

MANDALAY

MANDALAY MEMÜS

für eine Person
25,00 €

A1. Ente Reistisch^{1,3,4,7}

Peking-Suppe, Krupuk und Ente (pikant)
Peking soap, fish cracker and spicy duck

A2. Bulgogi Reistisch^{1,3,4,7}

Peking-Suppe und mariniertes Rindfleisch (am Tisch zubereitet)
Peaking soap and marinated beef (prepared directly at the table)

25,00 €

A3. Tempura Reistisch^{3,4}

Won Ton-Suppe, Krupuk, gebackene Scampis, gebackenes frisches Gemüse
Won Ton soap, fish cracker, baked scampi with fresh vegetable)

28,00 €

für zwei Personen
40,00 €

B1. Tschin Kwa Fuk^{3,4,7}

Peking-Suppe, verschiedenes frisches Gemüse, Scampis, Rindfleisch und Geflügel
Peaking soap, different fresh vegetables, scampi, beef and poultry

B2. Feuertopf^{3,4,7}

Frühlingsrolle, Krupuk, verschiedenes frisches Gemüse, Scampis, Rindfleisch, Geflügel in pikanter Bouillon – Soße
Spring Rolls, fish cracker, different fresh vegetables, scampi, beef and poultry

45,00 €

für drei Personen
65,00 €

C. Mandalay Spezial^{1,4,7}

Peking-Suppe, Ente pikant, Rind und Mandalay Spezial gebackene Hähnchenbrust in Erdnuss-Soße
Peaking soap, spicy duck, beef and Mandalay special baked chicken breast in peanut sauce

D. Mandalay Spezial^{1,2,3,4,7}

Scampis, Mandalay Spezial gebackene Hähnchenbrust süß – sauer Soße, Rindfleisch Mandalay Spezial Ente pikant
Scampis, Mandalay Special baked chicken breast in a sweet-and-sour sauce, Beef and Mandalay special spicy duck

85,00 €

MANDALAY

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Suppen

	klein/groß
Mont Hin Gar ^{2,3} Fisch-Suppe mit Reismudeln Fish soap with Rice noodles	4,00 €/ 7,00 €
Ohn Noh Kaukswe ² Kokos-Suppe mit Hühnerfleisch und Nudeln Coconut milk with chicken and egg noodles	4,00 €/ 7,00 €
Mandalay Kja zan che ^{2,4} Glasnudel-Suppe mit Hühnerfleisch und einer Variation an Pilzen Glass noodle soap with chicken and dried mushroom	4,00 €/ 7,00 €

Salate

gjin thou ^{2,3,5,6} Ingwer-Salat hausgemacht home made pickled ginger salad	7,00 €
lape' thou ^{2,3,5} Eingelegter Teeblätter-Salat hausgemacht home made pickled tea leaves salad	7,00 €
nan: gji thou ^{1,2,3} Nudel-Salat mit Hühnerfleisch Udon noodle salad with chicken	6,00 €
pji gji nga thou ^{2,3} Tintenfisch-Salat mit asiatischen Kräutern calamari salad with asian herbs	6,00 €
kja zan thou ^{2,3,6} Glasnudel-Salat mit frischem Gemüse, Sojabohnen, Zuckerschoten und Spitzkohl Glass noodle with fresh vegetables: soybeans, sugar snaps and sliced pointed cabbage	6,00 €



MANDALAY



Hauptspeisen

tofu koun:baung^{5,7} Gebackener Tofu mit Sesam und Sojasoße, Tomaten, Brokoli, Blumenkohl, Möhren, Porree, Pak Choi und Reis (vegan) Fried Tofu with sesame and and soy sauce, tomato, broccoli , cauliflower, carrots, leeks, Pak Choi and Rice (vegan)	10,00 €
kalabe thi: zoun chin jei Gemüseintopf mit Kichererbsen(vegan) Vegetable ragout with chickpea(vegan)	10,00 €
gazun jwe' ngwe htinn hmon⁷ Morningglory (Wasserspinat) mit Austernpilzen (vegan) Morningglory (water spinach) with oyster mushroom (vegan)	11,00 €
gazun jwe'bazum^{3,7} Morningglory (Wasserspinat) mit Shrimps Morningglory (water spinach) with Shrimps	13,00 €
nga: hsi bjan^{2,4} Fisch (Lachs oder Kabeljau, nach Wahl) nach Art des Hauses mit Tomaten und Reis Fish (salmon or cod as choices) à la maison with tomatos and rice	12,00 €
pji gji nga hsi bjan^{2,4,8} Tintenfisch Spezial in pikanter Soße mit Tomaten, Zucchini, burmesischen Kräutern und Reis special calamari in spicy sauce with tomatos, zucchini, burmese herbs and rice	12,00 €





