

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 සාදරය

ଆପକା ସ୍ବାଗତ ହୈ

· Aayiye ·

欢迎光临

· Huānyíng guānglín ·

Тавтай морилогтун

· tavtai morilno uu ·

ଆପଣଙ୍କ ସ୍ୱାଗତ

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, Zitronengrascrèmesuppe, Garnelen-Miso-Suppe, Bananen-Curry-Suppe oder Kokoscrèmesuppe mit Koriandercroûtons.

Ihr Gastgeber informiert Sie gerne!

NEU Sides

Edamame^{FIK} ✓✓

4,90 €

Der Proteinbooster! Grüne Edamamebohnen mit grobem Kristall-Salz & Sesam-Sojasauce serviert

Frühlingsrollen^{A|F|Alkohol} ✓

3 Stk. 5,50 €

Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit Mango-Ananas Dip & süß-scharfem Weißkohlsalat

Gyoza^{10|A|F|K|Alkohol}

3 Stk 5,50 €

Frittierte japanische Teigtaschen mit Sesam-Sojasauce & süß-scharfem Weißkohlsalat

Satés

Hähnchen Saté^{A|E|F|K|Alkohol}

3 Stk 6,50 €

Hausgemachte marinierte Hähnchenspieße mit Malay Satay Sauce & süß-scharfem Weißkohlsalat

Gung Saté^{1|9|A|B|F|H}

3 Stk 6,50 €


Frisch gegrillte Garnelenspieße mit süßem Chili Dip & Wakame-Seealgensalat

Tofu Saté^{A|E|F|K} ✓

3 Stk 5,50 €

In Sesam-Sojasauce marinierte Tofuspieße mit Malay Satay Sauce & süß-scharfem Weißkohlsalat



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 Gastgeber 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 Sonder- und 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 **Mongos 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.

Mongos Total: 26,90

Mongos Total Veggie: ~~26,90~~ 19,90

Mongos Total Schüler und Studenten: ~~26,90~~ 19,90

(Mo bis Do außer an Sonder- und Feiertagen)

Bitte gültigen Ausweis VOR der ersten Bestellung vorlegen!

Mongos Total Lunch: ~~26,90~~ 19,90

(Sa 12-16 Uhr, außer an Sonder- und Feiertagen)

Montags ab 17 Uhr erweitern wir unser Angebot!

Beim **Asia Dinner Brunch** bieten wir Ihnen für **26,90 €** zusätzlich zum **Mongos Total** noch eine **asiatische Suffenstation, 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 Ihrem Gastgeber oder auf 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


Gebratenes 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 11,90
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] + 5,90

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

Himbeersorbet^{Alkohol|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 Ihren Gastgeber nach den aktuellen Sorten.

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



Alkoholfreie Getränke

Mongonade 0,4l 4,50

[Mango¹, Maracuja¹, Mango-Maracuja¹, Maracuja¹-Zitronengras, Limette, Limette-Ingwer, 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 0,35l 4,90

[Pur, Mango]

In Asien „Frische des Himmels“ genannt. Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.

Prickelndes

Mongo's Jahrgangssekt^{4l} trocken 0,1l 0,75l 3,90 25,00

Litchi Cidre^{3/4l} 3,90 25,00

Cocktails ohne Alkohol

Fu Man Chu 5,90

[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.

Mongolian Dream 5,90

[Pfersich-, Kirschnektar, Ananas-, Orangensaft, Cream of Coconut]

Geschichtet - nicht geshakt!

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

Mango Crush 5,90

[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.



