen und Currybrot mit hausgemachtem Dip. Als Beilage können Sie unsere feine Basmati-Wildreis-Mischung beliebig oft nachbestellen.

Mongo's Total:	26,90
Mongo's Total Veggie:	19,90
Mongo's Total Schüler und Studenten:	19,90

(Mo bis Do außer an Feiertagen)

Bitte gültigen Ausweis VOR der ersten Bestellung vorlegen!

Montags ab 17 Uhr erweitern wir unser Angebot!

Beim **Asia Dinner Brunch** bieten wir Ihnen für **26,90 €** zusätzlich zum **Mongo's Total** noch eine **asiatische Suppenstation, Vorspeisen** und ein **Dessertbuffet**.

So geht's:

1. Genießen Sie Ihre Suppe und unser frisch gebackenes Currybrot.
2. Wählen Sie Ihre Wunschmarinade aus.
3. Stellen Sie Ihr Lieblingsgericht am Food-Markt zusammen.
4. Unsere Köche bereiten Ihr Gericht blitzschnell und schonend vor Ihren Augen zu.
5. Das fertige Gericht wird Ihnen mit einer Portion Reis am Tisch serviert.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Kinderpreise 0 - 6 Jahre:	0,00
(1 Kind pro Erwachsenem kostenfrei!)	
Kinderpreise 7 - 12 Jahre:	10,00



Zu unserem Asia Brunch erweitern wir unser Angebot: Zusätzlich zu den Zutaten auf unserem **Food-Markt**, bieten wir Ihnen ein **Vorspeisenbuffet**, eine **Suppenstation**, eine **Waffelstation** und ein **Dessertbuffet!**

Unser **Vorspeisenbuffet** besteht u.a. aus verschiedenen wechselnden Salaten (z.B. Tintenfischsalat Goi Muc, Garnelensalat Hoisin oder Asian Mushroom Salat) und wechselnden warmen Vorspeisen wie bspw. panierten Butterflygarnelen.

An unserer **Suppenstation** bieten wir Ihnen wechselnde asiatische Suppen, wie die Mongo's Tom Kha Gai oder die Garnelen-Miso-Suppe. Neben der Suppe finden Sie verschiedene Einlagen, die Sie selbst zusammenstellen und sich von einem unserer Köche zubereiten lassen können.

Unsere Desserts beginnen mit einer **Waffelstation**, auf der wir für Sie wechselnde Waffelteig-Kompositionen zubereiten – mal mit Kokos, mal mit Sesam, mal mit pürierten Limettenblättern.

Weiter geht es mit einer kalten **Dessertauswahl**, die wir ebenfalls von Brunch zu Brunch wechseln: Schoko-Mousse, Mango-Mascarpone und viele andere Kleinigkeiten wechseln sich hier ab. Auch einen Obstsalat werden wir immer im Angebot haben. Dazu gibt es ein Eisbuffet sowie eine Auswahl an warmen Desserts wie bspw. unseren Death by Chocolate.

Unsere Brunch bieten wir an jedem Sonntag von 11.30 - 16.00 Uhr sowie an vielen Feiertagen an.

Alle Termine erfahren Sie von unseren Servicemitarbeitern oder auf [asiabrunch.mongos.de!](http://asiabrunch.mongos.de)

Mongo's Asia Brunch ab **22,90**
Mongo's Total + Suppenstation +
Vorspeisen + Dessertbuffet

Kinderpreise 0 - 6 Jahre: **0,00**
(1 Kind pro Erwachsenem kostenfrei!)

Kinderpreise 7 - 12 Jahre: **10,00**



Death by Chocolate^{1|A|C|F|G}
Hot'n Cold! Vanilleeis schockt lauwarmen Schokoladenkuchen! Absoluter Wahnsinn!

5,90

Himbeer-Zitronengras-Crème brûlée^{C|G}
mit hausgemachtem Himbeersorbet^{Alkohol}
Die asiatische Variante der klassischen Crème brûlée mit einem Hauch von Zitronengras und frischen Himbeeren. Unbedingt probieren!


6,90


Gebrautes Vanilleeis^{1|A|C|G}
Vorsicht Suchtgefahr! Knuspriger Wan-Tan-Kokosmantel umschlingt cremig-kühles Vanilleeis. Absolut handgemacht!

