

സവാഗതം

· selamat datang ·

स्वागत आहे

· svāgat āhe ·

환영합니다

· hwan-yeong ·

chào đón

· chao don ·

Maayong pag-abot

· Maayong pag-abot ·

ようこそ

· yôkoso ·

ທ່ານຍິນດີ

ຟັ້ນມາຍັງພວກເຮົາ

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** 7,40  
mit Dressing Ihrer Wahl

**Mongo's Salat mit 3 Satéspießen** 10,40  
vom Huhn mit Erdnussauce <sup>E|F</sup>  
mit Dressing Ihrer Wahl

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** 5,90  
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, Zitronen-  
grascremesuppe, Garnelen-Miso-Suppe,  
Bananen-Curry-Suppe oder Kokoscremesuppe  
mit Koriandercroutons.

Ihr Gastgeber informiert Sie gerne!

## Sides

**Edamame** <sup>2|F|K</sup> ✓✓ 6,40  
Der Proteinbooster! Grüne Edamamebohnen mit  
grobem Kristall-Salz & Sesam-Sojasauce serviert

**Frühlingsrollen** <sup>2|A|F|Alkohol</sup> ✓ 3 Stk. 7,40  
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit  
Mango-Ananas Dip & süß-scharfem Weißkohlsalat

**Gyoza** <sup>10|A|F|K|Alkohol</sup> 3 Stk 7,40  
Frittierte japanische mit Hähnchen gefüllte  
Teigtaschen mit Sesam-Sojasauce & süß-scharfem  
Weißkohlsalat

## Satés

**Hähnchen Saté** <sup>2|A|E|F|K|Alkohol</sup> 3 Stk 7,40  
Hausgemachte marinierte Hähnchenspieße  
mit Malay Satay Sauce & süß-scharfem  
Weißkohlsalat

**Gung Saté** <sup>1|9|A|B|F|K</sup> 3 Stk 7,40  
Frisch gegrillte Garnelenspieße mit  
süßem Chili Dip & Wakame-Seealgensalat

**Tofu Saté** <sup>2|A|E|F|K</sup> ✓ 3 Stk 6,40  
In Sesam-Sojasauce marinierte Tofuspieße mit  
Malay Satay Sauce & süß-scharfem Weißkohlsalat

Für jeden Gast, ab 7 Jahren, werden 2,50 € Cover Charge berechnet!



### Veggie Satay <sup>1|2|A|E|F|H|K</sup>

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

13,90

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

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

17,90

### Sweet Chicken <sup>1|A|F|H</sup>

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

15,90

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

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

17,90

### Tandoori Chicken <sup>1|A|F|H|I|J</sup>

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

15,90

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

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

17,90

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

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

15,90

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!

Für jeden Gast, ab 7 Jahren, werden 2,50 € Cover Charge berechnet!

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt., inkl. Service.



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:**

**3,35 €/100g**

\* Für jede Portion Reis berechnen wir 1,20 € extra. Für unser frisches Currybrot mit hausgemachtem Dip berechnen wir 2,90 € extra.

**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!



29,90 €

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:** 29,90

**Mongo's Total Schüler und Studenten:** ~~29,90~~ 22,90  
(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: 13,00

#### 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!

Für jeden Gast, ab 7 Jahren, werden 2,50 € Cover Charge berechnet!

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt., inkl. Service.



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 Asia 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 **[www.mongos.de](http://www.mongos.de)**!

<b>Mongo's Asia Brunch</b>	<b>ab 25,90</b>
Mongo's Total + Suppenstation + Vorspeisen + Dessertbuffet	

<b>Kinderpreise</b> 0 - 6 Jahre:	<b>0,00</b>
(1 Kind pro Erwachsenen kostenfrei!)	

