

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

අපි සාදරයෙන්

आपका स्वागत है

· Aayiye ·

欢迎光临

· Huānyíng guānglín ·

Тавтай морилогтун

· tavtai morilno uu ·

အိတ်တံဆိပ်

ຍິນດີຕ້ອນຮັບ

· Yindī txnrəb ·



## Salate

**Mongo's Salat der Saison**  
mit Dressing Ihrer Wahl

5,90

**Mongo's Salat mit 3 Satéspeisen**  
vom Huhn mit Erdnusssauce<sup>E|F</sup>  
mit Dressing Ihrer Wahl

8,50

Wählen Sie aus diesen Dressings:

Veganes Dressing<sup>glutenfrei</sup> ✓✓

Balsamico Bianco Vinaigrette<sup>||L| glutenfrei</sup> ✓

Mango-Chili-Dressing<sup>glutenfrei</sup> ✓

## 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**<sup>FIK</sup> ✓✓

4,90 €

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

**Frühlingsrollen**<sup>A|F|Alkohol</sup> ✓

3 Stk. 5,50 €

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

**Gyoza**<sup>10|A|F|K|Alkohol</sup>

3 Stk 5,50 €

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

## NEU Satés

**Hähnchen Saté**<sup>A|E|F|K|Alkohol</sup>

3 Stk 6,50 €

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

**Gung Saté**<sup>1|9|A|B|F|H</sup>

3 Stk 6,50 €


Frisch gegrillte Garnelenspieße mit süßem Chili Dip & Wakame-Seealgensalat

**Tofu Saté**<sup>A|E|F|K</sup> ✓

3 Stk 5,50 €

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



**Veggie Satay** <sup>1|A|E|F|H|K</sup> 

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

11,90

**Salmon & Prawns** <sup>1|A|B|D|F|G|H|K</sup>

Gebatene Ramen-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** <sup>1|A|F|H</sup>

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

13,90

**BBQ Beef** <sup>1|A|F|H</sup> 


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

15,90

**Tandoori Chicken** <sup>1|A|F|H|J|U</sup> 

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

13,90

**Chili Beef** <sup>1|A|F|H</sup> 

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

15,90

**Thai Chicken** <sup>1|A|F|H</sup> 

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

13,90

Für unsere Asia Noodles verwenden wir hochwertige Temomi Ramen-Nudeln. Seit 1981 produziert der Gründer Hidehito Uki von Sun Noodles Ramen-Nudeln nach Originalrezept aus seiner japanischen Heimat.

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**

**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:** ~~26,90~~ 19,90  
**Mongo's Total Schüler und Studenten:** ~~26,90~~ 19,90  
(Mo bis Do außer an Sonder- und Feiertagen)  
Bitte gültigen Ausweis VOR der ersten Bestellung vorlegen!

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

### 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!



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.

Unseren Brunch bieten wir an **jedem 1. Sonntag im Monat** von 11.30 - 16.00 Uhr sowie an vielen Feiertagen an.

Alle Termine erfahren Sie von Ihrem Gastgeber oder auf **[www.mongos.de](http://www.mongos.de)**!

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

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

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



**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<sup>Alkohol</sup> und unser Jahreszeiten-Dessert!  
 [jede weitere Person] + 5,90

**Himbeer-Zitronengras-Crème brûlée**<sup>CIG</sup> 6,90  
**mit hausgemachtem Himbeersorbet**<sup>Alkohol</sup>  
 Die asiatische Variante der klassischen Crème brûlée mit einem Hauch von Zitronengras und frischen Himbeeren. Unbedingt probieren!

**Death by Chocolate**<sup>1|A|C|F|G</sup> 5,90  
 Hot'n Cold! Vanilleeis schockt lauwarmen Schokoladenkuchen! Absoluter Wahnsinn!

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

**Gebratenes Vanilleeis**<sup>1|A|C|G</sup> 6,90  
 Vorsicht Suchtgefahr! Knuspriger Wan-Tan-Kokosmantel umschlingt cremig-kühles Vanilleeis. Absolut handgemacht!

**Mochi-Eis**<sup>1|glutenfrei</sup> 6,50  
 Fruchtiges Mango-, Maracuja- und Litchi-Eis in einer samtigen Hülle aus gesüßtem Reisteig. Vegan und glutenfrei.