MANDALAY



Hauptspeisen

nga gjo hna^{2,4} 18,00 €

Loup de Mer (Wolfsbarsch) in pikanter Soße mit Tomaten, Zucchini, burmesischen Kräutern und Reis

Loup de Mer (sea bass) in spicy sauce with tomatos, zucchini, burmese herbs and rice

nga koun:baung^{2,4} 18,00 €

Loup de Mer (Wolfsbasch) gebacken mit Gemüse, Tomaten, Zucchini, Europagrass und Reis

Loup de Mer (sea bass) gebacken with Gemüse, tomatos, zucchini, long coriander und rice

ame: dha joun: badi hsi bjan⁴ 13,00 €

Rindercurry mit Kichererbsen und Okkraschoten und Reis

Beef curry with chickpea, okra and rice

ame: dha ar lu: hsi bjan⁴ 13,00 €

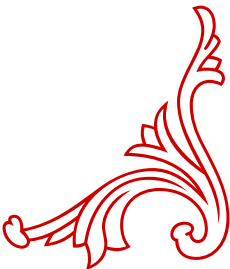
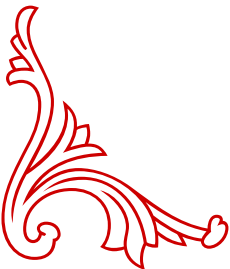
Rindercurry mit Kartoffeln und Reis

Beef curry with potatos and rice

thou: dha hin⁴ 18,00 €

Lammfilet Curry mit Zucchini, Zuckerschoten, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons, Paprika, Möhren, frischer Minze und Reis

lamb fillet curry with zucchini, sugar snaps, broccoli, cauliflower, mushrooms, paprika, carrots, fresh mint and rice





MANDALAY

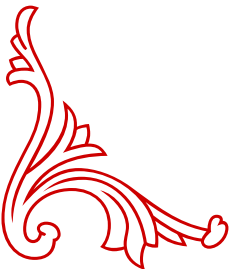
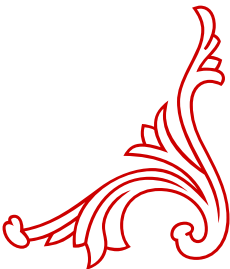


STARTER

Suppen

- | | |
|--|--------|
| 1. Rindfleisch-Suppe (scharf) ^{2,4,7}
Beef soup (hot) | 4,00 € |
| 2. Garnelen-Suppe (pikant) ^{2,3,4}
Shrimp soup (spicy) | 4,00 € |
| 3. Curry-Suppe (pikant) ^{2,4}
Curry soup (spicy) | 3,50 € |
| 4. Tomaten-Suppe ⁴
Tomato soup | 3,50 € |
| 5. Won Ton-Suppe ⁴
Won Ton soup | 3,50 € |
| 6. Peking-Suppe ^{1,4}
Peking soup | 3,50 € |
| 7. Miso Shiro-Suppe (vegan) ^{4,5,7}
Miso soup | 3,50 € |
| 8. Gemüse-Suppe (vegan) ^{4,7}
Vagitable soup | 3,50 € |

Vorspeisen

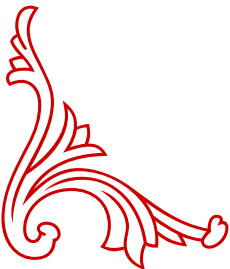
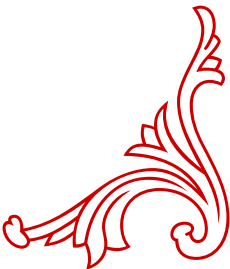
- | | |
|---|--------|
| 9. Krupuk (Krabbenchips) ³
krupuk | 3,00 € |
| 10. Frühlingsrollen (2Stück) (vegan)
mit süßsaurer pikanter Soße
Spring rolls | 3,50 € |
- 
- 



