

ஸன்க & பரஸ்பரபுற



Mongo's®

தே சூதக சூதக கவனபுற



Exotik... Vielfalt... Gastfreundschaft... Das ist es, was uns nach vielen Jahren immer noch und immer wieder an der asiatischen Küche fasziniert.

Seit Eröffnung unseres ersten Mongo's Restaurants im Jahr 1998 in Essen möchten wir diese Faszination mit Ihnen teilen. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die verschiedenen Regionen und Aromen dieses unglaublich interessanten Kontinents.

Wir haben damals das „Mongolian Barbecue“, kurz BBQ genannt, als ideale Form gewählt, um diese Vielfalt zu präsentieren und zu transportieren.

Der Ursprung dieser Zubereitungsart führt zurück auf die Zeit, als die Mongolei das zentrale und beherrschende Großreich der östlichen Hemisphäre war.

Die ziehenden Völker, Krieger und Nomaden schufen ein Weltreich von den Sätteln ihrer Pferde aus. Dabei ernährten sie sich schnell, nahrhaft und natürlich von allem, was die Gegend, in der sie sich befanden, zu bieten hatte. Die Zubereitung fand unkompliziert auf ihren Schilden über dem offenen Feuer statt.

Aromen und Gewürze, Gemüse, Fisch und Fleisch der Regionen vom heutigen Kaukasus bis ins östlichste China wurden dabei ohne Vorbehalt kombiniert und vermischt.

Unser Ziel bei Mongo's ist es, Sie immer wieder mit ungewöhnlichen, exotischen und dennoch gesunden Geschmäckern zu überraschen und Sie dazu zu animieren Ihre eigene Kreativität auszuleben.

Lassen Sie sich mit uns vom Fernweh packen! Lassen Sie uns gemeinsam eine Reise durch Asien unternehmen!

தே ஸ்பாச வரவே !

Ihre Mongo's Gastgeber



အာရှ ဟွန်း



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 vietnamesische Pho. 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 und ein Schokoladenfondue sowie eine Auswahl an warmen Desserts wie bspw. unserem Death by Chocolate.

Unseren Brunch bieten wir an jedem 1. Sonntag von 11.30 bis 15.00 Uhr sowie an vielen Feiertagen an.

Für Kinder bieten wir zu unseren Sonntagsbrunchterminen bis 15.00 Uhr eine Kinderbetreuung mit einer großen Spielecke an!

Alle Termine erfahren Sie von unseren Servicemitarbeitern oder auf asiabrunch.mongos.de!

Mongo's Asia Brunch

ab 19,90

Mongo's Total + Suppenstation + Vorspeisen + Dessertbuffet

Termine finden Sie auf asiabrunch.mongos.de!

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

0,00

Kinderpreise 7 - 12 Jahre:

10,00

Gruppen & Events



Individuelle Angebote für Gruppen & Events!

Egal ob Geburtstagsfeier, Firmenevent, Hochzeit, Konfirmation oder ein Geschäftsessen nach einem Messtag: 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 direkt im Restaurant oder schicken Sie uns eine Email an info@mongos.de!

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

Konfirmation

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!

Gutscheine

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



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

Vorspeisen & Kleinigkeiten



Salate

Mongo's Salat der Saison 5,90
mit Dressing Ihrer Wahl

Mongo's Salat mit 3 Satéspeisen 8,50
vom Huhn mit Erdnussauce^{E|F}
mit Dressing Ihrer Wahl

Wählen Sie aus diesen Dressings:
veganes Joghurdressing ^{glutenfrei} ✓
Balsamico Bianco Vinaigrette ^{glutenfrei} ✓
Mango-Chili-Dressing ^{glutenfrei} ✓

Mongo's Asia Tapas
Serviert mit Minzsauerrahm und
süß-saurer Chilisauce.

Garnelen-Gemüse-Krokette ^{A|B|D|F|K} 1,90
auf Zitronengras mit Korianderpesto^{E|G}

Gemüsetempura ^{A|F|K} 1,90
mit Minzsauerrahm^G

Mongo's Asia Tapas für 1 Personen 6,90
Asiatische Tapas bestehend aus Frühlings-
rolle mit Hackfleisch-Minze-Füllung,
Gemüsetempura, frittierten Korianderecken
und Garnelen-Gemüse-Krokette auf
Zitronengras. Serviert mit Minzsauerrahm,
Korianderpesto und süß-saurer Chilisauce.