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 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 Thajjito

[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 Ice Tea

[Absolut Vodka, Tanqueray Gin, Havana Club Añejo 3 Años, Cointreau, Olmeca Tequila Blanco, Zitronensaft, Cola¹⁷, Orangensaft]

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

7,90

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 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

ԾՇԿՊՅԱՆՏ & ԼՕՆԳՏՐԱՆԻԿՏ

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
Havana Club Añejo 3 Años 6,50
Havana Club Añejo 7 Años¹ 7,50

Gin Tonic
Tanqueray Gin, Tonic Water^{3/8} 6,50
Roku Japanese Craft Gin, Tonic Water^{3/8} 7,50

Wodka Lemon^{3/8}/Tonic^{3/8}
Absolut Vodka 6,50
Absolut Vodka 100 Proof 7,50
Haku Japanese Craft Vodka 7,50
Chinggis Gold Vodka 8,50

Mongonade Longdrinks **NEU**
[Limette-Ingwer Mongonade]
mit Tanqueray Gin 7,50
mit Roku Japanese Craft Gin 8,50

[Mango-Maracuja¹ Mongonade]
mit Absolut Vodka 7,50
mit Absolut Vodka 100 Proof 8,50
mit Haku Japanese Craft Vodka 8,50
mit Chinggis Gold Vodka 9,50

துக்கநிலைகளில் குடிநீர்

Mongonade	0,4l
	4,50
[Mango ¹ , Maracuja ¹ , Mango-Maracuja ¹ , Maracuja ¹ -Zitronengras, Limette, Limette-Ingwer, Erdbeere ¹⁹]	
Hausgemachte Limo mit frischen Früchten	
Kokosnusswasser³	0,35l
	4,90
[Pur, Mango]	
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	2,90	3,90
Alle Säfte auch als Schorle	2,90	3,90

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

Limo & Co	0,3l	0,4l
Pepsi-Cola ¹⁷	2,90	3,90
Pepsi Light ^{12 5 6 7}	2,90	3,90
Mirinda ^{12 3}	2,90	3,90
Seven-Up ²	2,90	3,90

Thomas Henry	2,90	3,90
[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	
Schwarzer Tee	2,30
Grüner Tee	2,30

Frischer Tee	
Heiße Zitrone	2,90
Frischer Pfefferminz-Tee	2,90
Ingwer-Tee	2,90

bierac

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]		4,50
Schöffelhofer Grapefruit ^{1 3 A}	2,90	
Tsingtao Weizenbier^A NEU	3,90	
[China, 4,7 Vol. %]		

Alkoholfreie Flaschenbiere	0,33l	0,5l
Schöffelhofer Alkoholfrei ^A		4,50
Clausthaler classic ^A	2,90	
Clausthaler Radler ^A	2,90	
Vita Malz ^A	2,90	
Maisel & Friends Craftbier^A NEU	4,50	
Alkoholfreies Pale Ale		
Süffige Hopfenpower! Fruchtig, hopfig, erfrischend!		

Asia Biere

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

Chang^A NEU	0,33l
[Thailand, 5 Vol. %]	3,90
Der Elefant unter den thailändischen Bieren.	
Jedes zweite in Thailand bestellte Bier ist ein Chang.	

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

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

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

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

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

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

ਬੁਢੇਰਾਫੀਂ & ਫੁੱਕੇਲਾਫਲ

Apéritif

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

Aperol Spritz 5,90
Sekt^{4L}, Aperol¹⁸, Soda

NEU

Lillet^{4L} 6,50
mit Cherry Blossom Tonic¹⁸

Martini Vermouth 5cl 3,90
[Bianco^{4L}]

Prickelndes

Prosecco Treviso Prestige DOCG^{4L} 0,2l 7,90
trocken
Das ist die perfekte Portion Glücklicher.
Zwei Gläschen und alles wird gut ...

Cantor Sekt alkoholfrei^{4L} 0,1l 0,75l 3,90 25,00
halbtrocken, Cantor Kellerei,
Wiesbaden, Deutschland
Viel Prickel ohne Bumms!

S

Mongo's Jahrgangssekt^{4L} 0,1l 0,75l 3,90 25,00
trocken
So schmeckt's uns. Den haben wir
für uns selbst ausgesucht...

Litchi Cidre^{3/4L} 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!

ਫੁੱਕੇਲਾਫਲ

NEU

Spätburgunder rosé Qualitätswein 0,1l 0,75l 4,90 17,50
halbtrocken, Weingut Karl Pfaffmann
Walsheim, Pfalz, Deutschland
[Spätburgunder]
Rosé geht immer, gerade halbtrocken.
Perfekt zur Asia-Küche

Weißwein

**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 Herzensangelegenheit und bietet Mitarbeitern mit Handicap einen vielseitigen und interessanten Arbeitsplatz!