MANDALAY



Salate

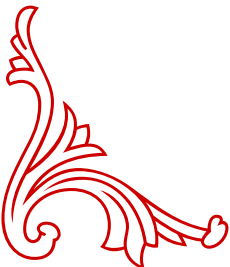
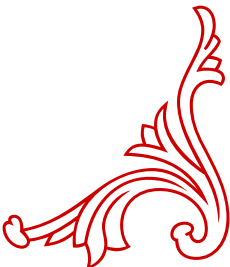
- | | |
|--|--------|
| 11. Mandalay Bunter Teller (vegan) ^{5,6,7}
Blanchierter Brokkoli mit Sojabohnen, Champignons, Paprika, Möhren, Rucola und Dressing nach Art des Hauses
Blanched broccoli with soybeans, mushrooms, paprika, carrots, rocket salad and dressing à la maison | 5,00 € |
| 12. Bunter Teller mit Hühnerfilet ^{5,6,7}
Hähnchenfilet auf blanchiertem Brokkoli, Sojabohnen, Champignons, Paprika, Möhren, Rucola und Dressing nach Art des Hauses
chicken breast on blanched broccoli with soybeans, mushrooms, paprika, carrots, rocket salad and dressing à la maison | 7,00 € |
| 13. Garnelen à la Mandalay ^{3,5,6,7}
gekochte Garnelen in Kokosnussmilch auf blanchiertem Brokkoli, Sojabohnen, Champignons, Paprika, Möhren, Rucola und Dressing nach Art des Hauses
Shrimp cooked in coconut milk on blanched broccoli with soybeans, mushrooms, paprika, carrots, rocket salad and dressing à la maison | 8,00 € |
| 14. Scampi-Salat ^{3,5,6,7}
Scampi gekocht in Kokosnussmilch auf blanchiertem Brokkoli, Sojabohnen, Champignons, Paprika, Möhren, Rucola und Dressing nach Art des Hauses
Scampi cooked in coconut milk on blanched broccoli with soybeans, mushrooms, paprika, carrots, rocket salad and dressing à la maison | 9,00 € |
- 
- 



MANDALAY



Reis- und Nudelgerichte

- | | |
|---|---------|
| 20. gebratener Reis mit Scampis ^{1,7} | 18,00 € |
| Scampis, Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren, Paprika und Mais | |
| Scampis, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika and corn | |
| 21. gebratene Nudeln mit Scampis ^{1,3,4,7} | 18,00 € |
| Scampis, Sojabohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren und Paprika | |
| Scampis, soybeans, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots and corn | |
| 22. gebratener Reis mit Shrimps ^{1,3,7} | 12,00 € |
| Shrimps, Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren, Paprika, und Mais | |
| Shrimps, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika and corn | |
| 23. gebratene Nudeln mit Shrimps ^{1,3,4,7} | 12,00 € |
| Shrimps, Sojabohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren und Paprika | |
| Shrimps, soybeans, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots and corn | |
| 24. gebratene Reismudeln mit Hähnchen, Shrimps ^{1,3,4,7} | 12,00 € |
| Shrimps, Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren, Paprika und Mais | |
| Shrimps, chicken, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika and corn | |
- 
- 



MANDALAY



Reis- und Nudelgerichte

25. Nasi Goreng^{1,3,7} 12,00 €

gebratener Reis mit Hähnchen, Shrimps Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren, Paprika, Mais, verfeinert mit Curry, bestreut mit Mandeln, dazu Krupuk

Fried rice with chicken, Shrimps, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika, corn, seasoned with curry and other spice and Krupuk

26. Bami Goreng^{1,3,4,7} 12,00 €

gebratene Nudeln mit Hähnchen, Shrimps, Sojabohnen, Brokkoli, Kaiserschoten, Möhren, Paprika, verfeinert mit Curry, bestreut mit Mandeln, dazu Krupuk

Fried noodle with chicken, Shrimps, soybeans, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika, corn, seasoned with curry and other spice and Krupuk

27. gebratener Reis mit Hähnchenfilet^{1,7} 11,00 €

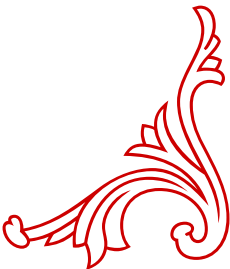
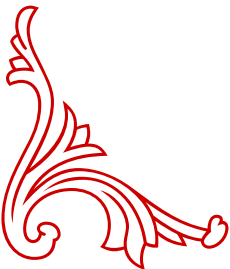
Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren, Paprika, und Mais

