

# ஸன்க & பரஸ்பரங்



## Mongo's®

தே சூதக சூதக கவனபுரல்



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 Sonntag von 11.30 - 16.00 Uhr sowie an vielen Feiertagen an.

**Alle Termine erfahren Sie von unseren Servicemitarbeitern oder auf [asiabrunch.mongos.de](http://asiabrunch.mongos.de)!**

## Mongo's Asia Brunch

**ab 20,90**

Mongo's Total + Suppenstation + Vorspeisen + Dessertbuffet

Termine finden Sie auf [asiabrunch.mongos.de](http://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](mailto: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](http://www.mongos.de/shop)

# 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<sup>E|F</sup>  
mit Dressing Ihrer Wahl

Wählen Sie aus diesen Dressings:  
veganes Joghurdressing <sup>glutenfrei</sup> ✓  
Balsamico Bianco Vinaigrette <sup>glutenfrei</sup> ✓  
Mango-Chili-Dressing <sup>glutenfrei</sup> ✓

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

**Garnelen-Gemüse-Krokette** <sup>A|B|D|F|K</sup> 1,90  
auf Zitronengras mit Korianderpesto<sup>E|G</sup>

**Gemüsetempura** <sup>A|F|K</sup> 1,90  
mit Minzsauerrahm<sup>G</sup>

**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 <sup>A|D</sup>  
mit süß-saurer Chilisauce

**Frittierte Korianderecken** <sup>A|C|E|G</sup> 1,90  
mit Minzsauerrahm<sup>G</sup>

**Hähnchen-Ananas-Spieß** <sup>glutenfrei</sup> 1,90  
mit süß-saurer Chilisauce

**Mongo's Asia Tapas für 2 Personen** 11,90  
zusätzlich mit Hähnchen-Ananas-Spieß<sup>I</sup>

# ସୁ ରୁଚ ଚିତାଳ



## 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.







# ହସପଟ୍ରାୟାଚିତା ଶିକ୍ଷାମାସାୟା

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)<sup>F</sup>

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)<sup>EF</sup>

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)<sup>F</sup>

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)<sup>F</sup>

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)<sup>MF</sup>

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

## Mango-Maracuja (MM)<sup>G</sup>

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)<sup>G</sup>

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)<sup>GK</sup>

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](https://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.

<b>Mongo's Total:</b>	<b>24,90</b>
<b>Mongo's Total Veggie:</b>	<b>17,90</b>
<b>Mongo's Total Schüler und Studenten:</b>	<b>17,90</b>

(So bis Do außer an Feiertagen)

Bitte gültigen Ausweis VOR der ersten Bestellung vorlegen!



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 24,90 €\*!

## 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!

<b>Kinderpreise</b>	0 - 6 Jahre:	<b>0,00</b>
	(1 Kind pro Erwachsenem kostenfrei!)	
<b>Kinderpreise</b>	7 - 12 Jahre:	<b>10,00</b>

## 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

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

## Mongo's Dessert des Monats

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

## 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>1A|C|FIG</sup> **5,90**

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

## Gebratenes Vanilleeis <sup>1A|C|IG</sup> **6,90**

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

## Himbeersorbet <sup>Alkoholf|glutenfrei</sup> **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.





### S 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!

## घरिअरुतिस

<b>Hugo</b> Sekt <sup>4L</sup> , Holunderblütensirup <sup>1</sup> , Sodawasser, Minze, Limettensaft, Limette	0,2l 5,90
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Orangensaft Tonic Water <sup>8</sup>	6,50 6,50
<b>Aperol Spritz</b> Sekt <sup>4L</sup> , Aperol <sup>118</sup> , Soda	5,90
<b>Martini Vermouth</b> [Bianco <sup>4L</sup> , Rosso <sup>4L</sup> , Extra Dry <sup>2 4L</sup> , D'Oro <sup>1 2 4L</sup> ]	5cl 3,90
<b>Sandeman Sherry</b> [Dry Secco/Fino <sup>2 3 4L</sup> , Medium Dry <sup>2 3 4L</sup> , Rich Golden/Medium Sweet <sup>2 3 4L</sup> ]	3,90