6,90

Unser Desserthighlight

Mongo's Dessertvariation für 2 Personen 9,90
Let's celebrate! Die Dessert-Party des Jahres! Death by Chocolate, Himbeer-Zitronengras-Crème brûlée, gebratenes Vanilleeis, hausgemachtes Himbeersorbet^{Alkohol} und unser Jahreszeiten-Dessert!
[jede weitere Person] + 4,50

NEU Mochi-Eis^{1|glutenfrei}  6,50
Fruchtiges Mango-, Maracuja- und Lychee-Eis in einer samtigen Hülle aus gesüßtem Reisteig. Vegan und glutenfrei.

Himbeersorbet^{Alkoholl|glutenfrei}  je Kugel 2,30
Probieren Sie unser hausgemachtes, veganes und glutenfreies Himbeersorbet!

Hausgemachtes Eis und Sorbet je Kugel 2,30
Probieren Sie unser hausgemachtes Eis und Sorbet. Bitte fragen Sie einfach unseren Service nach den aktuellen Sorten.

Jahreszeiten-Dessert 5,90
Zu jeder Jahreszeit kreieren wir ein geschmacklich passendes Dessert! Neugierig? Fragen Sie bitte unseren Service.



Alkoholfreie Getränke

Mongonade

[Mango¹, Maracuja¹, Mango-Maracuja¹, Cranberry¹, Limette, Minze, Erdbeere¹⁹]

Hausgemachte Limo mit frischen Früchten.

Die Erfindung einer Betriebsleiterin eines Mongo's Restaurants aufgrund der Nachfrage eines Kindes: „Habt Ihr auch Limonade?“ Daraufhin entstanden diverse selbst gemischte und hausgemachte Limonaden mit verschiedenen Geschmacksrichtungen. Die beliebtesten finden Sie in unserer Karte! Mittlerweile auch überaus angesagt nicht nur bei unseren kleinen Gästen.

Kokosnusswasser³

[Pur, Matcha Grüntee und Passionsfrucht]
In Asien „Frische des Himmels“ genannt.
Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.

Prickelndes

Mongo's Jahrgangssekt^{4|L} trocken

Litchi Cidre^{3|4|L}

0,1l 0,75l
3,50 25,00

3,90 25,00

0,4l
4,40

Cocktails ohne Alkohol

Fu Man Chu

[Ananassaft, Mango-, Bananennektar]
Der Lieblingscocktail aller Kids im Fu Man Chu Becher. Benannt nach dem Fruchtsaftfan Dr. Fu Man Chu aus Sax Rohmers bekannten Romanen.

5,90

Mongolian Dream

[Pfirsich-, Kirschnektar, Ananas-, Orangensaft, Cream of Coconut]
Geschichtet - nicht geschakt!

Einer unserer beliebtesten Cocktails ohne Alkohol: Super fruchtig und fast zu schade zum Trinken.

5,90

Mango Crush

[Ananassaft, Mangonektar, frische Mango, Minze]

Das Original haben wir im Peninsula Hotel in Bangkok entdeckt. Aber wir wären nicht wir, wenn wir nicht eine Kleinigkeit verbessert hätten.

5,90



Mongo's Planter's Punch

[Havana Club Añejo 3 & 7 Años¹, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Grenadine¹⁹, Läuterzucker]

Dieser erstmals 1878 erwähnte karibische Cocktail wird nach der bekannten Faustregel gemixt: „One of Sour, Two of Sweet, Three of Strong, Four of Weak“.

6,90

Mongo's Thaijito

[Mekhong Whisky¹, Limette, brauner Zucker, Zitronengras, Ingwer, Sodawasser]

Eine Eigenkreation von Pierce Brosnan anlässlich der Dreharbeiten zu einem James Bond Film in Asien. Mit original Mekhong Whisky gemixt... der Morgen stirbt nie!

6,90

Mongo's Absolutely Mango

[Frische Mango, Minze, Mangonektar, Orangensaft, Absolut Mandrin, Minzesirup]

Für die königliche Hochzeit in Thailand vom Chefbarkeeper vom Oriental Hotel in Bangkok kreiert und von uns weiter verfeinert: Vodka & Mango... eine großartige Kombination!