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, vietname-
sische Pho, Austernpilzcremesuppe, Bananen-
Curry-Suppe oder Kokoscremesuppe mit
Koriandercroûtons.

Unser Service informiert Sie gerne!

Tapas

Frühlingsrolle 1,90
mit Hackfleisch-Minze-Füllung ^{A|D}
mit süß-saurer Chilisauce

Frittierte Korianderecken ^{A|C|E|G} 1,90
mit Minzsauerrahm^G

Hähnchen-Ananas-Spieß ^{glutenfrei} 1,90
mit süß-saurer Chilisauce

Mongo's Asia Tapas für 2 Personen 11,90
zusätzlich mit Hähnchen-Ananas-Spieß^I

ସୁ ରସ ଚିଷାଠା



Einmaliger Genuss mit unseren wechselnden à la carte Gerichten!

Wenn Ihnen einmal nicht der Sinn nach endlosem Probieren an unserem Food-Markt stehen sollte, können Sie auch einfach unsere à la carte Gerichte wählen: Rein aus den Zutaten unseres Buffets und nur mit unseren Marinaden zubereitet, stellen wir Ihnen zu wechselnden Themen leckere Gerichte zusammen.



Thai Veggie Curry FJHK 11,90

Tofu in Panang Curry gegrillt. Dazu kommen u.a. Paprika, Ananas, Cashewkerne, Soja- und Bambussprossen sowie rote Zwiebeln und etwas Petersilie.
Ein vegetarischer und vitaminreicher Leckerbissen!

Thai Red Curry F 12,90

Gegrillte Hähnchenbrust in roter Currysauce u.a. mit Paprika, Karotten, Sojasprossen und frischer Ananas.
Marinade: Thai Red Curry.

Thai Beef Satay E F J H 13,90

Gebratenes Rindfleisch in Erdnuss-Chili-Marinade (Malay Satay & Chili Knoblauch) u.a. mit Bambussprossen, Paprika, roten Zwiebeln, Erbsenschoten, Sojasprossen, Frühlingslauch und Cashewkernen.

Thai Fish Curry B D I F J K 13,90

Gebratener Lachs aus nachhaltiger Zucht und Garnelen u.a. mit Karotten, Spinat, Zuckerschoten, Chinakohl, Sesam und Sojasprossen.
Marinade: Mongo's Ocean.

Zu allen Gerichten servieren wir eine Portion Reis.







ହସପଟ୍ରୋଲ୍‌ସଫଟିଆଲ ଶ୍ରୀକରାମସାଲୁ

Hausgemacht – glutenfrei – frei von Glutamat

Wählen Sie zu jedem Gang eine unserer hausgemachten Marinaden - von europäisch mild bis asiatisch feurig!

Bei der Zubereitung unserer Marinaden achten wir auf jede noch so kleine Zutat. Das ermöglicht uns weitestgehend den Verzicht auf Allergene, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker – und das schmeckt man!

Um Ihnen die wichtigsten Informationen auf einem Blick zu bieten, verwenden wir in den Restaurants die unten stehenden Symbole für vegetarische und vegane Marinaden und für Marinaden, die frei von Allergenen sind.

-  = scharf
-  = vegetarisch
-  = frei von Allergenen
-  = vegan

Alle Marinaden sind frei von Gluten und Konservierungsstoffen

Mongo's BBQ (MB)^F

Zu allen Sorten von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten ist die Mongo's Barbecue ein absoluter Genuss! Der würzige und kräftige Rauchgeschmack wird verfeinert durch Sambal Oelek, dunkle Sojasauce und Knoblauch.

Malay Satay (M)^{EF}

Die Sauce der fernöstlichen Straßenküchen: Erdnusspaste, Honig und Zitrone, leicht verschärft durch indonesisches Sambal Oelek. Eine cremige Marinade. Perfekt zu hellem Fleisch.

Thai Red Curry (T)^F

Die Schärfe der roten Currypaste spielt mit cremiger Kokosmilch. Etwas Knoblauch und Tomatenmark geben den letzten Kick! Mehr Thai geht nicht! Unser Allrounder zu allem, was der Food-Markt zu bieten hat.