Fried rice with chicken, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika, and corn

28. gebratene Nudeln mit Hähnchenfilet^{1,4,7} 11,00 €

Sojabohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren und Paprika

Fried noodle with chicken, soybeans, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika, and corn

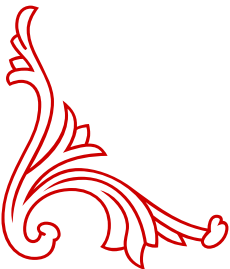
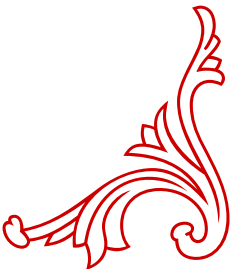




MANDALAY



Meeresfrüchte- und Fischgerichte

30. gebackener Fisch in süß-saurer Soße^{2,9} 12,00 €
mit Gurken, Bambussprossen, Paprika, Möhren, Zucchini, Ananas, und Reis
Fried fish with cucumber, bamboo shoots, paprika, carrots, zucchini, pineapple and rice
31. gebackener Fisch mit verschiedenem Gemüse^{2,4} 12,00 €
mit Sojabohnen, Bambussprossen, Paprika, Porree, China-kohl, Pak Choi, Brokkoli, und Reis
Fried fish with soybeans, bamboo shoots, paprika, leek, Chinese cabbage, Pak Choi, broccoli and rice
32. gebackener Fisch in Currysoße nach Art des Hauses^{2,4,9} 12,00 €
mit Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten, Möhren, und Reis
Fried fish with zucchini, broccoli, cauliflower, sugar snaps, carrots and rice
33. Scampi-Tempura mit verschiedenem Gemüse^{2,3,9} 19,00 €
mit Sojabohnen, Bambussprossen, Paprika, Porree, China-kohl, Pak Choi, Brokkoli, und Reis
Scampi-Tempura with soybeans, bamboo shoots, paprika, leek, Chinese cabbage, Pak Choi, broccoli and rice
34. gebackene Scampis in süß-saurer Soße^{3,9} 18,00 €
mit Gurken, Bambussprossen, Paprika, Möhren, Zucchini, Ananas, und Reis
Fried Scampis with cucumber, bamboo shoots, paprika, carrots, zucchini, pineapple and rice
- 
- 



MANDALAY



Meeresfrüchte- und Fischgerichte

35. Scampis in süß-saurer Soße³ 18,00 €
mit Gurken, Bambussprossen, Paprika, Möhren, Zucchini, Möhren, Ananas, und Reis
Scampis with cucumber, bamboo shoots, paprika, carrots, zucchini, pineapple and rice
36. Scampis Mandalay Spezial^{2,3,4,7} 18,00 €
mit Sojabohnen, Bambussprossen, Paprika, Porree, China-kohl, Pak Choi, Brokkoli, und Reis
Scampis with soybeans, bamboo shoots, paprika, leek, Chinese cabbage, Pak Choi, broccoli and rice
37. Scampis in Currysauce nach Art des Hauses^{2,3,4} 18,00 €
mit Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten, Möhren, und Reis
Scampis with zucchini, broccoli, cauliflower, sugar snaps, carrots and rice
38. Tintenfisch Mandalay Spezial^{2,4,7,8} 12,00 €
mit Sojasoße, Tomaten, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Porree, Pak Choi, und Reis
special calamari with soy sauce, tomato, broccoli, cauliflower, carrots, leek, Pak Choi and rice
- 
- 



MANDALAY



Hähnchengerichte

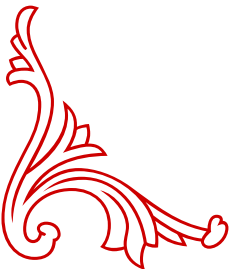
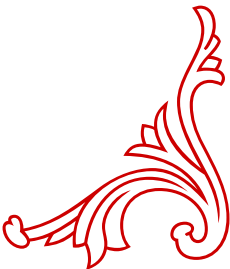
- | | |
|--|---------|
| 40. Mandalay Spezial Hähnchenfilet (scharf) ^{4,7}
mit Brokkoli, Paprika, Möhren, Porree, Zuckerschoten, Pak
Choi, Sojabohnen, Bambussprossen, Kräutern, und Reis
Chicken breast with broccoli, paprika, carrots, leek, sugar snaps, Pak
Choi, soybeans, bamboo shoots, herbs and rice | 11,00 € |
| 41. Hähnchenfilet in Currysauce ^{2,4}
nach Art des Hauses, und Reis
Chicken breast in curry à la maison and rice | 11,00 € |
| 42. Hähnchenfilet mit Tonku-Pilzen ^{4,7}
in Sojasoße, und Reis
Chicken breast with shitake mushrooms, soy sauce and rice | 11,00 € |
| 43. Hähnchenfilet mit frischen Champignons ^{2,4}
in Kokosnussmilch, und Reis
Chicken breast with fresh mushrooms, coconut milk and rice | 11,00 € |
| 44. Hähnchenfilet mit Tomaten ^{2,4}
und Reis
Chicken breast with tomatos and rice | 11,00 € |
- 
- 