6,90

Mongo's Passion Fruit

[Havana Club Añejo 3 Años, Maracujanektar, Maracujasirup¹, Limette, frische Maracuja]

Maracuja heißt übersetzt soviel wie „Nahrung aus der Schale.“ Demnach ist dieser Cocktail Nahrung pur: Ein Mongo's Unikat - mehr Frucht geht nicht!

7,90

Mongo's Ice Tea

[Wodka Smirnoff, Tanqueray Gin, Havana Club Añejo 3 Años, Cointreau, José Cuervo Especial Silver, Zitronensaft, Cola¹⁷, Orangensaft]

Unser Long Island Ice Tea wird Sie schon vor Ihrem ersten Schluck überraschen... versprochen!

7,90

Mongo's MOJO

[Havana Club Añejo 3 Años, Ginger Ale¹, Maracujanektar, Maracujasirup¹, brauner Zucker, Limetten & Minze]

Da eine Gruppe von Stammgästen immer im Wechsel bei uns Mojito & Ipanema bestellt hat, hat sich unser Barkeeper die Arbeit erleichtert und einen Mix aus beiden gezaubert. Die Gäste waren begeistert!

7,90

ԾՇԿՏԱՅԻՆՏ & ԼՕՆԳՏՁԱՆԻԿՏ

Cocktail Classics mit Alkohol

Mojito 6,90
Havana Club Añejo 3 Años, brauner Zucker, Minzeblätter, Limette, Lime Juice²

Frozen Daiquiri Erdbeere 6,90
Havana Club Añejo 3 Años, Erdbeerpüree¹⁹, Zitronensaft, Erdbeersirup¹⁹

Frozen Daiquiri Mango 6,90
Havana Club Añejo 3 Años, Mangopüree, Zitronensaft, Mangosirup¹

Caipirinha 6,90
Berro Cachaça, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice²

Pinã Colada^G 6,90
Havana Club Añejo 3 Años, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne

Singapore Sling 7,90
Tanqueray Gin, Cherry Heering, Bénédictine D.O.M.¹, Cointreau, Angostura Bitter¹ Grenadine¹⁹, Ananassaft, Lime Juice², Nach dem Originalrezept aus dem Raffles Hotel in Singapur!

Mai Tai 7,90
Havana Club Añejo 3 & 7 Años¹, Cointreau, Mandelsirup^H, Zitronen-, Ananas-, Orangensaft

Cocktails ohne Alkohol

Virgin Caipirinha 5,90
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale¹, Lime Juice²

Thai Fruit Special 5,90
Ananas-, Orangensaft, Mango-, Maracujanektar, Limette, Grenadine¹⁹, frische Maracuja

Longdrinks

Cuba Libre
Rum, Lime Juice², Zitronensaft, Cola¹⁷
Captain Morgan Black Label¹ 6,50
Havana Club Añejo 3 Años 6,50
Havana Club Añejo 7 Años¹ 7,20

Gin Tonic 6,50
Tanqueray Gin, Tonic Water⁸

Wodka Lemon
Smirnoff Red Label, Bitter Lemon³ 6,50
Smirnoff Black Label, Bitter Lemon³ 7,20

Wodka Tonic
Smirnoff Red Label, Tonic Water⁸ 6,50
Smirnoff Black Label, Tonic Water⁸ 7,20

Campari Orange & Tonic
Campari¹, Orangensaft 6,50
Campari¹, Tonic Water⁸ 6,50

Whisky Cola
Johnny Walker Red Label¹, Cola¹⁷ 6,50
Johnny Walker Black Label¹, Cola¹⁷ 7,20

ਬੁਢਿਓਰਾਣਿਯੋਂ ਓ ਪ੍ਰਿਕਕੇਲਨਯੋਲ

Apéritif

Hugo 0,2l
5,90
Sekt^{4l}, Holunderblütensirup,
Sodawasser, Minze, Limettensaft,
Limette

Campari¹
Orangensaft 6,50
Tonic Water⁸ 6,50

Aperol Spritz 5,90
Sekt^{4l}, Aperol^{1l8}, Soda

Martini Vermouth 5cl
3,90
[Bianco^{4l}, Rosso^{4l}, Extra Dry^{2l4l},
D'Oro^{1l2l4l}]

Sandeman Sherry 3,90
[Dry Secco/Fino^{2l3l4l}, Medium Dry^{2l3l4l},
Rich Golden/Medium Sweet^{2l3l4l}]

Prickelndes

Prosecco Frizzante Treviso DOC^{4l} 0,2l
7,50
trocken, Ponte
Das ist die perfekte Portion Glücklicher.
Zwei Gläschen und alles wird gut ...

