


Herzlich willkommen bei Mr.Thang



Wir freuen uns Sie mit unseren eigens interpretierten und beliebtesten Kompositionen der asiatischen Küche sowie frischen Sushi verwöhnen zu dürfen.

Bevor es losgeht folgender Hinweis. Die mit folgenden Logo  versehenen Gerichte sind auf Wunsch Vegan!

Sollten Sie weitere Fragen haben, dann sprechen sie uns einfach an.

Allergienhinweis und Angaben zu Zusatzstoffen:

Zusatzstoffe	Allergene
<i>1=mit Farbstoff</i>	<i>A=Glutenhaltiges Getreide (Weizen)</i>
<i>2=konserviert</i>	<i>B=Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>3=mit Antioxidationsmittel</i>	<i>C=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>4=mit Geschmacksverstärker</i>	<i>D=Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>5=mit Phosphat</i>	<i>E=Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>6=geschwefelt</i>	<i>F=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (auch Laktose)</i>
<i>7=mit Süßungsmittel</i>	<i>G=Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
<i>8=enthält eine Phenylalaninquelle</i>	<i>H=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>
	<i>I=Senf und Senfkörner</i>

Geschäftszeiten

Dienstags — Sonntags

Von 17:00 — 22:00 Uhr

Oder nach Lust & Laune

Montags geschlossen

Vorspeise & Fingerfood

1.Edamame^D 3,50€

Gekochte japanische grüne Sojabohnen mit Haut

2.Gyoza^{A,H} (5st.) ...4,50€

Jap.Teigtaschen mit Hühnerfleisch & Garnelen

3.Sommerrollen^E (2st.) ...3,50

Reispapierrollen mit Reismudeln, Salat & Tofu. (auf Wunsch mit Garnelen)

4.Minirollen^{2,4,A} (7st.) ... 3,00€

Frittierte vegetarische Frühlingsrollen

5.Sesamkuchen^{2,7,G} (5st.) . 5,00€

Japanische Vegetarische Sesamkuchen

6.Ebi-Tempura^{A,H} (3st.) ... 4,50€

In Knuspermantel frittierte Garnelen

7.Nem Vietnam^{A,H} (2st.) ... 3,50€

Frittierte Vietnam Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch, Garnelen & Gemüse

8.Tofufilet^{A,H}4,50€

In Knuspermantel frittierte Tofufilet

9.Crunchy Sushi^{A,H}(3st.) ... 4,50€

In Knuspermantel frittierte Reismuggets

Kleine Salate:

11.Gome Wakame^G3,50€

Japanischer würziger grüner Algensalat

13.Papaya-Salat^{C,E} 3,50€

Eingelegter scharfer Papayasalat mit Möhren, Koriander, Erdnüssen und Chillis



Kleine Suppen:

20.Miso-Suppe 3,00€

Vegane japanische Misopasten-Suppe mit Tofu, Algen und Lauchzwiebeln

21.Kleine Fischsuppe.....3,50€

Mit rotem Curry, Lachs, Algenblatt, Lauchzwiebeln und Koriander

23.Tom-Suppe 4,50€

Kokosmilch mit rotem Curry, Garnelen (auf Wunsch mit Tofu), Champignons, Lauchzwiebeln und Koriander

Getränke

Nr.	Limited Home Edition		
150	Holunderschorle	0,25	3,50€
151	Mangolassi	0,30	3,50€
152	frischer Limettenschorle	0,30	4,00€

Nr.	Erfrischung Schorle	0,4
153	Mangoschorle	3,50€
154	Maracujaschorle	3,50€
155	Guavenschorle	3,50€
156	Apfelschorle	3,50€
157	Rhabarberschorle	3,50€
158	Ginger Ale ^{1,2,3}	3,50€

Nr.	Hausgemachte ICE Teas	0,5
141	Mango Eistee	4,00€
142	Erdbeer Eistee	4,00€
143	Pfirsich Eistee	4,00€
144	Lychee Eistee	4,00€

Nr.	Softdrink	0,3
160	Cola, Cola Light, ^{1,7} Fanta, Sprite	2,50€
161	Fritz-Kola, ^{1,7} Fritz-Ohne Zucker	3,00€
162	Fritz-Bio (Apfel, Rhabarber)	3,50€
163	Mineralwasser	2,50€

Nr.	aus den Flaschen		
164	Vitalmalz ¹	0,33	2,50€
165	Bionade Holunder ¹	0,33	2,50€

Nr.	Heiße Getränke	Tasse	Kanne
166	Jap. Greentea	2,50€	4,50€
167	Bio Sencha m. Puffreis		5,00€
168	Frischer Ingwertee	3,50€	5,00€
169	Jasmintee	2,50€	4,50€
171	Vn. Cafe m. Kondenmilch	4,50€	

Nr.	Wein	0,2	0,7
172	Sake (Jap.Reiswein)	3,50€	
173	Weißweinschöle	3,00€	
184	Weißwein (trocken)	3,50€	10,00€
185	Rotwein (trocken)	3,50€	10,00€