MANDALAY



Hähnchengerichte

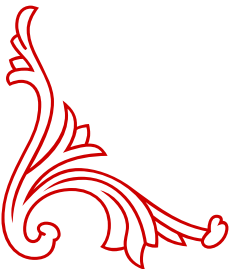
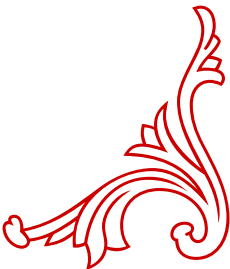
- | | |
|--|---------|
| 45. Hähnchenfilet mit frischen Paprikaschoten ^{2,4,9}
und Reis
Chicken breast with fresh paprika and rice | 11,00 € |
| 46. gebackene Hähnchenbrust mit Ananas und Morcheln ⁹
in süß-sauer Soße, und Reis
Fried Chicken breast with pineapple, mini carrots in sweet-and-sour
sauce and rice | 12,00 € |
| 47. gebackene Hähnchenbrust ^{7,9}
(würzig pikant) auf Paprika, Porree, Karotten, Sojabohnen,
Kaiserschoten, Chinakohl, Champignons und Reis
(aromatic spicy) Fried Chicken breast on paprika, leek, carrots, soybe-
ans, snow peas, Chinese cabbage, mushrooms and rice | 12,00 € |
| 48. gebackene Hähnchenbrust in Erdnusssoße ^{6,9}
auf Paprika, Porree, Karotten, Sojabohnen, Kaiserschoten,
Chinakohl, Champignons und Reis, in Erdnusssoße
Fried Chicken breast on paprika, leek, carrots, soybeans, snow peas,
Chinese cabbage, mushrooms and rice in peanut sauce | 12,00 € |
- 
- 



MANDALAY



Entengerichte

50. Entenbrust mit Tongku-Pilzen^{4,7,9} 15,00 €
mit Porree, Bambussprossen, Möhren, Sojasauce, und Reis
Duck breast with hiitake mushrooms, leek, bamboo shoots, carrots, soy sauce and rice
51. Entenbrust mit Morcheln^{4,7,9} 15,00 €
Bambussprossen, Porree, Sojasauce, und Reis
Duck breast with mini carrots, bamboo shoots, leek, soy sauce and rice
52. Entenbrust mit Ananas in süß-saurer Sauce⁹ 15,00 €
mit Ananas, Gurken, Paprika, Chinakohl, Bambussprossen, und Reis
Duck breast with pineapple, cucumber, bamboo shoots, Chinese cabbage, in sweet-and-sour sauce and rice
53. Entenbrust mit frischen Champignons und Mandeln^{4,6} 15,00 €
Tomaten, mit Estragon in Kokosnussmilch, und Reis
Duck breast with mushrooms, spice, tomatos, tarragon in coconut milk and rice
54. gebackene Entenbrust mit Gemüse und Erdnussauce^{6,9} 15,00 €
Brokkoli, Sojabohnen, Bambussprossen, Pak Choi, Paprika, Zuckerschoten, und Reis
Duck breast with broccoli, soybeans, bamboo shoots, Pak Choi, paprika, sugar snaps and rice
55. Pikante Ente mit Gemüse (nach Art des Hauses)^{4,7} 15,00 €
Brokoli, Sojabohnen, Bambussprossen, Pak Choi, Paprika, Zuckerschoten, und Reis
Spicy duck with broccoli, soybeans, bamboo shoots, Pak Choi, paprika, sugar snaps and rice à la maison
- 
- 