Mousseux Sekt alkoholfrei^{4l} 0,1l 0,75l
3,50 25,00
halbtrocken, Schloss Boosenburg
Viel Prickel ohne Bumms!

Mongo's Jahrgangssekt^{4l} 0,1l 0,75l
3,50 25,00
trocken
So schmeckt's uns. Den haben wir
für uns selbst ausgesucht...

Litchi Cidre^{3l4l} 3,90 25,00
In Asien der absolute Renner!
Die pure Verführung, süffig und
leicht süß.

Champagner Pommery AOC^{4l} 0,375l 0,75l
49,00 79,00
brut, Frankreich
Einer der meist getrunkenen
Champagner Frankreichs.
Die Franzosen werden wissen, warum!

ସୁସ୍ୱାଦୁ ଓ ଉନ୍ନତ ଗୁଣବତ୍ତା ଗୁଣାବଳୀ

	0,4l	
Mongonade	4,40	
[Mango ¹ , Maracuja ¹ , Mango-Maracuja ¹ , Cranberry ¹ , Limette, Minze, Erdbeere ^{1/9}] Hausgemachte Limo mit frischen Früchten		
	0,28l	
Kokosnusswasser³	4,90	
[Pur, Matcha Grüntee und Passionsfrucht] In Asien „Frische des Himmels“ genannt. Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.		

Wasser	0,25l	0,5l	0,75l
Selters Mineralwasser	2,90	4,60	5,90
[Leicht, Naturell]			

Schorlen	0,3l	0,4l
Apfelsaftschorle, naturtrüb	3,20	4,20
Punica Apfelsaftschorle ²	2,80	3,80
Alle Säfte auch als Schorle	2,80	3,80

Fruchtsäfte	0,3l	0,4l
Niehoffs Vaihinger Säfte	3,20	4,20
[Apfel-, Orange-, Ananas-, Cranberrysaft]		
Niehoffs Vaihinger Nektar	3,20	4,20
[Rhabarber-, Kirsch-, Bananen-, Pfirsich-, Maracuja-, Mangonektar]		

Limo & Co	0,3l	0,4l
Pepsi-Cola ^{1/7}	2,80	3,80
Pepsi Light ^{1/2/5/6/7}	2,80	3,80
Mirinda ^{1/2/3}	2,80	3,80
Seven-Up ²	2,80	3,80

Thomas Henry	2,80	3,80
[Bitter Lemon ^{3/8} , Tonic Water ^{3/8} , Ginger Ale ¹]		

Heißgetränke	Tasse / Glas
Kaffee ⁷	2,50
Cappuccino ^{7/G}	2,70
Milchkaffee ^{7/G}	2,90
Latte Macchiato ^{7/G}	3,00
Espresso ⁷	2,20
Espresso doppelt ⁷	3,90

Kakao [Schokoladenstick]^{G/L}	2,50
---	------

Tee	2,20
[English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Decaffeinated, Classic Green, Jasmin, Roibosh Vanilla, Lemon Sky, Pfefferminze, Kamille]	

biere

Fassbier & Co

Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Schlösser Alt ^A	2,90	4,50
Hövels ^A	2,90	4,50
Kronen Pils ^A	2,90	4,50

Flaschenbiere	0,33l	0,5l
Schöffelhofer Hefeweizen ^A [Dunkel, Kristall, Hell, Alkoholfrei]		4,50
Schöffelhofer Grapefruit ^{1 3 A}	2,90	
Sol Cerveza ^A	3,60	

Alkoholfreie Flaschenbiere	0,33l	0,5l
Schöffelhofer Alkoholfrei ^A		4,50
Clausthale classic ^A	2,90	
Clausthale Radler ^A	2,90	
Vita Malz ^A	2,90	