<b>Kinderpreise</b> 7 - 12 Jahre:	<b>13,00</b>
-----------------------------------	--------------



**Unser Desserthighlight**

**Mongo's Dessertvariation für 2 Personen** **13,90**  
 Let's celebrate! Die Dessert-Party des Jahres!  
 Death by Chocolate, Himbeer-Zitronengras-  
 Crème brûlée, gebratenes Vanilleeis, haus-  
 gemachtes Himbeersorbet<sup>Alkohol</sup> und unser  
 Jahreszeiten-Dessert!  
 [jede weitere Person] + 6,90

**Himbeer-Zitronengras-Crème brûlée<sup>C/G</sup>** **7,40**  
**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>** **7,40**  
 Hot'n Cold! Vanilleeis schockt lauwarmen  
 Schokoladenkuchen! Absoluter Wahnsinn!

**Jahreszeiten-Dessert** **7,40**  
 Zu jeder Jahreszeit kreieren wir ein  
 geschmacklich passendes Dessert!  
 Neugierig? Fragen Sie bitte Ihren Gastgeber.

**Gebratenes Vanilleeis<sup>1|A|C|G</sup>** **7,90**  
 Vorsicht Suchtgefahr! Knuspriger  
 Wan-Tan-Kokosmantel umschlingt  
 cremig-kühles Vanilleeis.  
 Absolut handgemacht!

**Mochi-Eis<sup>1|F|G|glutenfrei</sup>** **7,40**  
 Fruchtiges Mango-, Coconut- und Yuzu-Eis  
 in einer samtigen Hülle aus gesüßtem Reisteig.  
 Vegan und glutenfrei.

**Himbeersorbet<sup>glutenfrei</sup>** **je Kugel 3,20**  
 Probieren Sie unser hausgemachtes,  
 veganes und glutenfreies Himbeersorbet!

**Hausgemachtes Eis und Sorbet** **je Kugel 2,70**  
 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 5,40  
 [Mango<sup>1/9</sup>, Maracuja<sup>1/9</sup>, Mango-Maracuja<sup>1/9</sup>, Maracuja<sup>1/9</sup>  
 -Zitronengras, Limette, Limette-Ingwer, Erdbeere<sup>1/9</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** 0,5l 4,90  
 [Pur, Mango]  
 In Asien „Frische des Himmels“ genannt.  
 Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.

## Prickelndes

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

**Litchi Cidre<sup>3/4/L</sup>** 3,90 25,00

## Cocktails ohne Alkohol

**Fu Man Chu** 7,40  
 [Ananassaft<sup>3</sup>, Mango<sup>3</sup>-, Bananennektar<sup>3</sup>]  
 Der Lieblingscocktail aller Kids im Fu Man Chu Becher. Benannt nach dem Fruchtsaftfan Dr. Fu Man Chu aus Sax Rohmers bekannten Romanen.

**Mongolian Dream** 8,40  
 [Pfirsich<sup>3</sup>-, Kirschnektar, Ananas<sup>3</sup>-, Orangensaft, Cream of Coconut]  
 Geschichtet - nicht geschakt!  
 Einer unserer beliebtesten Cocktails ohne Alkohol: Super fruchtig und fast zu schade zum Trinken.

**Mango Crush** 7,40  
 [Ananassaft<sup>3</sup>, Mangonektar<sup>3</sup>, 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**

**8,40**

[Havana Club Añejo 3 & 7 Años<sup>1</sup>, Zitronen-, Orangen-, Ananassaft<sup>3</sup>, 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“.

### **Mongo's Thaijito**

**8,40**

[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!

### **Mongo's Absolutely Mango**

**8,40**

[Frische Mango, Minze, Mangonektar, Orangensaft, Absolut Mandrin, Minzesirup<sup>19</sup>]

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

### **Mongo's Passion Fruit**

**9,40**

[Havana Club Añejo 3 Años, Maracujanektar<sup>3</sup>, Maracujasirup<sup>19</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!

### **Mongo's Ice Tea**

**9,40**

[Absolut Vodka, Beefeater 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!