MANDALAY



Rindfleischgerichte

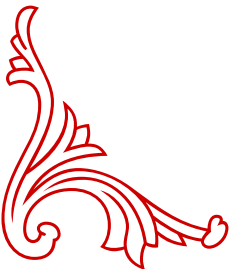
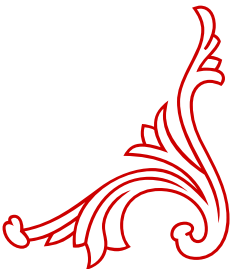
60. Rindfleisch Mandalay Spezial^{4,7,4,7} 13,00 €
mariniertes Rindfleisch mit Sojabohnen, Paprika, Bambussprossen, Möhren, Pak Choi, in burmesischen Kräutern, und Reis
marinated beef with soybeans, paprika, bamboo shoots, carrots, Pak Choi, in burmese herbs and rice
61. Rindfleisch nach Art des Hauses^{4,7,4} 13,00 €
gekochtes Rindfleisch mit Curry, Zucchini, Blumenkohl, Brokkoli, Zuckerschoten, Möhren, Paprika, und Reis
beef with curry, zucchini, broccoli, cauliflower, sugar snaps, carrots, paprika and rice à la maison
62. Bulgogi, mariniertes Rindfleisch^{4,7} 13,00 €
mit frischen Champignons, am Tisch zubereitet, und Reis
marinated beef with fresh mushrooms prepared directly at the table
63. Rindfleisch mit Champignons⁴ 13,00 €
gekochtes Rindfleisch mit Champignons, Möhren, in Estragon, Kokosnussmilch, und Reis
beef with mushrooms, carrots, in tarragon, coconut milk and rice
64. Rindfleisch mit Tongku-Pilzen^{4,7} 13,00 €
mariniertes Rindfleisch mit Tongku-Pilzen, Porree, Bambussprossen, Sojasoße, und Reis
marinated beef with hiitake mushrooms, leek, bamboo shoots, soy sauce and rice
- 
- 



MANDALAY



Rindfleischgerichte

- | | |
|--|---------|
| 65. Rindfleisch mit Morcheln ^{4,7} | 13,00 € |
| mariniertes Rindfleisch mit Morcheln, Porree, Bambussprossen, Sojasoße, und Reis | |
| marinated beef with mini carrots, leek, bamboo shoots, soy sauce and rice | |
| 66. Rindfleisch mit Paprikaschoten ⁴ | 13,00 € |
| gekochtes Rindfleisch mit Paprikaschoten, Zuckerschoten, Möhren und Reis | |
| beef with paprika, sugar snaps, carrots and rice | |
| 67. Rindfleisch mit Zwiebeln ^{4,7} | 13,00 € |
| mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln, Porree, Möhren, und Reis | |
| marinated beef with onions, leek, carrots and rice | |
- 
- 



MANDALAY



Vegetarische Gerichte

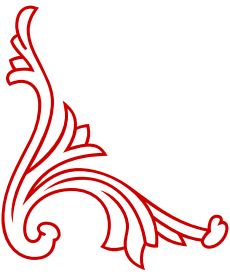
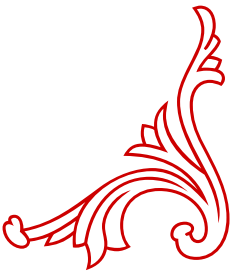
70. Gemüseplatte süß-sauer (vegan) 10,00 €
mit Ananas, Bambussprossen, Möhren, Paprika, Gurken, Chinakohl, Zucchini, gebackenem Tofu, und Reis
with pineapple, bamboo shoots, carrots, paprika, cucumber, Chinese cabbage, zucchini, fried Tofu and rice
71. Gemüseplatte Mandalay Spezial (vegan)⁷ 10,00 €
mit Sojabohnen, Bambussprossen, Chinakohl, Pak Choi, Paprika, Möhren, Zuckerschoten, Basilikum, gebackenem Tofu, und Reis
with soybeans, bamboo shoots, Chinese cabbage, Pak Choi, paprika, carrots, sugar snaps, basil, fried Tofu and rice
72. Curry Gemüse(vegan) 10,00 €
mit Paprika, Brokkoli, Möhren, Zucchini, Blumenkohl, gebackenem Tofu, und Reis
with paprika, broccoli, carrots, zucchini, cauliflower, fried Tofu and rice
73. Gebratenes Gemüse mit Erdnussauce (vegan)⁶ 10,00 €
mit Sojabohnen, Bambussprossen, Porree, Chinakohl, Pak Choi, Paprika, Estragon, gebackenem Tofu, in Kokosnussmilch, und Reis
with soybeans, bamboo shoots, leek, Chinese cabbage, Pak Choi, paprika, tarragon, fried Tofu in coconut milk and rice
74. Gemüse in Tomatensauce geschmort (vegan)⁷ 10,00 €
mit Sojabohnen, Bambussprossen, Porree, Chinakohl, Pak Choi, Tomaten, Oregano, gebackenem Tofu, und Reis
with soybeans, bamboo shoots, leek, Chinese cabbage, Pak Choi, tomato, oregano, fried Tofu and rice
75. Tempura Gemüse (vegan)⁹ 10,00 €
verschiedene Gemüsesorten in süß-sauer Tamarinden Sauce
various Vagitable in sweet-and-sour tamarind sauce
- 
- 