Craft Biere

Max Glaner's WIT^A, Stiegl Brauerei zu Salzburg, 5% Vol. Elegantes und spritziges Witbier (belgische Weizen- bierart) mit Noten von Orangenschale und Koriander.	0,33l	4,50
--	--------------	-------------

Baltic Porter^A, BRLO, 7% Vol. Kaffee, Karamell, Zartbitterschokolade, Espresso und geröstete Haselnüsse im Glas - scheint alles dabei zu sein, was glücklich macht!	4,50	
---	-------------	--

Beast of the Deep^A, Helles Bockbier, And Union, 6,5% Vol. Kraftvoller als ein klassisches Bier mit Aromen von ofenfrischem Brot, Zitrone und Honig.	0,5l	4,50
--	-------------	-------------

Asia Biere

Chinggis Mongolian Lager^A [Mongolei, 5 Vol. %] Nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Seit 1930 die erste mongolische Brauerei.	0,33l	3,90
--	--------------	-------------

Tiger^A [Singapur, 5 Vol. %] 1932 erstmals auf dem Markt, goldgelbes Lagerbier, malzig, lieblich, geringe Hopfennote, duftet nach Heu und Malz.		3,90
--	--	-------------

Singha^A [Thailand, 5 Vol. %] Das Nr. 1 Bier aus Thailand!		3,90
---	--	-------------

Asahi Super Dry^A [Japan, 5 Vol. %] Feiner Schaum, blumiger Duft, süffig-erfrischender Geschmack.		3,90
---	--	-------------

Cobra^A [Indien, 4,8 Vol. %] Der Verkaufsschlager aus Indien: Mildes Bier mit sanftem Geschmack und mit Akzenten von Citrusfrüchten. Leicht süßliche Noten.		3,90
--	--	-------------

Tsingtao^A [China, 5 Vol. %] Reisbier. Deutsche Soldaten errichteten eine Brauerei in Tsingtao, um nicht auf ihre Lebens- gewohnheiten verzichten zu müssen.		3,90
---	--	-------------

Saigon^{3 A L} 0,35l [Vietnam, 4,9 Vol. %] Mild-süß, malzig, kräftige Hopfennote, die jedoch schnell verfliegt und ins Blumige übergeht.		3,90
---	--	-------------

Weißwein

Offene Weine

KULT Biowein Weiss Cuvée, QbA, feinherb^{4L} ✓
Römergut Moll, Pfalz, Deutschland

[Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner]

Fruchtig, trocken, cool, knackig: Einfach kultig,
einfach zum Verlieben!

Achtung: Die Flasche hat 1 Liter! BIO und VEGAN!

0,2 l | 1,00 l
3,90 | 19,50

Mingua Blanco, DO, trocken^{4L}

Bodegas Fábregas, S.A., Somontano, Spanien

[Chardonnay, Garnacha]

Die frische und fruchtige Leichtigkeit des Seins aus
dem Somontano.

0,2 l | 0,75 l
4,90 | 17,90

San Elias Sauvignon Blanc, Varietal Wine, trocken^{4L}

Viña Siegel, Central Valley, Chile

[Sauvignon Blanc]

Knackiger Sauvignon, der wirklich exotisch
daherkommt. Einfach nur lecker...

0,2 l | 0,75 l
5,90 | 21,90

Edition „B“ Grauburgunder, QbA, trocken^{4L}

Weingut Burg Ravensburg, Baden, Deutschland

[Grauburgunder]

Wenig Säure trifft auf reife Frucht! Ergebnis: Ich will
mehr! Passt super zur euroasiatischen Küche!

0,2 l | 0,75 l
5,90 | 21,90

Footprint The Long Walk Chardonnay, WO, trocken^{4L}
Weingut African Pride, Western Cape, Südafrika

[Chardonnay]

Ein langer Weg zu Afrikas Stolz...!

Chardonnay at its best!

0,2 l | 0,75 l
5,90 | 21,90

Giò Pinot Grigio, IGT, trocken^{4L}

Viticoltori Ponte, Venetien, Italien

[Pinot Grigio]

Der Klassiker im Glas und einfach herrlich
unkompliziert! Achtung: Die Flasche hat 1 Liter!