## Prickelndes

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

**S** = Signature Drink

# ଫ୍ରିଜ୍‌ଡ୍ରିଙ୍କ ଓ ଡିଟର୍ଜେଣ୍ଟ

# ଲିମ୍ଠାପାନ

# ଠିକ୍‌ଡ୍ରିଙ୍କ୍‌ଗ୍ରୋଉପ୍

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

<b>Limo &amp; Co</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
Pepsi-Cola <sup>17</sup>	2,80	3,80
Pepsi Light <sup>12 5 6 7</sup>	2,80	3,80
Mirinda <sup>12 3</sup>	2,80	3,80
Seven-Up <sup>2</sup>	2,80	3,80

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

<b>Thomas Henry</b>	<b>2,80</b>	<b>3,80</b>
[Bitter Lemon <sup>3</sup> , Tonic Water <sup>8</sup> Ginger Ale <sup>1</sup> ]		

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

**S Kokosnusswasser<sup>3</sup>** **0,28l**  
 [Pur, Matcha Grüntee und Passionsfrucht] **4,90**  
 In Asien „Frische des Himmels“ genannt.  
 Aus thailändischen Kokosnüssen hergestellt.

<b>Schorlen</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,4l</b>
Apfelsaftschorle, naturtrüb	3,20	4,20
Punica Apfelsaftschorle <sup>2</sup>	2,80	3,80
Alle Säfte auch als Schorle	2,80	3,80

**S Mongonade** **4,40**  
 [Mango<sup>1</sup>, Maracuja<sup>1</sup>, Mango-Maracuja<sup>1</sup>,  
 Cranberry<sup>1</sup>, Limette, Minze, Erdbeere<sup>1|9</sup>]  
 Hausgemachte Limo mit  
 frischen Früchten

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

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

<b>Bionade Holunder<sup>A</sup></b>	<b>0,33l</b>	<b>2,80</b>
-------------------------------------	--------------	-------------



## ƒaszbieren & ƒu

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Radeberger Pilsner <sup>A</sup>	2,90	4,50
Schöfferhofer Hefeweizen Hell <sup>A</sup>	2,90	4,50
<b>Flaschenbiere</b>	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
Schöfferhofer Hefeweizen <sup>A</sup>		4,50
[Dunkel, Kristall, Alkoholfrei]		
Schöfferhofer Grapefruit <sup>l3/A</sup>	2,90	
Sol Cerveza <sup>A</sup>	3,60	
	<b>0,25l</b>	
Sion Kölsch <sup>A</sup>	2,50	
<b>Alkoholfreie Flaschenbiere</b>	<b>0,33l</b>	<b>0,5l</b>
Schöfferhofer Alkoholfrei <sup>A</sup>		4,50
Jever Fun <sup>A</sup>	2,90	
Vita Malz <sup>A</sup>	2,90	

## ƒlaschenbieren aus ƒurien

	<b>0,33l</b>	<b>0,33l</b>
<b>Chinggis Mongolian Lager<sup>A</sup></b>	<b>3,90</b>	<b>3,90</b>
[Mongolei, 5 Vol. %]		
Nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Seit 1930 die erste mongolische Brauerei.		
<b>Tiger<sup>A</sup></b>	<b>3,90</b>	<b>3,90</b>
[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>	<b>3,90</b>	<b>3,90</b>
[Thailand, 5 Vol. %]		
Das Nr. 1 Bier aus Thailand!		
<b>Saigon<sup>3/A</sup></b>	<b>0,35l</b>	<b>3,90</b>
[Vietnam, 4,9 Vol. %]		
Mild-süß, malzig, kräftige Hopfennote, die jedoch schnell verfliegt und ins Blumige übergeht.		
<b>Asahi Super Dry<sup>A</sup></b>	<b>3,90</b>	<b>3,90</b>
[Japan, 5 Vol. %]		
Feiner Schaum, blumiger Duft, süffig-erfrischender Geschmack.		
<b>Beer Lao Dark Lager<sup>A</sup></b>	<b>3,90</b>	<b>3,90</b>
[Laos, 6,5 Vol. %]		
Gebraut aus handverlesenen, einheimischen Reissorten, Hopfen und Hefe aus Deutschland, franz. Malz und laotischem Wasser, welches am Fuße des Himalayas entspringt. „Don Perignon der Biere Asiens“.		
<b>Tsingtao<sup>A</sup></b>	<b>3,90</b>	<b>3,90</b>
[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.		