Chili Knoblauch (CH)^F

Hot! Hot! Hot! Frische Chilis, Sambal Oelek und Knoblauch für die Schärfe. Dark! Dark! Dark! Dunkle Sojasauce für die kräftige Farbe. Fertig ist die legendäre Mongo's Mischung!

Oriental Sour (O)

Unser süß-saurer Allrounder ohne Schärfe! Besonders beliebt bei Kindern und ideal für alle Allergiker! Frei nach dem Motto: Macht Kinder froh und Erwachsene ebenso!

Flamed Tandoori (FT)^{IIIJ}

The taste of India: Unsere Tandoori-Masala-Gewürzmischung trifft auf roten Curry, Kokosmilch, frischen Ingwer und Zitronengras!

Mango-Maracuja (MM)^G

Unsere vegetarische Asia-Fruchtbombe! Frische Mango und Maracuja harmonieren hervorragend mit Limette und Kokosnuss. Ein Schuss Sahne rundet das Ganze ab – ideal zu Gemüse und Meerestieren!

Panang Curry (P)^G

Thailand total! Eine besondere Currypaste aus Thailand wird mit Kokosmilch, Tomate und Joghurt kurz aufgekocht und mit Knoblauch und Koriander verfeinert – ein Allrounder zu Fisch und Fleisch!

Mongo's Ocean (MO)^{GK}

Diese Marinade ist bei allem Meeresgetier der absolute Favorit! Sesamöl, Sesamkörner und Orangensaft sind die Grundzutaten. Schnittlauch, ein wenig rote Chilis und ein Hauch Sahne lassen diese Marinade zum Top-Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten werden.

Jahreszeiten-Marinade (X)

Fragen Sie unseren Service nach der wechselnden Marinade und bestimmen Sie auf facebook.com/mongos.restaurants mit, welche es beim nächsten Mal werden soll!

ସୁଲୁ ଖୁବ ଘନ ଯା ସୁଗୁରୋ



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 (Di-Do):	16,90
Mongo's Total (Fr-So):	19,90
Mongo's Total Veggie:	15,90

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*!

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

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.

DESSERTS



Mongo's Dessertvariationen

Dessertvariation für 2 Personen	9,90
Let's celebrate! Die Dessert-Party des Jahres und alle feiern mit! Von jedem etwas inkl. unserem Dessert des Monats und hausgemachtem Himbeersorbet ^{Alkohol!}	
[jede weitere Person]	+ 4,50

Mongo's Dessert des Monats

Dessert des Monats	4,90
Jeden Monat neu, jeden Monat lecker! Neugierig? Fragen Sie bitte unseren Service.	

Himbeer-Zitronengras-Crème brûlée ^{CIG} **6,90** mit hausgemachtem Himbeersorbet ^{Alkohol}

Die asiatische Variante der klassischen Crème brûlée mit einem Hauch von Zitronengras und frischen Himbeeren. Unbedingt probieren!

Death by Chocolate ^{1A|C|FIG} **5,90**

Hot'n Cold! Vanilleeis schockt lauwarmen Schokoladenkuchen! Absoluter Wahnsinn!

Gebratenes Vanilleeis ^{1A|C|FIG} **6,90**

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

Himbeersorbet ^{Alkoholf|glutenfrei} **je Kugel 1,90**

Probieren Sie unser hausgemachtes, veganes und glutenfreies Himbeersorbet!

Hausgemachtes Eis und Sorbet **je Kugel 1,90**

Probieren Sie unser hausgemachtes Eis und Sorbet.

Bitte fragen Sie einfach unseren Service nach den aktuellen Sorten.



Was heißt eigentlich „Signature“?

Signature kommt aus dem Englischen und heißt übersetzt Signatur oder auch Unterschrift. Eine Unterschrift hat immer etwas Einzigartiges. So finden Sie bei uns Getränke mit und ohne Alkohol oder auch sehr spezielle Cocktails, die sie so kaum woanders finden werden. Alle diese Drinks sind mit einem Rahmen und einem **S** gekennzeichnet. Probieren Sie sie aus!