0,2 l | 1,00 l
5,90 | 27,90

Caspari Riesling Urschiefer, QbA, halbtrocken^{4L} ✓

Weingut Caspari-Kappel, Mosel, Deutschland

[Riesling]

Dieser halbtrockene Urschiefer Riesling passt hervor-
ragend zur asiatischen Küche und ist im Sommer ein
phänomenaler Terrassenwein! BIO und VEGAN!

0,2 l | 0,75 l
6,90 | 24,90

**S MUTMACHA, Qualitätswein, trocken^{4L}, Weingut
Stiftung St. Nikolaus-Hospital, Mosel, Deutschland**

[100% Riesling]

Ein ausdrucksstarker Riesling mit ausgewogener
Säure und dezenter Restsüße. Unser eigener Wein ist
von der Rebe bis ins Glas eine wahre Herzensangele-
genheit und bietet Mitarbeitern mit Handicap einen
vielseitigen und interessanten Arbeitsplatz!

0,2 l | 0,75 l
6,90 | 24,90

S = Signature Drink

Weißwein

Nur als Flasche 0,75!

Crane Lake Chardonnay, AVA Kalifornien, trocken^{4L} 25,90

Bronco Wine Company, Central Valley Kalifornien, USA

[Chardonnay]

Den muss man probieren! An Kalifornien kommt man einfach nicht vorbei.

Sonne satt, Genuss pur!

Gries Weissburgunder, DOC, trocken^{4L} 26,90

Kellerei Gries, Südtirol, Italien

[Weißburgunder]

Trinken, geniessen und einfach den Stecker rausziehen. Schmeckt wie Urlaub in Südtirol!

Hole in the water Sauvignon Blanc, Wine of New Zealand, trocken^{4L} 29,90

Konrad Wines, Marlborough, Neuseeland

[Sauvignon Blanc]

Let's go to New Zealand!! So üppig, so lecker, so vielseitig und einfach so neue Welt like...

Roséwein

KULT Biowein Rosé Cuvée, QbA, feinherb^{4L}

Römergut Moll, Pfalz, Deutschland

[Schwarzriesling, Portugieser]

Kult bleibt Kult auch beim Rosé!

Perfekt zur Asia-Küche!

Achtung: Die Flasche hat 1 Liter! BIO und VEGAN!

0,2 l | 1,00 l

3,90 | 19,50

Winemaker's Collection Pinotage Rosé, WO, trocken^{4L}

Swartland Winery, Swartland, Südafrika

[Pinotage]

Niemand macht so gute Roséweine aus Pinotage wie Südafrika! Ein Traum in pink wie flüssige Pflaumen mit Erdbeeren. Die Damen vor!

0,2 l | 0,75 l

5,90 | 21,90

ãŒwein

Offene Weine

KULT Biowein Rot Cuvée, QbA, feinherb^{4L}

Römergut Moll, Pfalz, Deutschland

[Regent, Dunkelfelder, Dornfelder,

Spät- und Frühburgunder]

Kult, kultiger und unvergesslich!

Perfekt zur Asia-Küche!

Achtung: Die Flasche hat 1 Liter! BIO und VEGAN!

0,2 l | 1,00 l

3,90 | 19,50

Mingua Tinto, DO, trocken^{4L}

Bodegas Fábregas S.A., Somontano, Spanien

[Cabernet, Garnacha]

Rassig! Feurig! Unbändig!

Dieser Wein kann nur aus Spanien kommen!

Unfassbar gut zu diesem Preis!

0,2 l | 0,75 l

4,90 | 17,90

San Elias Carménère, Varietal Wine, trocken^{4L}

Viña Siegel, Central Valley, Chile

[Carménère]

Die Chilenen verstehen es einfach genial aus dieser

Traube den perfekten Saft zu machen!

Zum Reinlegen!

0,2 l | 0,75 l

5,90 | 21,90

Syrah La Cour des Dames, Vin de Pays d'Occ, trocken^{4L}

Weingut Badet Clément, Pays d'Occ, Frankreich

[Syrah]

Die Franzosen können es einfach! Ein Syrah darf

auf der Karte nicht fehlen: Vive la France!!

0,2 l | 0,75 l

5,90 | 21,90

Winemaker's Collection Pinotage, WO, trocken^{4L}

Swartland Winery, Swartland, Südafrika

[Pinotage]

Die Rebsorte vom Kap!! Power und Hubraum satt!