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

**Cape Bridge Vineyard Selection
trocken^{4L}, Wine of Origin Worcester, Südafrika**
[60% Chardonnay, 40% Colombard]

Die frische und fruchtige Leichtigkeit vom Western Cape.

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

**Grauer Burgunder, Kabinett
trocken^{4L}, Baden, Deutschland**

[100% Grauer Burgunder]
Knackiger Grauer, der wirklich exotisch daherkommt. Einfach nur lecker.

0,2 l | 0,75 l
5,50 | 19,50

**Sauvignon Blanc Estate
trocken^{4L}, De Martino Vineyards,
Valle de Casablanca, Chile**

[100% Sauvignon Blanc]
Fruchtig, trocken, cool, knackig:
Einfach zum Verlieben!

0,2 l | 0,75 l
6,50 | 23,50

**Weißburgunder Südtirol DOC
trocken^{4L}, Kellerei Bozen, Italien**
[100% Weißburgunder | Pinot Bianco]

Der Klassiker unter den Italienern.
Herrlich unkompliziert!

0,2 l | 0,75 l
6,50 | 23,50

**Milton Park Chardonnay
trocken^{4L}, Thorn Clarke, Barossa Valley,
South Australia**

[100% Chardonnay]
Den muss man probieren! An Australien kommt man einfach nicht vorbei.

Sonne satt, Genuss pur!

0,2 l | 0,75 l
6,50 | 23,50

**Stoneburn Sauvignon Blanc
trocken^{4L}, Hunter's, Marlborough, New Zealand**
[100% Sauvignon Blanc]

Let's go to New Zealand! So üppig, so lecker!
Trinken, genießen und einfach den Stecker ziehen.

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

Rotwein

Cabernet Sauvignon, Pays d'OC trocken^{4IL}, Frankreich

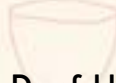
[100% Cabernet Sauvignon]

Rassig! Feurig! Unbändig!

Unfassbar gut zu diesem Preis!

0,2 l | 0,75 l

4,50 | 16,50



Dornfelder, Qualitätswein, Thomas Bauer halb trocken^{4IL}, Pfalz, Deutschland

[100% Dornfelder]

Ein halbtrockener Rotwein?

Oh Gott! Wir lieben ihn!

Unbedingt probieren!

0,2 l | 0,75 l

4,50 | 16,50

Malbec

trocken^{4IL}, Argentinien

[100% Malbec]

Mit diesem Wein spielen die Gauchos in der Champions League. Malbec ist und bleibt den Argentinern vorbehalten. Ein Traum in rot!

0,2 l | 0,75 l

5,00 | 18,50



Acolon, Qualitätswein, Thomas Bauer trocken^{4IL}, Pfalz, Deutschland

[100% Acolon]

Unser Kraftpaket im Glas!

Dunkel. würzig, umwerfend.

0,2 l | 0,75 l

5,00 | 18,50



Milton Park Shiraz

trocken^{4IL}, Thorn Clarke, Barossa Valley, South Australia

[Shiraz]

Ein Traum für alle, die richtig hohe Qualität im Glas haben und einfach nur genießen wollen.

Aber Vorsicht: Suchtgefahr!

0,2 l | 0,75 l

6,90 | 24,90



Primitivo Manduria Pietrapura, DOC

trocken^{4IL}, Apulien, Italien

[Primitivo]

Unbeschreiblich! Ein Filetstück unter den Primitivos.

Dieser hier steht für TOP Qualität und unbändigen Genuss. Und das zu diesem Preis.

Ein Muss, wenn man wirklich das Beste haben möchte.

0,2 l | 0,75 l

6,90 | 24,90

მუსიკის სერიალს

S **Chinggis Gold Vodka** 2cl 3,90 4cl 7,50
 [Mongolei, 39%] Weizen
 In der Mongolei auf Staatsbesuchen ausgesetzt, 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.