### **Mongo's MOJO**

**9,40**

[Havana Club Añejo 3 Años, Ginger Ale<sup>1</sup>, Maracujanektar<sup>3</sup>, Maracujasirup<sup>19</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!

# ՇՈՇԿԻՄԱՆԷՆ Եւ Լոնցմանիկս

## Cocktail Classics mit Alkohol

**Mojito** 8,40

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

**Frozen Daiquiri Erdbeere** 8,40

Havana Club Añejo 3 Años, Erdbeerpüree<sup>19</sup>, Zitronensaft, Erdbeersirup<sup>19</sup>

**Frozen Daiquiri Mango** 8,40

Havana Club Añejo 3 Años, Mangopüree, Zitronensaft, Mangosirup<sup>19</sup>

**Caipirinha** 8,40

Janeiro Cachaça, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice<sup>2</sup>

**Piña Colada** 8,40

Havana Club Añejo 3 Años, Cream of Coconut, Ananassaft<sup>3</sup>, Sahne<sup>6</sup>

**Singapore Sling** 9,40

Beefeater Gin, Cherry Heering, Bénédictine D.O.M.<sup>1</sup>, Cointreau, Angostura Bitter<sup>1</sup> Grenadine<sup>19</sup>, Ananassaft<sup>3</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>, Nach dem Originalrezept aus dem Raffles Hotel in Singapur!

**Mai Tai** 9,40

Havana Club Añejo 3 & 7 Años<sup>1</sup>, Cointreau, Mandelsirup<sup>1</sup>, Zitronen-, Ananas<sup>3</sup>-, Orangensaft

## Cocktails ohne Alkohol

**Virgin Caipirinha** 7,40

Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale<sup>1</sup>, Lime Juice<sup>2</sup>

**Thai Fruit Special** 7,40

Ananas<sup>3</sup>-, Orangensaft, Mango-, Maracujanektar<sup>3</sup>, 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 7,00  
Havana Club Añejo 7 Años<sup>1</sup> 8,00

**Gin Tonic**

Beefeater Gin, Tonic Water<sup>3/8</sup> 7,00  
Roku Japanese Craft Gin, Tonic Water<sup>3/8</sup> 8,00

**Wodka Lemon<sup>3/8</sup>/Tonic<sup>3/8</sup>**

Absolut Vodka 7,00  
Absolut Vodka 100 Proof 8,00  
Haku Japanese Craft Vodka 8,00  
Chinggis Gold Vodka 9,00

**Mongonade Longdrinks**

**Limette-Ingwer Mongonade<sup>2</sup>**

mit Beefeater Gin 8,00  
mit Roku Japanese Craft Gin 9,00

**Mango-Maracuja<sup>19</sup> Mongonade<sup>2</sup>**

mit Absolut Vodka 8,00  
mit Absolut Vodka 100 Proof 9,00  
mit Haku Japanese Craft Vodka 9,00  
mit Chinggis Gold Vodka 9,90

**TIPP**

# துக்கோலகரவீர ஜேரகனக

## Mongonade<sup>2</sup>

[Mango<sup>1/9</sup>, Maracuja<sup>1/9</sup>, Mango-Maracuja<sup>1/9</sup>,  
Maracuja<sup>1/9</sup>-Zitronengras, Limette, Limette-Ingwer,  
Erdbeere<sup>1/9</sup>]

Hausgemachte Limo mit frischen Früchten

0,4l  
5,40

## Kokosnusswasser

[Pur, Mango]

In Asien „Frische des Himmels“ genannt.

Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.