Trotzdem leise und mild!

Gegensätze ziehen sich eben an.

0,2 l | 0,75 l

6,90 | 24,90

Primitivo Salento, IGT, trocken^{4L}

Piana del Sole, Salento, Italien

[Primitivo]

Der Kultwein aus Italien! Nicht primitiv, sondern

unfassbar intelligent und lecker. Wer Primitivo nicht

kennt, hat die Welt verpennt. Grazie Italia!

0,2 l | 0,75 l

6,90 | 24,90

მუსიკის სერიალი

Mongo's Rhabalaya 2cl 4cl
3,90

[hausgemacht]
Nach einem alten Rezept aus dem Himalaya mit einer kleinen Verfeinerung von uns. Mit Rhabarbernektar, Vodka und Vanille. Serviert mit Zitronengras.
Wir finden: Einfach der Hammer!

Mekhong¹ 2,90 5,70

[Thailand, 35%] Thai-Whisky
Der erste produzierte Whisky in Thailand. Ähneln Rum, besteht aus Zuckerrohr und Reis. Trinkgewohnheit in Thailand: Ein Glas, darin Eiswürfel und Mekhong, aufgefüllt mit Sodawasser.

Sake Kizakura Junmai 180ml Flasche 6,80

[Japan, 15%]
Sake, der nur aus Reis, Wasser, Koji und Hefe gebraut wird. Trocken und rein im Geschmack, leicht süßlich im Abgang.

Mau Tai 2cl 4cl
2,90 5,70

[Taiwan, 54%] Weizen/Hirse
Beliebtester Branntwein in China, angenehmer Geruch, wohltuender Geschmack.

Litchi Likör¹ 2,90 5,70

[China, 20 %]
Exotisch, mild und leicht säuerlich.

Chu Yeh Ching 2cl 4cl
2,90 5,70

[China, 45%] Bambus
Süßlich, erfrischend und weich im Mund.

Wu Chia Pi 2,90 5,70

[China, 54%] Kräuter
Hochprozentiger Kräuterbrand aus Nordchina.

Kao Liang 2,90 5,70

[China, 62%] Hirse
Würzig, traditionelles Verfahren, ausgeprägter Geschmack.

Insamju¹ 2,90 5,70

[Südkorea, 25%] Ginseng
Ginseng ist eine koreanische, wohlschmeckende Landesspezialität, der besondere Kräfte nachgesagt werden.

Shiranami 2,90 5,70

[Japan, 25%] Süßkartoffel
Szenetränk aus Tokio.

Kan No Ko 2,90 5,70

[Japan, 25%] Whisky
Mild und sanft, ähnlich einem milden Scotch.

Chinggis Gold Vodka 3,90 7,50

[Mongolei, 39%] Weizen
In der Mongolei auf Staatsbesuchen ausgeschenkt, wird dieser mehrfach ausgezeichnete Super-Premium Gold Wodka aus Steppen-Quellwasser und Sommerweizen hergestellt, mehrfach destilliert und 8-fach filtriert. Klarer Geschmack mit einem unglaublich samtigen Aroma.

S = Signature Drink

SPILÄRS

Anis & Kümmel

Pernod ¹	5cl	3,90
	2cl	4cl
Ouzo	2,50	4,70
Jubiläums Akvavit	2,90	5,70

Brände & Cognac

Grappa Nonino Chardonnay	3,90	7,50
Grappa Nonino Merlot	3,90	7,50
Osborne Veterano ¹	2,50	4,70
Williams [Birne]	3,60	6,90
Framboise [Himbeere]	3,60	6,90
Tequila José Cuervo		
Especial Silver	2,70	4,90
Especial Reposado ¹	2,90	5,70
Remy Martin VSOP	3,60	6,90

Kräuter & Bitter

Ramazzotti Amaro	2,70	4,90
Fernet Branca	2,70	4,90
Jägermeister	2,70	4,90
Becherovka	2,70	4,90

Liköre

Sambuca Molinari	2,70	4,90
Amaretto Di Saronno ^H	2,50	4,70
Cointreau	2,90	5,70
Kahlúa ¹⁷	2,90	5,70
Baileys Irish Cream ^{17/G}	2,90	5,70
Campari ¹	2,70	4,90
Southern Comfort ¹	2,90	5,70