## ƒraust bieren

<b>Max Glaner's WIT,</b>	<b>0,33l</b>	<b>Beast of the Deep,</b>	<b>0,5l</b>	<b>Baltic Porter,</b>	<b>0,33l</b>
Stiegl Brauerei zu Salzburg, 5% Vol.	<b>4,50</b>	Helles Bockbier, And Union, 6,5% Vol.	<b>4,50</b>	BRLO, 7% Vol.	<b>4,50</b>
Pure Verführung - elegantes und spritziges Witbier (belgische Weizenbierart) mit Noten von Orangenschale und Koriander. Wenig Bitterstoffe. Für uns das beste Bier zur asiatischen Küche!		Kraftvoller als ein klassisches Bier mit Aromen von ofenfrischem Brot, Zitrone und Honig. Und der Name ist Programm - nicht ganz ungefährlich.		Kaffee, Karamell, Zartbitterschokolade, Espresso und geröstete Haselnüsse im Glas - scheint alles dabei zu sein, was glücklich macht!	
Passt perfekt zu: Malay Satay, Thai Red Curry, Flamed Tandoori & Mango Maracuja		Passt perfekt zu: Oriental Sour, Panang Curry & Mongo's Ocean		Passt perfekt zu: Mongo's BBQ & Chili Knoblauch	

# ՇՇԿՏՎԱԼՏ ԽԱՐ ԳՆԿՈՒԹՈՒ

**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  
Berro 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

**Mongo's Planter's Punch** 6,90  
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“

**Mongo's Thaijito** 6,90  
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. 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, 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!

**Mongo's Ice Tea** 7,90  
Wodka Smirnoff, Tanqueray Gin, Havana Club Añejo 3 Años, Cointreau, José Cuervo Especial Silver, Zitronensaft, Cola<sup>17</sup>, 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 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 hatten, hat sich unser Barkeeper die Arbeit erleichtert und einen Mix aus beiden gezaubert. Die Gäste waren begeistert! Sie werden es auch sein!

# ଠେଙ୍ଗାପାଣିର ଓହ୍ନେ ପ୍ରାୟୋଗ

# ଠେଙ୍ଗାପାଣିର

## **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 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

## **Cuba Libre**

Rum, Lime Juice<sup>2</sup>, Zitronensaft, Cola<sup>17</sup>

Captain Morgan Black Label<sup>1</sup> 6,50

Havana Club Añejo 3 Años 6,50

Havana Club Añejo 7 Años 7,20

## **Gin Tonic** 6,50

Tanqueray Gin, Tonic Water<sup>8</sup>

## **Wodka Lemon**

Smirnoff Red Label, Bitter Lemon<sup>3</sup> 6,50

Smirnoff Black Label, Bitter Lemon<sup>3</sup> 7,20

## **Wodka Tonic**

Smirnoff Red Label, Tonic Water<sup>8</sup> 6,50

Smirnoff Black Label, Tonic Water<sup>8</sup> 7,20

## **Campari Orange & Tonic**

Campari<sup>1</sup>, Orangensaft 6,50

Campari<sup>1</sup>, Tonic Water<sup>8</sup> 6,50

## **Whisky Cola**

Johnny Walker Red Label<sup>1</sup>, Cola<sup>17</sup> 6,50

Johnny Walker Black Label<sup>1</sup>, Cola<sup>17</sup> 7,20

# Herzlichen Willkommen aus Asien

**S** **Mongo's Rhabalaya** 2cl 4 cl  
3,90

[hausgemacht]  
Nach einem alten Rezept aus dem Himalaya mit einer kleinen Verfeinerung von uns. Mit Rhabarbernektar, Vodka und Vanille. Serviert mit Zitronengras. Wir finden: Einfach der Hammer!

**Mekhong<sup>1</sup>** 2,90 5,70

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

**Sake Kizakura Junmai** 180ml Flasche 6,80

[Japan, 15%]  
Sake, der nur aus Reis, Wasser, Koji und Hefe gebraut wird. Trocken und rein im Geschmack, leicht süßlich im Abgang.

**Mau Tai** 2cl 4 cl  
2,90 5,70

[Taiwan, 54%] Weizen/Hirse  
Beliebtester Branntwein in China, angenehmer Geruch, wohltuender Geschmack.

**Litchi Likör<sup>1</sup>** 2,90 5,70

[China, 20 %]  
Exotisch, mild und leicht säuerlich.

**Chu Yeh Ching** 2,90 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.

**Insamju<sup>1</sup>** 2cl 4cl  
2,90 5,70

[Südkorea, 25%] Ginseng  
Ginseng ist eine koreanische, wohlschmeckende Landesspezialität, der besondere Kräfte nachgesagt werden.

**Shiranami** 2,90 5,70

[Japan, 25%] Süßkartoffel  
Szenegetränk aus Tokio.