**Himbeersorbet**<sup>Alkohol|glutenfrei</sup> 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.



## Alkoholfreie Getränke

**Mongonade<sup>2</sup>** 0,4l 4,50

[Mango<sup>1</sup>, Maracuja<sup>1</sup>, Mango-Maracuja<sup>1</sup>, Maracuja<sup>1</sup>-Zitronengras, Limette, Limette-Ingwer, Erdbeere<sup>19</sup>]

### 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.

**Kokosnusswasser** 0,35l 4,90

[Pur, Mango]

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

## Prickelndes

**Mongo's Jahrgangssekt<sup>4</sup>l trocken** 0,1l 0,75l 3,90 25,00

**Litchi Cidre<sup>3</sup>l<sup>4</sup>l** 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 Años<sup>1</sup>, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft, Grenadine<sup>19</sup>, 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 Thajjito**

[Mekhong Whisky<sup>1</sup>, 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, Maracujasirup<sup>1</sup>, 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**

[Absolut Vodka, Tanqueray Gin, Havana Club Añejo 3 Años, Cointreau, Olmeca Tequila Blanco, Zitronensaft, Cola<sup>17</sup>, 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 Ale<sup>1</sup>, Maracujanektar, Maracujasirup<sup>1</sup>, 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 & ԼՕՆԳՏՐԱՆԻԿՏ

## Cocktail Classics mit Alkohol

**Mojito** 6,90  
Havana Club Añejo 3 Años, brauner Zucker, Minzeblätter, Limette, Lime Juice<sup>2</sup>

**Frozen Daiquiri Erdbeere** 6,90  
Havana Club Añejo 3 Años, Erdbeerpüree<sup>19</sup>, Zitronensaft, Erdbeersirup<sup>19</sup>

**Frozen Daiquiri Mango** 6,90  
Havana Club Añejo 3 Años, Mangopüree, Zitronensaft, Mangosirup<sup>1</sup>

**Caipirinha** 6,90  
Janeiro Cachaça, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice<sup>2</sup>

**Pinã Colada<sup>G</sup>** 6,90  
Havana Club Añejo 3 Años, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne

**Singapore Sling** 7,90  
Tanqueray Gin, Cherry Heering, Bénédictine D.O.M.<sup>1</sup>, Cointreau, Angostura Bitter<sup>1</sup> Grenadine<sup>19</sup>, Ananassaft, Lime Juice<sup>2</sup>, Nach dem Originalrezept aus dem Raffles Hotel in Singapur!

**Mai Tai** 7,90  
Havana Club Añejo 3 & 7 Años<sup>1</sup>, Cointreau, Mandelsirup<sup>H</sup>, Zitronen-, Ananas-, Orangensaft

## Cocktails ohne Alkohol

**Virgin Caipirinha** 5,90  
Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>

**Thai Fruit Special** 5,90  
Ananas-, Orangensaft, Mango-, Maracujanektar, Limette, Grenadine<sup>19</sup>, frische Maracuja

## Longdrinks

**Cuba Libre**  
Rum, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft, Cola<sup>17</sup>  
Havana Club Añejo 3 Años 6,50  
Havana Club Añejo 7 Años<sup>1</sup> 7,50

**Gin Tonic**  
Tanqueray Gin, Tonic Water<sup>3/8</sup> 6,50  
Roku Japanese Craft Gin, Tonic Water<sup>3/8</sup> 7,50

**Wodka Lemon<sup>3/8</sup>/Tonic<sup>3/8</sup>**  
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<sup>2</sup>**  
mit Tanqueray Gin 7,50  
mit Roku Japanese Craft Gin 8,50

**Mango-Maracuja<sup>1</sup> Mongonade<sup>2</sup>**  
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

<b>Mongonade<sup>2</sup></b>	<b>0,4l</b>
<b>4,50</b>	
[Mango <sup>1</sup> , Maracuja <sup>1</sup> , Mango-Maracuja <sup>1</sup> , Maracuja <sup>1</sup> -Zitronengras, Limette, Limette-Ingwer, Erdbeere <sup>1/9</sup> ]	
Hausgemachte Limo mit frischen Früchten	
<b>Kokosnusswasser</b>	<b>0,35l</b>
<b>4,90</b>	
[Pur, Mango]	
In Asien „Frische des Himmels“ genannt.	
Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.	