Mekhong¹ 2,90 5,70
 [Thailand, 35%] Thai-Whisky
 Der erste in Thailand produzierte Whisky. Ähneln Rum, besteht aus Zuckerrohr und Reis.
 Trinkgewohnheit in Thailand: Ein Glas, darin Eiswürfel und Mekhong, aufgefüllt mit Sodawasser.

Toki Japanese Blended Whisky Suntory **NEU** 3,60 6,90
 [Japan, 43%] Whisky
 Toki ist ein Blend aus sorgfältig ausgewählten Whiskys der weltbekannten Hakushu, der Yamazaki und Chita Destillerie von Suntory. Das Ergebnis ist ein ausgewogener und seidiger Blend mit einem süß-würzigen Abgang.

Kan No Ko 2,90 5,70
 [Japan, 25%] Whisky
 Mild und sanft, ähnlich einem milden Scotch.

Mau Tai 2,90 5,70
 [Taiwan, 54%] Weizen/Hirse
 Beliebtester Branntwein in China, angenehmer Geruch, wohltuender Geschmack.

Chu Yeh Ching 2cl 2,90 4cl 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.

Roku Japanese Craft Gin Suntory 3,60 6,90 **NEU**
 [Japan, 43%] Gin
 In alter japanischer Handwerkstradition, mit größter Sorgfalt und Präzision entsteht dieser perfekt ausbalancierte Gin. Die verwendeten japanischen Botanicals werden nach dem Prinzip des „SHUN“ in der richtigen Saison und der optimalen Reife geerntet.

Haku Japanese Craft Vodka Suntory 3,60 6,90 **NEU**
 [Japan, 40%] Wodka
 Haku (japanisch für weiß) steht für höchste Qualität, hergestellt aus 100% weißem Reis und über Bambuskohle gefiltert.

Kwai Feh Litchi-Likör¹ 2,90 5,70
 [China, 20%]
 Exotisch, mild und leicht säuerlicher Likör. Ein Hauch von Fernost, verliehen durch feinste Destillate, die den einzigartigen Geschmack der Litchi-Frucht wiedergeben.

SPILÄTTS

Anis & Kümmel	2cl	4cl	Rum	2cl	4cl
Ouzo	2,50	4,70	Havana Club Rum Añejo 3 Años	2,50	4,70
Jubiläums Akvavit	2,90	5,70	Havana Club Rum Añejo 7 Años ¹	2,90	5,70
Brände & Cognac			Vodka		
Grappa Nonino Chardonnay	3,90	7,50	Absolut Vodka	2,90	5,70
Osborne Veterano ¹	2,50	4,70	Absolut Vodka 100 Proof	3,60	6,90
Williams [Birne]	3,60	6,90	Haku Japanese Craft Vodka Suntory	3,60	6,90
Framboise [Himbeere]	3,60	6,90	Gin		
Olmecca Tequila Blanco	2,70	4,90	Tanqueray Gin	2,90	5,70
Olmecca Tequila Gold Reposado	2,90	5,70	Roku Japanese Craft Gin Suntory	3,60	6,90
Remy Martin VSOP	3,60	6,90	Whisk[e]y		
Kräuter & Bitter			Jim Beam	2,70	4,90
Ramazotti Amaro	2,70	4,90	Johnnie Walker Red Label ¹	2,70	4,90
Fernet Branca	2,70	4,90	Jack Daniel's	2,90	5,70
Jägermeister	2,70	4,90	Chivas Regal 12 Years ¹	2,90	5,70
Wu Chia Pi	2,90	5,70	Mekhong Thailand Rice Whisky	2,90	5,70
Liköre			Ka No Ko Japanese Whisky	2,90	5,70
Amaretto Di Saronno ^H	2,50	4,70	Toki Japanese Blended Whisky	3,60	6,90
Sambuca Molinari	2,70	4,90			
Campari ¹	2,70	4,90			
Cointreau	2,90	5,70			
Kahlúa ¹⁷	2,90	5,70			
Baileys Irish Cream ^{17 G}	2,90	5,70			
Kwai Feh Litchi-Likör ¹	2,90	5,70			

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 Zweiertisch 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

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

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.

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

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