



សិរាបពេ

· selamat datang ·



chào đón

· chao don ·

ようこそ

· yôkoso ·

欢迎光临

· Huānyíng guānglín ·

ముంబార్

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

स्वागत आहे

· svāgat āhe ·



환영합니다

· hwan-yeong ·

Maayong pag-abot

· Maayong pag-abot ·

ଶୁଭେମୁଖି
ଫେର୍ମଲୋଗ୍ନା



आपका स्वागत है

· Aayiye ·

Тавтай морилогтун

· tavtai morilno uu ·

ຍິນດີຕ້ອນຮັບ

· Yindī txnrāb ·





Salate

Mongo's Salat der Saison
mit Dressing Ihrer Wahl

7,40

Mongo's Salat mit 3 Satéspießen
vom Huhn mit Erdnussauce E|F
mit Dressing Ihrer Wahl

10,40

Wählen Sie aus diesen Dressings:
Veganes Dressing glutenfrei ✓
Balsamico Bianco Vinaigrette glutenfrei ✓
Mango-Chili-Dressing glutenfrei ✓

Suppen

Mongo's Soup Bowl

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 Koriandercroûtons.

5,90

Ihr Gastgeber informiert Sie gerne!

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

Sides

Edamame 2|F|K|V

6,40

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

Frühlingsrollen 2|A|F|Alkohol

3 Stk. 7,40

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

Gyoza 10|A|F|K|Alkohol

3 Stk 7,40

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

Satés

Hähnchen Saté 2|A|E|F|K|Alkohol

3 Stk 7,40

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

Gung Saté 1|9|A|B|F|K

3 Stk 7,40

Frisch gegrillte Garnelenspieße mit
süßem Chili Dip & Wakame-Seealgensalat

Tofu Saté 2|A|E|F|K

3 Stk 6,40

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



Veggie Satay 1|2|A|E|F|H|K

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 1|A|B|D|F|G|H|K

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 1|A|F|H

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

15,90

BBQ Beef 1|A|F|H

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

17,90

Tandoori Chicken 1|A|F|H|U

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

15,90

Chili Beef 1|A|F|H

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

17,90

Thai Chicken 1|A|F|H

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 Guest, 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!



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 Guest, 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 Butterflyingarnelen.

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.

Unsren 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)

Mongo's Asia Brunch **ab 25,90**
Mongo's Total + Suppenstation +
Vorspeisen + Dessertbuffet

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

Kinderpreise 7 - 12 Jahre: **13,00**



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, hausgemachtes Himbeersorbet^{Alkohol} und unser Jahreszeiten-Dessert!
[jede weitere Person] + 6,90

Himbeer-Zitronengras-Crème brûlée^{C|G} 7,40

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

Death by Chocolate^{1|A|C|F|G} 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^{1|A|C|G} 7,90

Vorsicht Suchtgefahr! Knuspriger Wan-Tan-Kokosmantel umschlingt cremig-kühles Vanilleeis. Absolut handgemacht!

Mochi-Eis^{1|F|G|glutenfrei} 7,40

Fruchtiges Mango-, Coconut- und Yuzu-Eis in einer saftigen Hülle aus gesüßtem Reisteig. Vegan und glutenfrei.

Himbeersorbet^{glutenfrei} 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

Mongonade²	0,4l	5,40
------------------------------	------	------

[Mango^{1|9}, Maracuja^{1|9}, Mango-Maracuja^{1|9}, Maracuja^{1|9}-Zitronengras, Limette, Limette-Ingwer, Erdbeere^{1|9}]

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^{4 L}	0,1l	0,75l	3,90	25,00
---	------	-------	------	-------

Litchi Cidre^{3 4 L}	3,90	25,00
-------------------------------------	------	-------

Cocktails ohne Alkohol

Fu Man Chu	7,40
-------------------	------

[Ananassaft³, Mango³-, Bananenektar³]
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
------------------------	------

[Pfirsich³-, Kirschnektar, Ananas³-, Orangensaft, Cream of Coconut]
Geschichtet - nicht geshakt!
Einer unserer beliebtesten Cocktails ohne Alkohol: Super fruchtig und fast zu schade zum Trinken.

Mango Crush	7,40
--------------------	------

[Ananassaft³, Mangonektar³, 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-, Ananassaft³, 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“.