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

<b>Schorlen</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
Apfelsaftschorle, naturtrüb	<b>3,20</b>	<b>4,20</b>
Punica Apfelsaftschorle <sup>2</sup>	<b>2,90</b>	<b>3,90</b>
Alle Säfte auch als Schorle	<b>2,90</b>	<b>3,90</b>

<b>Fruchtsäfte</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
Niehoffs Vaihinger Säfte	<b>3,20</b>	<b>4,20</b>
[Apfel-, Orange-, Ananassaft]		

Niehoffs Vaihinger Nektar	<b>3,20</b>	<b>4,20</b>
[Rhabarber-, Kirsch-, Bananen-, Pfirsich-, Maracuja-, Mangonektar]		

<b>Limo &amp; Co</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
Pepsi-Cola <sup>1/7</sup>	<b>2,90</b>	<b>3,90</b>
Pepsi Light <sup>1/2/5/6/7</sup>	<b>2,90</b>	<b>3,90</b>
Mirinda <sup>1/2/3</sup>	<b>2,90</b>	<b>3,90</b>
Seven-Up <sup>2</sup>	<b>2,90</b>	<b>3,90</b>

<b>Thomas Henry</b>	<b>2,90</b>	<b>3,90</b>
[Bitter Lemon <sup>3/8</sup> , Tonic Water <sup>3/8</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> ]		

<b>Heißgetränke</b>	<b>Tasse / Glas</b>
Kaffee <sup>7</sup>	<b>2,50</b>
Cappuccino <sup>7/G</sup>	<b>2,70</b>
Milchkaffee <sup>7/G</sup>	<b>2,90</b>
Latte Macchiato <sup>7/G</sup>	<b>3,00</b>
Espresso <sup>7</sup>	<b>2,20</b>
Espresso doppelt <sup>7</sup>	<b>3,90</b>

<b>Kakao</b> [Schokoladenstick] <sup>F/G</sup>	<b>2,50</b>
--	-------------

<b>Tee</b>	
Schwarzer Tee	<b>2,30</b>
Grüner Tee	<b>2,30</b>
Frischer Pfefferminz-Tee <b>NEU</b>	<b>2,90</b>
Frischer Ingwer-Tee	<b>2,90</b>
Frischer Ingwer-Minz-Tee	<b>2,90</b>
Heiße Zitrone	<b>2,90</b>

# bierac

## Fassbier & Co

<b>Bier vom Fass</b>	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner <sup>A</sup>	2,90	4,50
Schöfferhofer Hefeweizen Hell <sup>A</sup>	2,90	4,50

<b>Flaschenbiere</b>	0,33l	0,5l
Schöfferhofer Hefeweizen <sup>A</sup> [Dunkel]		4,50
Schöfferhofer Grapefruit <sup>1 3 A</sup>	2,90	
<b>Tsingtao Weizenbier<sup>A</sup></b> <b>NEU</b>	3,90	
[China, 4,7 Vol. %]		

<b>Alkoholfreie Flaschenbiere</b>	0,33l	0,5l
Schöfferhofer Alkoholfrei <sup>A</sup>		4,50
Jever Fun <sup>A</sup>	2,90	
Vita Malz <sup>A</sup>	2,90	
<b>Maisel &amp; Friends Craftbier<sup>A</sup></b> <b>NEU</b>	4,50	
Alkoholfreies Pale Ale		
Süffige Hopfenpower!		
Fruchtig, hopfig, erfrischend!		

## Asia Biere

<b>Chang<sup>A</sup></b> <b>NEU</b>	0,32l	
[Thailand, 5 Vol. %]	3,90	
Der Elefant unter den thailändischen Bieren. Jedes zweite in Thailand bestellte Bier ist ein Chang.		

<b>Saigon<sup>3 A L</sup></b>	0,35l	
[Vietnam, 4,9 Vol. %]	3,90	
Mild-süß, malzig, kräftige Hopfennote, die jedoch schnell verfliegt und ins Blumige übergeht.		

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

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

<b>Singha<sup>A</sup></b>		3,90
[Thailand, 5 Vol. %]		
Das Nr. 1 Bier aus Thailand!		