0,5l  
4,90

## Wasser

Selters Mineralwasser  
[Leicht, Naturell]

0,25l 0,5l 0,75l  
3,10 4,90 6,30

## Schorlen

Apfelsaftschorle, naturtrüb  
Punica Apfelsaftschorle<sup>2</sup>  
Alle Säfte auch als Schorle

0,3l 0,4l  
3,20 4,20  
3,20 4,20  
3,20 4,20

## Fruchtsäfte

Eckes Granini Säfte  
[Apfel-, Orange-, Ananassaft<sup>3</sup>]

0,3l 0,4l  
3,40 4,50

Eckes Granini Nektar

[Rhabarber-, Kirsch-, Bananen<sup>3</sup>-,  
Pfirsich<sup>3</sup>-, Maracuja<sup>3</sup>-, Mangonektar]

3,40 4,50

## Limo & Co

Pepsi-Cola<sup>1/7</sup>

Pepsi Max<sup>1/2/5/6/7</sup>

Mirinda<sup>1/2/3</sup>

Seven-Up<sup>2</sup>

0,3l 0,4l  
3,20 4,20  
3,20 4,20  
3,20 4,20

## Goldberg

[Bitter Lemon<sup>3/8</sup>, Tonic Water<sup>3/8</sup>,  
Ginger Ale<sup>1</sup>]

3,20 4,20

## Fever Tree

**TIPP**

[Indian Tonic<sup>3/8</sup>, Mediterranean Tonic<sup>3/8</sup>,  
Ginger Ale<sup>1</sup>]

Fl. 0,2l  
3,90

## Heißgetränke

Kaffee<sup>7</sup>

Cappuccino<sup>7/G</sup>

Milchkaffee<sup>7/G</sup>

Latte Macchiato<sup>7/G</sup>

Espresso<sup>7</sup>

Espresso doppelt<sup>7</sup>

Tasse / Glas

2,90  
3,20  
3,20  
3,50  
2,50  
4,90

Kakao [Schokoladenstick]<sup>7/G</sup>

3,20

## Tee

Schwarzer Tee<sup>7</sup>

Grüner Tee<sup>7</sup>

Frischer Pfefferminz-Tee

Frischer Ingwer-Tee

Frischer Ingwer-Minz-Tee

Heiße Zitrone

2,50  
2,50  
2,90  
2,90  
2,90  
2,90

# bierac

## Fassbier & Co

<b>Bier vom Fass</b>	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner <sup>A</sup>	3,20	4,90
Schöfferhofer Hefeweizen Hell <sup>A</sup>	3,20	4,90

<b>Flaschenbiere</b>	0,33l	0,5l
Schöfferhofer Hefeweizen <sup>A</sup>		4,90
[Dunkel]		
Schöfferhofer Grapefruit <sup>1 3 A</sup>	3,90	

<b>Alkoholfreie Flaschenbiere</b>	0,33l	0,5l
Schöfferhofer Alkoholfrei <sup>A</sup>		4,90
Radeberger Alkoholfrei <sup>A</sup>	3,20	
Vita Malz <sup>A</sup>	3,20	

## Asia Biere

<b>Chang<sup>A</sup></b> <b>NEU</b>	0,32l	
[Thailand, 5 Vol. %]	4,50	
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. %]	4,50	
Mild-süß, malzig, kräftige Hopfennote, die jedoch schnell verfliegt und ins Blumige übergeht.		

<b>Chinggis Mongolian Lager<sup>A</sup></b>	0,33l	
	4,50	

[Mongolei, 5 Vol. %]  
Nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut.  
Seit 1930 die erste mongolische Brauerei.

<b>Tiger<sup>A</sup></b>	4,50	
--------------------------	------	--

[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>	4,50	
---------------------------	------	--

[Thailand, 5 Vol. %]  
Das Nr. 1 Bier aus Thailand!

<b>Asahi Super Dry<sup>A</sup></b>	4,50	
------------------------------------	------	--

[Japan, 5 Vol. %]  
Feiner Schaum, blumiger Duft,  
süffig-erfrischender Geschmack.