MANDALAY



Vegetarische Gerichte

76. große Nudelsuppe mit versch. Gemüse (vegan)⁷ 10,00 €
mit gebackenem Tofu, Paprika, Möhren, Chinakohl, Pak Choi und Brokkoli
with fried Tofu, paprika, carrots, Chinese cabbage, Pak Choi und broccoli
77. gebratener Reis (auf Wunsch vegan)^{1,7} 10,00 €
mit Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren, Paprika, und Mais
with broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika, und corns
78. gebratene Nudeln (auf Wunsch vegan)^{1,7} 10,00 €
mit Sojabohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren, Paprika
with soybeans, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika
79. Nasi Goreng (auf Wunsch vegan)^{1,7} 10,00 €
scharf, mit Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren, Paprika, Mais verfeinert mit Curry
hot, with broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika, corns and seasoned with curry
80. Bami Goreng (auf Wunsch vegan)^{1,7} 10,00 €
scharf, mit Sojabohnen, Brokkoli, Blumenkohl, Kaiserschoten, Möhren, Paprika, verfeinert mit Curry
hot, with soybeans, broccoli, cauliflower, snow peas, carrots, paprika and seasoned with curry
- 
- 



MANDALAY



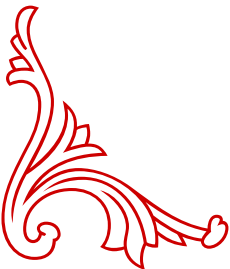
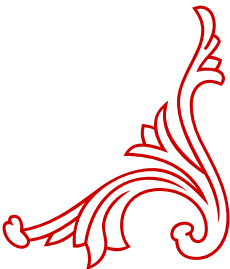
Desserts

81. gebackene Ananas mit Honig ⁹ fried pineapple with honey	3,50 €
82. gebackene Banane mit Honig ⁹ fried banana with honey	3,50 €
83. gebackener Apfel mit Honig ⁹ fried apple with honey	3,50 €
86. Eisbecher Spezial ¹¹ Ice-cream special	5,00 €
87. Dessert nach Art des Hauses ^{9,11} Dessert à la maison	6,00 €

Alle unsere Gerichte werden ohne Geschmacksverstärker zubereitet

All products are manufactured in traditional procedures, without any taste amplifiers and without artificial flavour, color and preservatives.

Manche Gerichte können allergieauslösende Stoffe enthalten, siehe hierzu unsere Angaben:

- 1 = Eier
 - 2 = Fisch
 - 3 = Krebstiere
 - 4 = Sellerie
 - 5 = Sesamsamen
 - 6 = Erdnüsse
 - 7 = Sojabohnen
 - 8 = Weichtiere
 - 9 = Gluten
 - 10 = Sulfite
 - 11 = Milch
- 
- 



MANDALAY



GETRÄNKEKARTE

Weine

Sake (japanischer Reiswein) 15% 5 cl	4,00 €
Pflaumenwein 12% 5 cl	3,00 €
franz.Weißwein trocken (Karaffe) 0,25l	6,00 €
franz. Rotwein trocken (Karaffe) 0,25l	6,00 €
franz.Weißwein trocken (Glas) 0,2 l	5,00 €
1 Flasche französischer Wein 0,7 l	18,00 €