<b>Asahi Super Dry<sup>A</sup></b>		3,90
[Japan, 5 Vol. %]		
Feiner Schaum, blumiger Duft, süffig-erfrischender Geschmack.		

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

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





# Weißwein

**S** **MUTMACHA, Qualitätswein, trocken<sup>4L</sup>,**  
**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, WO, trocken<sup>4L</sup>,**  
**Cape Bridge, 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<sup>4L</sup>,**  
**Sasbacher Winzerkeller, Baden, Deutschland**  
[100% Grauer Burgunder]  
Knackiger Grauer, der wirklich exotisch daher kommt. Einfach nur lecker.  
0,2 l | 0,75 l  
**5,50 | 19,50**

**Sauvignon Blanc Estate, DO, trocken<sup>4L</sup>,**  
**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, DOC, trocken<sup>4L</sup>,**  
**Kellerei Bozen, Südtirol, Italien**  
[100% Weißburgunder]  
Der Klassiker unter den Italienern.  
Herrlich unkompliziert!  
0,2 l | 0,75 l  
**6,50 | 23,50**

**Milton Park Chardonnay, WO, trocken<sup>4G|L</sup>,**  
**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, WO, trocken<sup>4L</sup>,**  
**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**

# Rotweine

## **Rafale Cabernet Sauvignon, IGP, trocken<sup>4</sup>l, Vignerons Catalans, Pays d'Occ, Frankreich**

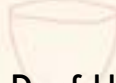
[100% Cabernet Sauvignon]

Rassig! Feurig! Unbändig!

Unfassbar gut zu diesem Preis!

0,2 l | 0,75 l

**4,50 | 16,50**



## **Dornfelder, Qualitätswein, halbrocken<sup>4</sup>l, Thomas Bauer, 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 Clásico, DO, trocken<sup>4</sup>l, Altos Las Hormigas, Mendoza, 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, trocken<sup>4</sup>l, Thomas Bauer, Pfalz, Deutschland**

[100% Acolon]

Unser Kraftpaket im Glas!

Dunkel. würzig, umwerfend.

0,2 l | 0,75 l

**5,00 | 18,50**



## **Milton Park Shiraz, WO, trocken<sup>4</sup>Cl, Thorn Clarke, Barossa Valley, South Australia**

[100% 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**

## **Mandus Primitivo di Manduria, DOC, trocken<sup>4</sup>l, Pietra Pura, Apulien, Italien**

[100% 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 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.

**Mekhong<sup>1</sup>** 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-Likör<sup>1</sup>** 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.



# SPILÄRS

<b>Anis &amp; Kümmel</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>	<b>Rum</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
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 <sup>1</sup>	2,90	5,70
<b>Brände &amp; Cognac</b>			<b>Vodka</b>		
Grappa Nonino Chardonnay	3,90	7,50	Absolut Vodka	2,90	5,70
Osborne Veterano <sup>1</sup>	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			
Olmecca Tequila Blanco	2,70	4,90	<b>Gin</b>		
Olmecca Tequila Gold Reposado <sup>1</sup>	2,90	5,70	Tanqueray Gin	2,90	5,70
Remy Martin VSOP	3,60	6,90	Roku Japanese Craft Gin Suntory	3,60	6,90
<b>Kräuter &amp; Bitter</b>			<b>Whisk[e]y</b>		
Ramazzotti Amaro	2,70	4,90	Jim Beam	2,70	4,90
Fernet Branca	2,70	4,90	Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	2,70	4,90
Jägermeister	2,70	4,90	Jack Daniel's	2,90	5,70
Wu Chia Pi	2,90	5,70	Chivas Regal 12 Years <sup>1</sup>	2,90	5,70
<b>Liköre</b>			Mekhong Thailand Rice Whisky	2,90	5,70
Amaretto Di Saronno <sup>H</sup>	2,50	4,70	Ka No Ko Japanese Whisky	2,90	5,70
Sambuca Molinari	2,70	4,90	Toki Japanese Blended Whisky	3,60	6,90
Campari <sup>1</sup>	2,70	4,90			
Cointreau	2,90	5,70			
Kahlúa <sup>17</sup>	2,90	5,70			
Baileys Irish Cream <sup>17/G</sup>	2,90	5,70			
Kwai Feh Litchi-Likör <sup>1</sup>	2,90	5,70			

# Gruppen & Events

## 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](mailto: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](http://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