<b>Cobra<sup>A</sup></b>	4,50	
--------------------------	------	--

[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>	4,50	
-----------------------------	------	--

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

# ସୁପିରାଟିଭ୍ & ଡ୍ରାଓ୍ବକଲିନଓସ

## Apéritif

**Hugo** 0,2l 6,90  
Secco<sup>4l</sup>, Holunderblütensirup,  
Sodawasser, Minze, Limettensaft,  
Limette

**Aperol Spritz** 6,90  
Secco<sup>4l</sup>, Aperol<sup>1l8</sup>, Soda

**Lillet**<sup>4l</sup>  
mit Cherry Blossom Tonic<sup>1l8</sup> 6,90

**Martini Vermouth** 5cl 3,90  
[Bianco<sup>4l</sup>]

## Prickelndes

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

**Weingut Emil Bauer, Nußdorf,  
Pfalz, Deutschland**  
[Cuvée: Muskateller, Riesling, Weißburgunder]  
So schmeckt's uns. Der Riesling gibt dem Secco seine  
Frische und eine angenehme Säure, der Weißburgun-  
der verleiht ihm Eleganz und der Muskateller ver-  
wöhnt die Sinne mit fruchtiger Aromatik.  
Den haben wir für uns selbst ausgesucht...

**Litchi Cidre**<sup>3l4l</sup> 0,1l 0,75l  
3,90 25,00

**TIPP**  
In Asien der absolute Renner!  
Die pure Verführung, süffig und  
leicht süß.

**Champagner Pommery AOC**<sup>4l</sup> 0,75l 79,00  
brut, Frankreich  
Einer der meist getrunkenen  
Champagner Frankreichs.  
Die Franzosen werden wissen, warum!

## ଋଷେଇଁ

**„Always enjoy life“ Bauer Rosé,** 0,2l 0,75l  
trocken<sup>4l</sup>, 5,80 19,80  
**Weingut Emil Bauer, Nußdorf,  
Pfalz, Deutschland**  
[100% Pinot Noir]  
Rosé geht immer und passt perfekt zur Asia-Küche!  
Erfrischender Duft nach Johannisbeeren, Pfirsich und  
Kräutern. Ein fruchtiges Aroma mit Noten von wei-  
ßer Johannisbeere, Sauerkirsche und weißem Pfirsich,  
ergänzt von Nuancen von Minze und Zitrusfrüchten.

# Weißwein

**S MUTMACHA, Qualitätswein, trocken<sup>4/L</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 Herzensan-  
gelegenheit und bietet Mitarbeitern mit Handicap  
einen vielseitigen und interessanten Arbeitsplatz!  
0,2 l | 0,75 l  
**6,90 | 24,90**

**Weissburgunder, trocken<sup>4/L</sup>,  
Weingut Emil Bauer, Nußdorf,  
Pfalz, Deutschland**  
[100% Pinot Blanc]  
Ein schlanker, eleganter Wein mit einer erfrischenden  
Art.  
0,2 l | 1,0 l  
**3,90 | 19,50**

**„Bullshit“ Grauer Burgunder, trocken<sup>4/L</sup>,  
Weingut Emil Bauer, Nußdorf, Pfalz, Deutschland**  
[100% Grauer Burgunder]  
„Pinot Grigio, Pinot Gris...Bullshit, Drink a Real  
Grauburgunder“  
0,2 l | 0,75 l  
**5,80 | 20,90**

**„Grohsartig“ QbA, trocken<sup>4/L</sup>,  
Weingut Groh, Bechtheim, Rheinhessen, Deutschland**  
[Cuvée: Pinot Blanc, Chardonnay]  
Eleganter Weissburgunder, trocken ausgebaut mit  
einem dezenten Aroma. Einfach zum Verlieben!  
0,2 l | 0,75 l  
**6,50 | 23,50**

**„Scheu aber geil“ Scheurebe, trocken<sup>4/L</sup>,  
Weingut Emil Bauer, Nußdorf, Pfalz, Deutschland**  
[100% Scheurebe]  
Am Gaumen erfreuen uns Grapefruit und Mandarine.  
Dabei erfrischend und saftig!  
0,2 l | 0,75 l  
**5,80 | 19,80**