Biere

Reissdorf Kölsch vom Faß 0,2 l	1,60 €
Reissdorf Kölsch vom Faß 0,4 l	3,20 €
König Pilsener (Flasche) 0,33l	2,70 €
Weizenbier Schneider (Flasche) 0,5 l	3,50 €
Weizenbier Schneider alkoholfrei (Flasche) 0,5 l	3,00 €
Bitburger alkoholfrei (Flasche) 0,33l	2,50 €
Malzbier (Flasche) 0,33l	2,50 €

Longdrinks

Bacardi Cola ^{a,c,d}	5,00 €
Whiskey Cola ^{a,b,c,d}	5,00 €
Wodka Lemon ^{a,c,e}	5,00 €
Wodka Orange ^{a,c,e}	5,00 €
Gin Tonic ^{c,e}	5,00 €
Campari Soda ^b	4,00 €
Campari Orange ^b	5,00 €





MANDALAY



Spirituosen

Aquavit Malteserkreuz 40% 2 cl	3,00 €
Fernet Branca 42% 2 cl	3,00 €
Grappa 40% 2 cl	3,00 €
Ramazotti 30% 2 cl	3,00 €
Reisschnaps 62% 2 cl	3,00 €
Underberg 49% 2 cl	3,00 €
Wodka 40% 2 cl	3,00 €
Gin 40% 2 cl	3,00 €
Cognac 40% 2 cl	4,00 €
Calvados 40% 2 cl	4,00 €
Remy Martin 40% 2 cl	4,00 €
Ballentine's 40% 2 cl	4,00 €
Johnny Walker 40% 2 cl	4,00 €

Aperitif

Martini Bianco 15% 5 cl	3,00 €
Martini Dry 15% 5 cl	3,00 €
Martini Rosso 15% 5 cl	3,00 €
Sherry Dry 15% 5 cl	3,00 €
Sherry Medium 15% 5 cl	3,00 €





MANDALAY



Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel (Flasche) 0,25 l	2,00 €
Gerolsteiner Naturell (Flasche) 0,25 l	2,00 €
Gerolsteiner Naturell (Flasche) 0,75 l	5,50 €
Gerolsteiner Sprudel (Flasche) 0,75 l	5,50 €
Coca Cola ^{a,c,d} (Flasche)0,2l	2,00 €
Coca Cola Light ^{a,c,d,f} (Flasche)0,2l	2,00 €
Fanta ^{a,c} (Flasche)0,2l	2,00 €
Bitter Lemon ^{a,c,e} (Flasche)0,2l	2,00 €
Ginger Ale ^{a,c} (Flasche)0,2l	2,00 €
Tonic Water ^{c,e} (Flasche)0,2l	2,00 €
Sprite ^c (Flasche)0,2l	2,00 €
Diesel Spezi ^{a,c,d} 0,25l	2,00 €
Apfelsaft 0,25l	2,50 €
Orangensaft 0,25l	2,50 €
Ananassaft 0,25l	2,50 €

Warme Getränke

Jasmin Tee	2,00 €
Grüner Tee	2,00 €
Schwarzer Tee	2,00 €
Italienischer Kaffee d	2,00 €
Cappuccino ^d	2,00 €
Espresso ^d	2,00 €





MANDALAY



Cocktails

Gimlet (Gin, Limettensaft, Lime Juice) 5,00 €
erfrischender Klassiker mit leichter Süße

Mai Tai (diverse Rums, Orangenlikör, Mandelsirup) 6,50 €
der wohl erfolgreichste und bekannteste unter den Rumcocktail

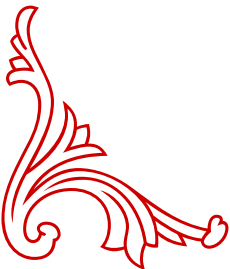
Margarita (Tequilla, Triple Sec, Limettensaft) 5,50 €
trocken und frisch, mit dem Geschmack von Mezcal

Caiprinha (Cachaça, Limette, Rohrzucker) 6,00 €
für einen kurzen Ausflug an die Costa Brava

Alkoholfreie Cocktails

Caiprinha (Limette, Rohrzucker, Ginger Ale) 5,00 €
überaus spritzig und erfrischend, steht seinem alkoholischem Bruder in nichts nach

Fruit Punch (mit einer Mischung aus unterschiedlichen Säften) 5,50 €



Mögliche Inhaltsstoffe bei den Getränken a) mit Farbstoff - b) mit Konservierungsstoff - c) mit Antioxidationsmittel - d) koffeinhaltig - e) Chininhaltig - f) enthält eine Phenylalaninquelle -