**Kan No Ko** 2,90 5,70

[Japan, 25%] Whisky  
Mild und sanft, ähnlich einem milden Scotch.

**S** **Chinggis Gold Vodka** 3,90 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.



# ଡ଼ିଓଡ଼ିଫିରଓଭେନାଂସ୍ତ୍ରୁଣ ସପ୍ତ ସମ୍ଭାଷଣ ଫୁଲ୍

<b>Anis &amp; Kümmel</b>			<b>Rum</b>		
	5cl		2cl	4cl	
Pernod <sup>1</sup>		3,90	Havana Club Rum		
	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>	Añejo 3 Años	2,50	4,70
Ouzo	2,50	4,70	Añejo 7 Años <sup>1</sup>	2,90	5,70
Jubiläums Akvavit	2,90	5,70	Añejo Especial <sup>1</sup>	3,60	6,90
			Selección De Maestros	5,90	11,50
<b>Brände &amp; Cognac</b>					
Grappa Nonino Chardonnay	3,90	7,50	Captain Morgan		
Grappa Nonino Merlot	3,90	7,50	[Black Label <sup>1</sup> , Spiced Gold <sup>1</sup> ]	2,90	5,70
Osborne Veterano <sup>1</sup>	2,50	4,70	Myers's Rum <sup>1</sup>	2,70	4,90
Williams [Birne]	3,60	6,90			
Framboise [Himbeere]	3,60	6,90	<b>Vodka &amp; Gin</b>		
Tequila José Cuervo			Absolut Vodka 100 Proof	3,60	6,90
Especial Silver	2,70	4,90	Wodka Smirnoff Red Label	2,50	4,70
Especial Reposado <sup>1</sup>	2,90	5,70	Wodka Smirnoff Black Label	3,60	6,90
Remy Martin VSOP	3,60	6,90	Tanqueray Gin	2,90	5,70
<b>Kräuter &amp; Bitter</b>			<b>Whisk[e]y</b>		
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 <sup>1</sup>	2,70	4,90
Becherovka	2,70	4,90	Johnnie Walker Black Label <sup>1</sup>	3,60	6,90
			Johnnie Walker Green Label <sup>1</sup>	5,90	11,50
<b>Liköre</b>			Chivas Regal 12 Years <sup>1</sup>	2,90	5,70
Sambuca Molinari	2,70	4,90	Chivas Regal 18 Years <sup>1</sup>	3,60	6,90
Amaretto Di Saronno <sup>H</sup>	2,50	4,70	Dimple 15 Years <sup>1</sup>	4,50	8,90
Cointreau	2,90	5,70	Glenlivet 18 Years	7,90	14,50
Kahlúa <sup>17</sup>	2,90	5,70	Glenlivet Nadurra	7,90	14,50
Baileys Irish Cream <sup>17/G</sup>	2,90	5,70	Talisker 10 Years Single Malt <sup>1</sup>	4,50	8,90
Campari <sup>1</sup>	2,70	4,90	Lagavulin 16 Years Single Malt	7,90	14,50
Southern Comfort <sup>1</sup>	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<sup>4L</sup> 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<sup>4L</sup> ✓**  
**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<sup>4L</sup>**  
**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<sup>4L</sup>**  
**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<sup>4L</sup>**  
**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<sup>4L</sup>**  
**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<sup>4L</sup>**  
**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<sup>4L</sup> ✓**  
**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<sup>4L</sup> ✓**  
**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, 25,90**  
**trocken<sup>4L</sup>**  
**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<sup>4L</sup> 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<sup>4L</sup>**  
**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<sup>4L</sup>, 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**

# Reisewein

## Offene Weine

**KULT Biowein Rot Cuvée, QbA, feinherb<sup>4L</sup>**

**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, trocken<sup>4L</sup>**

**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, trocken<sup>4L</sup>**

**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'Occ, trocken<sup>4L</sup>**

**Weingut Badet Clément, Pays d'Occ, 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, trocken<sup>4L</sup>**

**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, trocken<sup>4L</sup>**

**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, trocken<sup>4L</sup>** **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, trocken<sup>4L</sup>** **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, trocken<sup>4L</sup>** **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, trocken<sup>4L</sup>** **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 (einschl. Laktose)
- 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  
Altendorferstr. 3a  
45127 Essen  
  
Fon 0201.10 95 986  
Fax 0201.10 95 987  
essen@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 Hauptallergieauslöser) oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind. Die Aufstellung der Hauptallergieauslöser 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!