**Stimson Estate Cellars Chardonnay, trocken<sup>4/L</sup>,  
Château St. Michelle, Columbia Valley, Washington State, USA**  
[100% Chardonnay]  
Den muss man probieren! Das ist Washington für  
jeden Tag, Genuss pur!  
0,2 l | 0,75 l  
**6,50 | 23,50**

**Sauvignon Blanc, trocken<sup>4/G/L</sup>,  
Laborie Estate, Western Cape, Südafrika**  
[100% Sauvignon Blanc]  
Let's go to South Africa! So üppig, so lecker!  
Trinken, genießen und einfach den Stecker ziehen.  
0,2 l | 0,75 l  
**5,50 | 18,90**

# Wine

**Stimson Estate Cellars Merlot, trocken<sup>4/L</sup>,  
Château St. Michelle, Columbia Valley, Washington State, USA**

[100% Merlot]

Saftig! Fruchtig! Frisch!

Unfassbar gut dieser Merlot aus Washington.

0,2 l | 0,75 l

6,30 | 22,50

**„Halbstück“ Gutswein, trocken<sup>4/L</sup>,  
Weingut Emil Bauer, Nußdorf, Pfalz, Deutschland**

[Cuvée: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera]

Ein kräftiges, vollmundiges Fruchtaroma!

Oh Gott! Wir lieben ihn!

Unbedingt probieren!

0,2 l | 0,75 l

5,80 | 19,80

**„Hope for a Miracle“ Amalya Tinto, trocken<sup>4/L</sup>,  
Bodega Amalaya, Valle Calchaquí, Salta, Argentinien**

[Cuvée: Malbec, Tannat, Petit Verdot]

Mit diesem Wein spielen die Gauchos in der Champions League. Am Gaumen saftig mit samtigen Tanninen und einem harmonischen Finale.

Ein Traum in rot!

0,2 l | 0,75 l

6,80 | 24,50

**Impossible Red, trocken<sup>4/L</sup>,  
Latorie Estate, Western Cape, Südafrika**

[Cuvée: Shiraz, Pinotage]

Unser Kraftpaket im Glas!

Dunkel. würzig, umwerfend.

0,2 l | 0,75 l

4,90 | 17,50

**„Wildcard“ Shiraz Cabernet, trocken<sup>4/L</sup>,  
Peter Lehmann, Barossa Valley, South Australia**

[Cuvée: Shiraz, Cabernet Sauvignon]

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

6,50 | 23,50

**Escudo Rojo Reserva Cabernet Sauvignon, trocken<sup>4/L</sup>,  
Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valle, Chile**

[100% Cabernet Sauvignon]

Unbeschreiblich! Intensives Rot. Aromen von schwarzen Johannisbeeren, einem Hauch Pfeffer und am Gaumen Aromen von Himbeernoten. Ein Muss, wenn man wirklich das Beste haben möchte.

0,2 l | 0,75 l

7,40 | 26,50

ପ୍ରତିଦିନ ସଂପାଦନା

	2cl	4cl
<b>Chinggis Gold Vodka</b>	<b>3,90</b>	<b>7,50</b>
[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.		
<b>Mekhong<sup>1</sup></b>	<b>2,90</b>	<b>5,70</b>
[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.		
<b>Toki Japanese Blended Whisky Suntory</b>	<b>3,60</b>	<b>6,90</b>
[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.		
<b>Kan No Ko</b>	<b>2,90</b>	<b>5,70</b>
[Japan, 25%] Whisky		
Mild und sanft, ähnlich einem milden Scotch.		
<b>Mau Tai</b>	<b>2,90</b>	<b>5,70</b>
[Taiwan, 54%] Weizen/Hirse		
Beliebtester Branntwein in China, angenehmer Geruch, wohltuender Geschmack.		