Signature

Hugo	0,2l 5,90
Sekt ^{4l} , Holunderblütensirup ¹ , Sodawasser, Minze, Limettensaft, Limette	
Campari¹	6,50
Orangensaft Tonic Water ⁸	
Aperol Spritz	5,90
Sekt ^{4l} , Aperol ^{1l8} , Soda	
Martini Vermouth	5cl 3,90
[Bianco ^{4l} , Rosso ^{4l} , Extra Dry ^{2l4l} , D'Oro ^{1l2l4l}]	
Sandeman Sherry	3,90
[Dry Secco/Fino ^{2l3l4l} , Medium Dry ^{2l3l4l} , Rich Golden/Medium Sweet ^{2l3l4l}]	

Prickelndes

Prosecco Frizzante Treviso DOC trocken, Ponte	0,2l 7,50
Das ist die perfekte Portion Glücklicher. Zwei Gläschen und alles wird gut...	
Mousseux Sekt alkoholfrei halbtrocken, Schloss Boosenburg	0,1l 0,75l 3,50 25,00
Viel Prickel ohne Bumms!	
Mongo's Jahrgangsspekt^{4l} trocken	0,1l 0,75l 3,50 25,00
So schmeckt's uns. Den haben wir für uns selbst ausgesucht...	
Litchi Cidre^{3l4l}	3,90 25,00
In Asien der absolute Renner! Die pure Verführung, süffig und leicht süß.	
Champagner Pommery AOC^{4l} brut, Frankreich	0,375l 0,75l 49,00 79,00
Einer der meist getrunkenen Champagner Frankreichs. Die Franzosen werden wissen, warum!	

S = Signature Drink

ସ୍ତ୍ରୀପିତୃ ଓ ଶିଶୁ

ଲୁଣିଆପାନ

ଢିଲିଆପାନ

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

S Kokosnusswasser³	0,28l		
[Pur, Matcha Grüntee und Passionsfrucht]	4,90		
In Asien „Frische des Himmels“ genannt.			
Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.			

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

S Fruchtsäfte	0,3l	0,4l
Niehoff's Vaihinger Säfte	3,20	4,20
[Apfel-, Orange-, Ananas-, Tomatensaft]		
Niehoff's Vaihinger Nektar	3,20	4,20
[Rhabarber-, Kirsch-, Bananen-, Pfirsich-, Maracuja-, Mangonektar]		

Limo & Co	0,3l	0,4l
Pepsi-Cola ¹⁷	2,80	3,80
Pepsi Light ^{12 5 6 7}	2,80	3,80
Mirinda ^{12 3}	2,80	3,80
Seven-Up ²	2,80	3,80

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

S Mongonade	4,40
[Mango ¹ , Maracuja ¹ , Mango-Maracuja ¹ , Cranberry ¹ , Limette, Erdbeere ¹⁹]	
Hausgemachte Limo mit frischen Früchten	

Bionade Holunder^A	0,33l	2,80
-------------------------------------	--------------	-------------

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]^{GL}	2,50
--	-------------

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



ƒaszbieren & ƒu

Bier vom Fass	0,3l	0,5l
Radeberger Pils ^A	2,90	4,50
Jever ^A	2,90	4,50
Schöfferhofer Weizen Hell ^A	2,90	4,50

Flaschenbiere	0,33l	0,5l
Schöfferhofer Hefeweizen ^A		4,50
[Dunkel, Kristall, Alkoholfrei]		
Schöfferhofer Grapefruit ^{l3lA}	2,90	
Sol Cerveza ^A	3,60	

	0,25l	
Sion Kölsch ^A	2,50	

Alkoholfreie Flaschenbiere	0,33l	0,5l
Schöfferhofer Alkoholfrei ^A		4,50
Jever Fun ^A	2,90	
Vita Malz ^A	2,90	

ƒlaschbieren aus ƒudien

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

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!		

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

	0,33l	
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. Ideal zu allen Currys.		

	3,90	
Tsingtao^A	3,90	
[China, 5 Vol. %]		
Reisbier. Der Ursprung geht auf den Boxeraufstand in China um die Jahrhundert- wende zurück. Deutsche Soldaten errichteten eine Brauerei in Tsingtao, um nicht auf ihre Lebensgewohnheiten verzichten zu müssen.		