8,40

Mongo's Thajito

[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!

8,40

Mongo's Absolutely Mango

[Frische Mango, Minze, Mangonektar, Orangensaft, Absolut Mandrin, Minzesirup¹⁹]

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

8,40

Mongo's Passion Fruit

[Havana Club Añejo 3 Años, Maracujanektar³, Maracujasirup¹⁹, 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!

9,40

Mongo's Ice Tea

[Absolut Vodka, Beefeater 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!

9,40

Mongo's MOJO

[Havana Club Añejo 3 Años, Ginger Ale¹, Maracujanektar³, Maracujasirup¹⁹, 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!

9,40

COCKTAILS & LONGDRINKS

Cocktail Classics mit Alkohol

Mojito 8,40

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

Frozen Daiquiri Erdbeere 8,40

Havana Club Añejo 3 Años, Erdbeerpüree^{1|9}, Zitronensaft, Erdbeersirup^{1|9}

Frozen Daiquiri Mango 8,40

Havana Club Añejo 3 Años, Mangopüree, Zitronensaft, Mangosirup^{1|9}

Caipirinha 8,40

Janeiro Cachaça, Limetten, brauner Zucker, Lime Juice²

Piña Colada 8,40

Havana Club Añejo 3 Años, Cream of Coconut, Ananassaft³, Sahne^G

Singapore Sling 9,40

Beefeater Gin, Cherry Heering, Bénédictine D.O.M.¹, Cointreau, Angostura Bitter¹ Grenadine^{1|9}, Ananassaft³, Lime Juice², Nach dem Originalrezept aus dem Raffles Hotel in Singapur!

Mai Tai 9,40

Havana Club Añejo 3 & 7 Años¹, Cointreau, Mandelsirup^H, Zitronen-, Ananas³-, Orangensaft

Cocktails ohne Alkohol

Virgin Caipirinha 7,40

Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale¹, Lime Juice²

Thai Fruit Special 7,40

Ananas³-, Orangensaft, Mango-, Maracujanektar³, Limette, Grenadine^{1|9}, frische Maracuja

Longdrinks

Cuba Libre 7,00

Rum, Lime Juice², Zitronensaft, Cola^{1|7}
Havana Club Añejo 3 Años
Havana Club Añejo 7 Años¹

Gin Tonic 7,00

Beefeater Gin, Tonic Water^{3|8}
Roku Japanese Craft Gin, Tonic Water^{3|8}

Wodka Lemon^{3|8}/Tonic^{3|8} 7,00

Absolut Vodka
Absolut Vodka 100 Proof
Haku Japanese Craft Vodka
Chinggis Gold Vodka

Mongonade Longdrinks TIPP 8,00

Limette-Ingwer Mongonade² 9,00
mit Beefeater Gin
mit Roku Japanese Craft Gin

Mango-Maracuja^{1|9} Mongonade² 8,00

mit Absolut Vodka
mit Absolut Vodka 100 Proof
mit Haku Japanese Craft Vodka
mit Chinggis Gold Vodka

„Südkochstube“ Getränke

Mongonade²	0,4l	5,40	
[Mango ^{1 9} , Maracuja ^{1 9} , Mango-Maracuja ^{1 9} , Maracuja ^{1 9} -Zitronengras, Limette, Limette-Ingwer, Erdbeere ^{1 9}]			
Hausgemachte Limo mit frischen Früchten	0,5l		
Kokosnusswasser	0,5l	4,90	
[Pur, Mango]			
In Asien „Frische des Himmels“ genannt.			
Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.			
Wasser	0,25l	0,5l	0,75l
Selters Mineralwasser	3,10	4,90	6,30
[Leicht, Naturell]			
Schorlen	0,3l	0,4l	
Apfelsaftschorle, naturtrüb	3,20	4,20	
Punica Apfelsaftschorle ²	3,20	4,20	
Alle Säfte auch als Schorle	3,20	4,20	
Fruchtsäfte	0,3l	0,4l	
Eckes Granini Säfte	3,40	4,50	
[Apfel-, Orange-, Ananassaft ³]			
Eckes Granini Nektar	3,40	4,50	
[Rhabarber-, Kirsch-, Bananen ³ -, Pfirsich ³ -, Maracuja ³ -, Mangonektar]			