Rum

Havana Club Rum	2cl	4cl
Añejo 3 Años	2,50	4,70
Añejo 7 Años ¹	2,90	5,70
Añejo Especial ¹	3,60	6,90
Selección De Maestros	5,90	11,50

Captain Morgan

[Black Label ¹ , Spiced Gold ¹]	2,90	5,70
Myers´s Rum ¹	2,70	4,90

Vodka & Gin

Absolut Vodka 100 Proof	3,60	6,90
Wodka Smirnoff Red Label	2,50	4,70
Wodka Smirnoff Black Label	3,60	6,90
Tanqueray Gin	2,90	5,70

Whisk[e]y

Jack Daniel´s	2,90	5,70
Jim Beam	2,70	4,90
Johnnie Walker Red Label ¹	2,70	4,90
Johnnie Walker Black Label ¹	3,60	6,90
Chivas Regal 12 Years ¹	2,90	5,70
Chivas Regal 18 Years ¹	3,60	6,90
Dimple 15 Years ¹	4,50	8,90
Glenlivet 18 Years	7,90	14,50
Glenlivet Nadurra	7,90	14,50
Talisker 10 Years Single Malt ¹	4,50	8,90
Lagavulin 16 Years Single Malt	7,90	14,50

Gruppen & Funktionen

Individuelle Angebote für Gruppen & Events!

Egal ob Geburtstagsfeier, Firmenevent, Hochzeit, Konfirmation oder ein Geschäftsessen nach einem Messetag: Gibt es was zu feiern? - Dann feiern Sie bei uns!

Wir beraten Sie gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung und tragen dafür Sorge, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlen wird. Wir halten spezielle Gruppenangebote bereit. Gerne können wir auch ganz individuelle Wünsche erfüllen: Vom Sektempfang bis zum Hochzeitsdessert und von einem Zweitisch bis zum kompletten Restaurant – alles ist möglich!

Sprechen Sie uns im Restaurant an oder schicken Sie uns eine Email an info@mongos.de!

Wir freuen uns schon auf Sie!
Ihr Mongo's Team

Verschenken Sie eine Reise durch Asien!

Unsere Gutscheine im praktischen EC-Kartenformat können Sie hier im Restaurant mit Ihrem Wunschbetrag aufladen und hübsch verpackt direkt mitnehmen! Wir wünschen viel Freude beim Verschenken!

Gutscheine jetzt auch online:
www.mongos.de/shop

Menü URSPRUNG

30,90 p.P.

- Vorspeise:** Mongo's Soup Bowl
+ **Hauptgericht:** Mongo's Total
(All you can eat Buffet)
+ **Dessert:** wahlweise Death by Chocolate oder gebratenes Vanilleeis

4-Gang Menü ASIA NOODLES

34,90 p. P.

- Apéritif:** Mongo's Lychee Cidre
+ **Vorspeise:** Asia Tapas Variation
+ **Suppe:** Mongo's Soup Bowl
+ **Hauptgericht:** Asia Noodles Chili Beef
(alternativ mit Huhn, Lachs & Garnelen oder vegetarisch mit Tofu)
+ **Dessert:** Mochi Eis

Menü LEBEN inkl. Getränkepauschale

55,90 p.P.

- Vorspeise:** Mongo's Soup Bowl
+ **Hauptgericht:** Mongo's Total
(All you can eat Buffet)
+ **Dessert:** wahlweise Death by Chocolate oder gebratenes Vanilleeis
+ **Getränkepauschale:** inkl. Softdrinks, Fassbier, weißer & roter Hauswein, Heißgetränke

Die Getränkepauschale gilt für 3 Std. Für jede weitere Stunde berechnen wir 5 € pro Person.

Geburtstagskinder aufgepasst: 50 % Rabatt!*

Wer an seinem Geburtstag bei uns feiert, bekommt auf sein Mongo's Total 50 % von uns geschenkt! Bitte zeigen Sie uns einfach Ihren Ausweis und wir berechnen Ihnen nur die Hälfte!

* Gilt nur für das Mongo's Total, nicht mit anderen Rabatten kombinierbar