ƒraƒt bieren

Max Glaner´s WIT,	0,33l	
Stiegl Brauerei zu Salzburg, 5% Vol.	4,50	

Pure Verführung - elegantes und spritziges
Witbier (belgische Weizenbierart) mit Noten von
Orangenschale und Koriander. Wenig Bitterstoffe.
Für uns das beste Bier zur asiatischen Küche!
Passt perfekt zu: Malay Satay, Thai Red Curry,
Flamed Tandoori & Mango Maracuja

Beast of the Deep,	0,5l	
Helles Bockbier, And Union, 6,5% Vol.	4,50	

Kraftvoller als ein klassisches Bier mit Aromen
von ofenfrischem Brot, Zitrone und Honig.
Und der Name ist Programm - nicht ganz
ungefährlich.
Passt perfekt zu:
Oriental Sour, Panang Curry & Mongo´s Ocean

Baltic Porter,	0,33l	
BRLO, 7% Vol.	4,50	

Kaffee, Karamell, Zartbitterschokolade, Espresso
und geröstete Haselnüsse im Glas - scheint alles
dabei zu sein, was glücklich macht!

Passt perfekt zu:
Mongo´s BBQ & Chili Knoblauch

ՇՇԿՏՎԱԼՏ ԽԱՐ ԳՆԿՈՒԹՈՒ

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

Mongo's Planter's Punch 6,90
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“

Mongo's Thaijito 6,90
Mekhong Whisky¹, Limette, brauner Zucker, Zitronengras, Ingwer, Sodawasser

Eine Eigenkreation von Pierce Brosnan anlässlich der Dreharbeiten zu einem James Bond Film in Asien. Bei und mit original Mekhong Whiskey gemixt... der Morgen stirbt nie!

Mongo's Absolutely Mango 6,90
Frische Mango, Minze, Mangonektar, Orangensaft, Absolut Mandrin, Minzesirup

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

Mongo's Passion Fruit 7,90
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!

Mongo's Ice Tea 7,90
Wodka Smirnoff, Tanqueray Gin, Havana Club Añejo 3 Años, Cointreau, José Cuervo Especial Silver, Zitronensaft, Cola¹⁷, Orangensaft

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

Mongo's MOJO 7,90
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 hatten, hat sich unser Barkeeper die Arbeit erleichtert und einen Mix aus beiden gezaubert. Die Gäste waren begeistert! Sie werden es auch sein!

ଓଡ଼ିଆ ସୂକ୍ଷ୍ମ ଚାନ୍ଦି ଗ୍ରନ୍ଥ

ଓଡ଼ିଆ ଗ୍ରନ୍ଥ

S 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.

S Mongolian Dream 5,90

Pfirsich-, Kirschnektar, Ananas-, Orangensaft, Cream of Coconut

Geschichtet - nicht geschakt!
Einer unserer beliebtesten Cocktails ohne Alkohol: Super fruchtig und fast zu schade zum Trinken.

S 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.

Virgin Caipirinha 5,90

Limetten, brauner Zucker, Ginger Ale¹, Lime Juice²

Thai Fruit Special 5,90

Ananas-, Orangensaft, Mango-, Maracujanektar, Limette, Grenadine¹⁹, frische Maracuja