Limo & Co	0,3l	0,4l
Pepsi-Cola ^{1 7}	3,20	4,20
Pepsi Max ^{1 2 5 6 7}	3,20	4,20
Mirinda ^{1 2 3}	3,20	4,20
Seven-Up ²	3,20	4,20

Goldberg	3,20	4,20
[Bitter Lemon ^{3 8} , Tonic Water ^{3 8} , Ginger Ale ¹]		

Fever Tree	TIPP	Fl. 0,2l
[Indian Tonic ^{3 8} , Mediterranean Tonic ^{3 8} , Ginger Ale ¹]		

Heißgetränke	Tasse / Glas
Kaffee ⁷	2,90
Cappuccino ^{7 G}	3,20
Milchkaffee ^{7 G}	3,20
Latte Macchiato ^{7 G}	3,50
Espresso ⁷	2,50
Espresso doppelt ⁷	4,90

Kakao [Schokoladenstick]^{F G}	3,20
---	------

Tee	
Schwarzer Tee ⁷	2,50
Grüner Tee ⁷	2,50
Frischer Pfefferminz-Tee	2,90
Frischer Ingwer-Tee	2,90
Frischer Ingwer-Minz-Tee	2,90
Heiße Zitrone	2,90

bier

Fassbier & Co

Bier vom Fass	0,3l	0,5l	Chinggis Mongolian Lager^A	0,33l
Radeberger Pilsner ^A	3,20	4,90	[Mongolei, 5 Vol. %]	4,50
Schöfferhofer Hefeweizen Hell ^A	3,20	4,90	Nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Seit 1930 die erste mongolische Brauerei.	

Flaschenbiere	0,33l	0,5l	Tiger^A	4,50
Schöfferhofer Hefeweizen ^A [Dunkel]		4,90	[Singapur, 5 Vol. %]	
Schöfferhofer Grapefruit ^{1 3 A}	3,90		1932 erstmals auf dem Markt, goldgelbes Lagerbier, malzig, lieblich, geringe Hopfennote, duftet nach Heu und Malz.	

Alkoholfreie Flaschenbiere	0,33l	0,5l	Singha^A	4,50
Schöfferhofer Alkoholfrei ^A		4,90	[Thailand, 5 Vol. %]	
Radeberger Alkoholfrei ^A	3,20		Das Nr. 1 Bier aus Thailand!	
Vita Malz ^A	3,20			

Asia Biere

Chang^A NEU	0,32l	4,50	Asahi Super Dry^A	4,50
[Thailand, 5 Vol. %]			[Japan, 5 Vol. %]	
Der Elefant unter den thailändischen Bieren. Jedes zweite in Thailand bestellte Bier ist ein Chang.			Feiner Schaum, blumiger Duft, süßig-erfrischender Geschmack.	
Saigon^{3 A L}	0,35l	4,50	Cobra^A	4,50
[Vietnam, 4,9 Vol. %]			[Indien, 4,8 Vol. %]	
Mild-süß, malzig, kräftige Hopfennote, die jedoch schnell verfliegt und ins Blumige übergeht.			Der Verkaufsschlager aus Indien: Mildes Bier mit sanftem Geschmack und mit Akzenten von Citrusfrüchten. Leicht süßliche Noten.	
Tsingtao^A			Tsingtao^A	4,50
[China, 5 Vol. %]			[China, 5 Vol. %]	
Reisbier. Deutsche Soldaten errichteten eine Brauerei in Tsingtao, um nicht auf ihre Lebens- gewohnheiten verzichten zu müssen.			Reisbier. Deutsche Soldaten errichteten eine Brauerei in Tsingtao, um nicht auf ihre Lebens- gewohnheiten verzichten zu müssen.	