	2cl	4cl
<b>Chu Yeh Ching</b>	<b>2,90</b>	<b>5,70</b>
[China, 45%] Bambus Süßlich, erfrischend und weich im Mund.		
<b>Wu Chia Pi</b>	<b>2,90</b>	<b>5,70</b>
[China, 54%] Kräuter Hochprozentiger Kräuterbrand aus Nordchina.		
<b>Kao Liang</b>	<b>2,90</b>	<b>5,70</b>
[China, 62%] Hirse Würzig, traditionelles Verfahren, ausgeprägter Geschmack.		
<b>Roku Japanese Craft Gin Suntory</b>	<b>3,60</b>	<b>6,90</b>
[Japan, 43%] Gin In alter japanischer Handwerkstradition, mit größter Sorgfalt und Präzision entsteht dieser perfekt ausba- lancierte Gin. Die verwendeten japanischen Botani- cals werden nach dem Prinzip des „SHUN“ in der richtigen Saison und der optimalen Reife geerntet.		
<b>Haku Japanese Craft Vodka Suntory</b>	<b>3,60</b>	<b>6,90</b>
[Japan, 40%] Wodka Haku (japanisch für weiß) steht für höchste Qualität, hergestellt aus 100% weißem Reis und über Bambus- kohle gefiltert.		
<b>Kwai Feh Litchi-Likör<sup>1</sup></b>	<b>2,90</b>	<b>5,70</b>
[China, 20%] Exotisch, mild und leicht säuerlicher Likör. Ein Hauch von Fernost, verliehen durch feinste Destillate, die den einzigartigen Geschmack der Litchi-Frucht wiedergeben.		

**TIPP**

# SPILÄRS

## Anis & Kümmel

	2cl	4cl
Ouzo	2,50	4,70
Jubiläums Akvavit	2,90	5,70

## Brände & Cognac

Grappa Nonino Chardonnay	3,90	7,50
Osborne Veterano <sup>1</sup>	2,50	4,70
Williams [Birne]	3,60	6,90
Framboise [Himbeere]	3,60	6,90
Olmecca Tequila Blanco	2,70	4,90
Olmecca Tequila Gold Reposado <sup>1</sup>	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
Wu Chia Pi	2,90	5,70

## Liköre

Amaretto Di Saronno <sup>H</sup>	2,50	4,70
Sambuca Molinari	2,70	4,90
Campari <sup>1</sup>	2,70	4,90
Cointreau	2,90	5,70
Kahlúa <sup>1/7</sup>	2,90	5,70
Baileys Irish Cream <sup>1/7/G</sup>	2,90	5,70
Kwai Feh Litchi-Likör <sup>1</sup>	2,90	5,70

## Rum

	2cl	4cl
Havana Club Rum Añejo 3 Años	2,50	4,70
Havana Club Rum Añejo 7 Años <sup>1</sup>	2,90	5,70

## Vodka

Absolut Vodka	2,90	5,70
Absolut Vodka 100 Proof	3,60	6,90
Haku Japanese Craft Vodka Suntory	3,60	6,90
9 Mile Vodka	3,60	6,90

## Gin

Beefeater Gin	2,90	5,70
Puerto de Indias Strawberry Gin	2,90	5,70
Roku Japanese Craft Gin Suntory	3,60	6,90
Mermaid	4,60	8,90
Silent Pool	4,60	8,90

## Whisk[e]y

Jim Beam	2,70	4,90
Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	2,70	4,90
Jack Daniel's	2,90	5,70
Chivas Regal 12 Years <sup>1</sup>	2,90	5,70
Mekhong Thailand Rice Whisky	2,90	5,70
Kan No Ko Japanese Whisky	2,90	5,70
Toki Japanese Blended Whisky	3,60	6,90

# 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 Zweiertisch 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

## 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)

## Menü URSPRUNG

35,90 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 65,90 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