Cuba Libre 6,50

Rum, Lime Juice², Zitronensaft, Cola¹⁷

Captain Morgan Black Label¹ 6,50

Havana Club Añejo 3 Años 6,50

Havana Club Añejo 7 Años 7,20

Gin Tonic 6,50

Tanqueray Gin, Tonic Water⁸

Wodka Lemon 6,50

Smirnoff Red Label, Bitter Lemon³ 6,50

Smirnoff Black Label, Bitter Lemon³ 7,20

Wodka Tonic 6,50

Smirnoff Red Label, Tonic Water⁸ 6,50

Smirnoff Black Label, Tonic Water⁸ 7,20

Campari Orange & Tonic 6,50

Campari¹, Orangensaft 6,50

Campari¹, Tonic Water⁸ 6,50

Whisky Cola 6,50

Johnny Walker Red Label¹, Cola¹⁷ 6,50

Johnny Walker Black Label¹, Cola¹⁷ 7,20

ନିତ୍ୟନିରତରାଜ୍ୟର ସପ୍ତ ସମ୍ପଦା ଘୃତା

Anis & Kümmel			Rum		
	5cl		2cl	4cl	
Pernod ¹		3,90	Havana Club Rum		
	2cl	4cl	Añejo 3 Años	2,50	4,70
Ouzo	2,50	4,70	Añejo 7 Años ¹	2,90	5,70
Jubiläums Akvavit	2,90	5,70	Añejo Especial ¹	3,60	6,90
			Selección De Maestros	5,90	11,50
Brände & Cognac					
Grappa Nonino Chardonnay	3,90	7,50	Captain Morgan		
Grappa Nonino Merlot	3,90	7,50	[Black Label ¹ , Spiced Gold ¹]	2,90	5,70
Osborne Veterano ¹	2,50	4,70	Myers's Rum ¹	2,70	4,90
Williams [Birne]	3,60	6,90			
Framboise [Himbeere]	3,60	6,90			
Tequila José Cuervo			Vodka & Gin		
Especial Silver	2,70	4,90	Absolut Vodka 100 Proof	3,60	6,90
Especial Reposado ¹	2,90	5,70	Wodka Smirnoff Red Label	2,50	4,70
Remy Martin VSOP	3,60	6,90	Wodka Smirnoff Black Label	3,60	6,90
			Tanqueray Gin	2,90	5,70
Kräuter & Bitter			Whisk[e]y		
Ramazzotti Amaro	2,70	4,90	Jack Daniel's	2,90	5,70
Fernet Branca	2,70	4,90	Jim Beam	2,70	4,90
Jägermeister	2,70	4,90	Johnnie Walker Red Label ¹	2,70	4,90
Becherovka	2,70	4,90	Johnnie Walker Black Label ¹	3,60	6,90
			Johnnie Walker Green Label ¹	5,90	11,50
Liköre			Chivas Regal 12 Years ¹	2,90	5,70
Sambuca Molinari	2,70	4,90	Chivas Regal 18 Years ¹	3,60	6,90
Amaretto Di Saronno ^H	2,50	4,70	Dimple 15 Years ¹	4,50	8,90
Cointreau	2,90	5,70	Glenlivet 18 Years	7,90	14,50
Kahlúa ¹⁷	2,90	5,70	Glenlivet Nadurra	7,90	14,50
Baileys Irish Cream ^{17/G}	2,90	5,70	Talisker 10 Years Single Malt ¹	4,50	8,90
Campari ¹	2,70	4,90	Lagavulin 16 Years Single Malt	7,90	14,50
Southern Comfort ¹	2,90	5,70			

ഭീമദാസ : തൃപാതാദൃശ്യ

MUTMACHA - Weintrauben mit Herz! Wein vom eigenen Weinberg.

Unser eigener Wein ist von der Rebe bis ins Glas eine wahre Herzensangelegenheit!

Das ambitionierte Projekt gibt uns nicht nur die Möglichkeit einen Wein anzubieten, der den hohen Ansprüchen der Gastronomen entspricht, sondern es leistet gleich in mehrfacher Hinsicht einen unterstützenswerten Beitrag.

Durch die Bewirtschaftung von zwei ehemals brachliegenden Steillagen an der Mosel trägt es zur Erhaltung der einzigartigen Kulturlandschaft bei.

Darüber hinaus bietet die Weinproduktion und Bearbeitung der Weinberge, welche in den Händen des renommierten Cusanus Hofguts liegen, Mitarbeitern mit Handicap einen vielseitigen und interessanten Arbeitsplatz.

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

[100% Riesling]

Ein ausdrucksstarker Riesling mit ausgewogener Säure und dezenter Restsüße. Seine zarte Frucht und exotische Aromen machen ihn zu einem idealen Essensbegleiter. Passt gut zu uns und Euch!