Apéritif & Prickelndes

Apéritif

Hugo Secco ^{4 L} , Holunderblüten sirup, Sodawasser, Minze, Limettensaft, Limette	0,2l	6,90
Aperol Spritz Secco ^{4 L} , Aperol ^{1 8} , Soda	6,90	
Lillet^{4 L} mit Cherry Blossom Tonic ^{1 8}	6,90	
Martini Vermouth [Bianco ^{4 L}]	5cl	3,90

Prickelndes

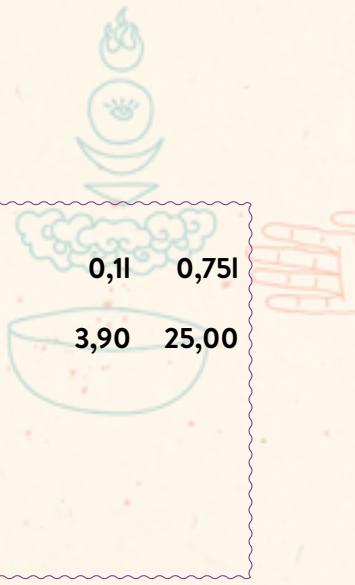
Mongo's Secco^{4 L} trocken	0,1l	0,75l		
Weingut Emil Bauer, Nußdorf, Pfalz, Deutschland [Cuvée: Muskateller, Riesling, Weißburgunder]	3,90	25,00		
So schmeckt's uns. Der Riesling gibt dem Secco seine Frische und eine angenehme Säure, der Weißburgunder verleiht ihm Eleganz und der Muskateller verwöhnt die Sinne mit fruchtiger Aromatik. Den haben wir für uns selbst ausgesucht...				

S



TIPP

Litchi Cidre^{3|4|L}
In Asien der absolute Renner!
Die pure Verführung, süffig und leicht süß.



0,75l
79,00

0,1l 0,75l
3,90 25,00

Champagner Pommery AOC^{4|L}
brut, Frankreich

Einer der meist getrunkenen Champagner Frankreichs.
Die Franzosen werden wissen, warum!



0,2l 0,75l
5,80 19,80

„Always enjoy life“ **Bauer Rosé, trocken^{4|L}**,
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 weißer Johannisbeere, Sauerkirsche und weißem Pfirsich, ergänzt von Nuancen von Minze und Zitrusfrüchten.

Weißen

S

MUTMACHA, Qualitätswein, trocken^{4|L}, 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^{4|L}, 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^{4|L}, 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^{4|L}, 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^{4|L}, 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^{4|L}, 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^{4|GL}, 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

„ÄOTWEIN“

Stimson Estate Cellars Merlot, trocken^{4|L},
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^{4|L},
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^{4|L},
Bodega Amalya, 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^{4|C|L},
Laborie 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^{4|L},
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^{4|L},
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 Himbeerenoten. Ein Muss, wenn man wirklich das Beste haben möchte.

0,2 l | 0,75 l
7,40 | 26,50

ESSE SPIRITS

S 2cl 4cl

Chinggis Gold Vodka

[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.

Mekhong¹ 2,90 5,70

[Thailand, 35%] Thai-Whisky

Der erste in Thailand produzierte Whisky. Ähnelt Rum, besteht aus Zuckerrohr und Reis. Trinkgewohnheit in Thailand: Ein Glas, darin Eiswürfel und Mekhong, aufgefüllt mit Sodawasser.

Toki Japanese Blended Whisky Suntory 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.

2cl 4cl

Chu Yeh Ching

[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

[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

[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.

TIPP

SPÜRLITS

Anis & Kümmel

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

Brände & Cognac

	3,90	7,50
Grappa Nonino Chardonnay	2,50	4,70
Osborne Veterano ¹	2,50	4,70
Williams [Birne]	3,60	6,90
Framboise [Himbeere]	3,60	6,90
Olmeca Tequila Blanco	2,70	4,90
Olmeca Tequila Gold Reposado ¹	2,90	5,70
Remy Martin VSOP	3,60	6,90

Kräuter & Bitter

	2,70	4,90
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

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

Rum

	2,50	4,70
Havana Club Rum Añejo 3 Años	2,90	5,70
Havana Club Rum Añejo 7 Años ¹	2,90	5,70

Vodka

	2,90	5,70
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

	2,90	5,70
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

	2,70	4,90
Jim Beam	2,70	4,90
Johnnie Walker Red Label ¹	2,70	4,90
Jack Daniel's	2,90	5,70
Chivas Regal 12 Years ¹	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 & aktionen

Individuelle Angebote für Gruppen & Events!

Egal ob Geburtstagsfeier, Firmenevent, Hochzeit, Konfirmation oder ein Geschäftssessen nach einem Messe- tag: 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



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

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