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

Weisswein

Offene Weine

KULT Biowein Weiss Cuvée, QbA, feinherb^{4L} ✓
Römergut Moll, Pfalz, Deutschland
[Müller-Thurgau, Silvaner, Kerner]
Fruchtig, trocken, cool, knackig: Einfach kultig,
einfach zum Verlieben!
Achtung: Die Flasche hat 1 Liter! BIO und VEGAN!
0,2 l | 1,00 l
3,90 | 19,50

Mingua Blanco, DO, trocken^{4L}
Bodegas Fábregas, S.A., Somontano, Spanien
[Chardonnay, Garnacha]
Die frische und fruchtige Leichtigkeit des Seins aus
dem Somontano.
0,2 l | 0,75 l
4,90 | 17,90

San Elias Sauvignon Blanc, Varietal Wine, trocken^{4L}
Viña Siegel, Central Valley, Chile
[Sauvignon Blanc]
Knackiger Sauvignon, der wirklich exotisch
daherkommt. Einfach nur lecker...
0,2 l | 0,75 l
5,90 | 21,90

Edition „B“ Grauburgunder, QbA, trocken^{4L}
Weingut Burg Ravensburg, Baden, Deutschland
[Grauburgunder]
Wenig Säure trifft auf reife Frucht! Ergebnis: Ich will
mehr! Passt super zur euroasiatischen Küche!
0,2 l | 0,75 l
5,90 | 21,90

**Footprint The Long Walk Chardonnay, WO,
trocken^{4L}**
Weingut African Pride, Western Cape, Südafrika
[Chardonnay]
Ein langer Weg zu Afrikas Stolz...!
Chardonnay at its best!
0,2 l | 0,75 l
5,90 | 21,90

Giò Pinot Grigio, IGT, trocken^{4L}
Viticoltori Ponte, Venetien, Italien
[Pinot Grigio]
Der Klassiker im Glas und einfach herrlich
unkompliziert! Achtung: Die Flasche hat 1 Liter!
0,2 l | 1,00 l
5,90 | 27,90

Caspari Riesling Urschiefer, QbA, halbtrocken^{4L} ✓
Weingut Caspari-Kappel, Mosel, Deutschland
[Riesling]
Dieser halbtrockene Urschiefer Riesling passt hervor-
ragend zur asiatischen Küche und ist im Sommer ein
phänomenaler Terrassenwein!
BIO und VEGAN!
0,2 l | 0,75 l
6,90 | 24,90

KULT Biowein Rosé Cuvée, QbA, feinherb^{4L} ✓
Römergut Moll, Pfalz, Deutschland
[Schwarzriesling, Portugieser]
Kult bleibt Kult auch beim Rosé! Perfekt zur Asia-
Küche!
Achtung: Die Flasche hat 1 Liter! BIO und VEGAN!
0,2 l | 1,00 l
3,90 | 19,50

Nur als Flasche 0,75l

Crane Lake Chardonnay, AVA Kalifornien, trocken^{4L} **25,90**
**Bronco Wine Company, Central Valley
Kalifornien, USA**
[Chardonnay]
Den muss man probieren! An Kalifornien
kommt man einfach nicht vorbei.
Sonne satt, Genuss pur!

Gries Weissburgunder, DOC, trocken^{4L} **26,90**
Kellerei Gries, Südtirol, Italien
[Weißburgunder]
Trinken, geniessen und einfach den Stecker
rausziehen. Schmeckt wie Urlaub in Südtirol!

Hole in the water Sauvignon Blanc, 29,90
Wine of New Zealand, trocken^{4L}
Konrad Wines, Marlborough, Neuseeland
[Sauvignon Blanc]
Let's go to New Zealand!! So üppig, so lecker,
so vielseitig und einfach so neue Welt like...

Rosé

**Winemaker's Collection Pinotage Rosé, WO,
trocken^{4L}, Swartland Winery, Swartland, Südafrika**
[Pinotage]
Niemand macht so gute Roséweine aus Pinotage wie
Südafrika! Ein Traum in pink wie flüssige Pflaumen mit
Erdbeeren. Die Damen vor!
0,2 l | 0,75 l
5,90 | 21,90

Wine

Offene Weine

KULT Biowein Rot Cuvée, QbA, feinherb⁴L

Römergut Moll, Pfalz, Deutschland

[Regent, Dunkelfelder, Dornfelder, Spät- und Frühburgunder]

Kult, kultiger und unvergesslich! Perfekt zur Asia-Küche!

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

0,2 l | 1,00 l

3,90 | 19,50

Mingua Tinto, DO, trocken⁴L

Bodegas Fábregas S.A., Somontano, Spanien

[Cabernet, Garnacha]

Rassig! Feurig! Unbändig!

Dieser Wein kann nur aus Spanien kommen!

Unfassbar gut zu diesem Preis!

0,2 l | 0,75 l

4,90 | 17,90

San Elias Carménère, Varietal Wine, trocken⁴L

Viña Siegel, Central Valley, Chile

[Carménère]

Die Chilenen verstehen es einfach genial aus dieser

Traube den perfekten Saft zu machen! Zum Reinlegen!

0,2 l | 0,75 l

5,90 | 21,90

Syrah La Cour des Dames, Vin de Pays d'Oc, trocken⁴L

Weingut Badet Clément, Pays d'Oc, Frankreich

[Syrah]

Die Franzosen können es einfach! Ein Syrah darf auf der Karte nicht fehlen: Vive la France!!

0,2 l | 0,75 l

5,90 | 21,90

Winemaker's Collection Pinotage, WO, trocken⁴L

Swartland Winery, Swartland, Südafrika

[Pinotage]

Die Rebsorte vom Kap!! Power und Hubraum satt!

Trotzdem leise und mild! Gegensätze ziehen sich eben an.

0,2 l | 0,75 l

6,90 | 24,90

Primitivo Salento, IGT, trocken⁴L

Piana del Sole, Salento, Italien

[Primitivo]

Der Kultwein aus Italien! Nicht primitiv sondern unfassbar intelligent und lecker. Wer Primitivo nicht kennt hat die Welt verpennt. Grazie Italia!

0,2 l | 0,75 l

6,90 | 24,90

Nur als Flasche 0,75!

Crane Lake Cabernet Sauvignon, AVA, trocken⁴L **25,90**

Bronco Wine Company, Central Valley Kalifornien, USA

[Cabernet Sauvignon]

Gemacht nach dem Vorbild des „old fashioned style“ Europas hat man die volle Power im Glas.

Die Amis haben es voll drauf!

Shiraz Silver Series, GI, trocken⁴L **27,90**

Tempus Two, Hunter Valley, Australien

[Shiraz]

Kann so etwas noch Wein sein? Und wie!

Der Traum für alle, die richtig hohe Qualität im Glas haben wollen und einfach nur geniessen wollen. Aber Vorsicht: Suchtgefahr!

Primitivo di Manduria, DOC, trocken⁴L **29,90**

Notte Rossa, Salento, Italien

[Primitivo]

Unbeschreiblich! Ein Filetstück unter den Primitivos. Er hier steht für TOP Qualität und unbändigen Genuss. Und das zu diesem Preis. Ein Muss, wenn man wirklich das Beste haben möchte.

Dante Robino Malbec, Wine of Origin, trocken⁴L **29,90**

Bodega Dante Robino, Mendoza, Argentinien

[Malbec]

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

Infos

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsmittel
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 mit Süßungsmittel
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
- 10 mit Geschmacksverstärker

- A Glutenthaltiges Getreide/-erzeugnisse
- B Krebstiere/-erzeugnisse
- C Eier /-erzeugnisse
- D Fisch/-erzeugnisse
- E Erdnüsse/-erzeugnisse
- F Soja/-erzeugnisse
- G Milch/-erzeugnisse
- H Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse
- I Sellerie/-erzeugnisse
- J Senf/-erzeugnisse
- K Sesam/-erzeugnisse
- L Schwefeldioxid/Sulfite
- M Lupine/-erzeugnisse
- N Weichtiere/-erzeugnisse

Mongo's Restaurant
Grevener Str. 89
48159 Münster

Fon 0251. 210 16 10
Fax 0251. 210 16 110
muenster@mongos.de
www.mongos.de

Alle Preise in Euro,
inklusive der gesetzlichen MwSt.
und inklusive Service.

Besonderer Allergen-Hinweis

Eine Nennung der Allergene erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe (Aufzählung Hauptallergeneauslöser) oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergeneauslöser ist nicht abschließend. Vielmehr gibt es neben den bezeichneten noch andere allergieauslösende Stoffe. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Mögliche Rezepturänderungen werden in regelmäßigen Abständen eingearbeitet. Kreuzkontaminationen mit Erdnüssen, Gluten, Krebstieren, Fisch, Schalenfrüchten, Soja und Milch können bei Verarbeitungsprozessen nicht ausgeschlossen werden. Gerne können Sie ausführliche Zutatenlisten einsehen. Sprechen Sie uns an. Wir helfen Ihnen gerne weiter!