Nr.	Flaschenbiere		
174	Herrenhäuser	0,33	2,50€
175	Alster	0,33	2,50€
176	Saigon (Vietnam)	0,33	3,50€
177	Singha (Thailand)	0,33	3,50€
178	Kirin (Japan)	0,33	4,00€
179	Becks (Alkoholfrei)	0,33	2,50€
180	Hefeweizen (Heri)	0,50	3,50€
181	Hefeweizen (Alkoholfrei)	0,50	3,50€

Nr.	Aisatischer Schnaps		
182	Reisschnaps	0,2 cl	2,00€
183	Bambusschnaps	0,2 cl	2,00€

¹:Farbstoff, ²: Konservierungsmittel, ³: Antioxidationsmittel, ⁴: Geschmacksverstärker, ⁵: Phosphat, ⁶: Aroma, ⁷: Koffeinhaltig, ⁹: geschwärzt, ¹⁰: Chininhaltig

Cocktails & Aperitif



Aperol Spritz € 5.50

Campani-O € 5.50

Lillet-Tonic € 5.50

Gin Fizz € 5.50

Caipirinha € 6.50

Pina Colada € 6.50

Nachtsch

Coco de Mekong



Das geheimnisvollen Rezeptur, der harmonische Mischung aus Kokos & Mango



Hand gemachte und frische Zutaten

Bubble Tea Drinks

Nr.	Früchte Eistee mit Boba (Vegan)	500ml	700ml
601	Mangotee + Mango Boba + Blaubeer Boba	4,50	5,00
602	Erdbeereteer + Erdbeere Boba + Granatapfel Boba	4,50	5,00
603	Pfirsichtee + Blaubeer Boba + Lemon Boba	4,50	5,00
604	Lycheeteer + Lychee Boba + Granatapfel Boba	4,50	5,00
605	Grünapfeltee + Grünapfel Boba + Lemon Boba	4,50	5,00

- Auf Wunsch können Sie den Bubble Tea auch ohne Tea bekommen z.B für Kinder
- Je weitere Boba + €_{0,5}

Milchtee mit Han Tien Jelly

Nr.	Warm oder kalt Milchtee (auch in Vegan)	500ml	Vegan
701	Matcha Milchtee mit Han Tien Jelly	5,00	5,50
702	Frische Milchtee mit Han Tien Jelly	5,00	5,50

Mit viel Kreativität und dem stetigen Verlangen neue Geschmacksrichtungen zu entwickeln, um nicht nur einen Milk Tea zu genießen, sondern auch einen Begleiter der Seele. Unser Tee verspricht, Sie auf eine aufregenden Reise in die Welt des Tees zu führen

Alles auch Online bestellbar : www.mr-thang.de

Oder 0511-64208890



Maki Sushi (8st)

Nr.	Inhalt	€
40	Lachs	3,50
41	Lachs + Avo	4,00
42	Lachs + Gurke	3,80
43	Thunfish	4,50
44	Thunfish + Avo	5,00
45	Thunfish + Lauch	4,50
46	Thunfish + Gurke	4,50
47	Garnele + Gurke	3,50
48	Garnele + Avo	4,00
49	Surimi ^{C,A} + Avo	3,50
50	Krebsfleisch ^{A,B,H,I} + Avo	4,50
51	Gegrillter Aal ^{G,D,A} + Avo	5,00
60	Avocado	3,50
61	Frische Gurke	3,00
62	Jap. Rettig	3,00
63	Jap. Kürbis	3,00
64	Jap. Pilze	3,00
65	Eieromlett ^B	3,00
66	Wakame ^{G,D} + Gurke	3,00



Uramaki (Inside-Out)

	<u>mit Fishcavia + Sesam</u>	4st/€	8st/€
100	Lachs + Avo	4,00	7,50
101	Garnelen + Avo	4,00	7,50
102	Thunfish + Gurke	4,50	8,50
102a	Thunfish + Avo	5,00	9,00
103	Surimi ^{C,A} + Avo	3,50	6,50
104	Flußkrebisfleisch ^{A,B,H,I} + Avo	4,50	7,50
116	Lachs + Avo + frischkäse ^F		8,50
	<u>mit Sesam + Soße</u> ^{D,A}	4st/€	8st/€
105	Ruccola + Frischkäse ^F	3,00	5,50
106	Hähnchen ^A + Ruccola	4,00	7,50
107	Tofu + Ruccola	3,00	5,50
107a	Tofu + Ruccola + Frischkäse ^F	3,50	6,00
108	Ente ^A + Ruccola	4,50	8,50
109	Garnelen ^A + Ruccola	4,00	7,50
109a	Garnelen ^A + Ruccola + Frischkäse ^F		8,50
	<u>Futomaki (XXL Rolle)</u> ^G	5st/€	10st/€
110	Lachs + Avo + Gurke + Surimi ^{C,A}	4,50	8,00
111	Avo + Gurke + Kürbis + Rettig	4,00	7,00
112	Lachs + Avo + Lauch + Mayo ^{B,I}	4,50	8,00
113	Lachs + Frischkäse + Ruccola	4,50	8,00
114	Lachs + Sweet-Chilli	4,50	8,00
115	Rainbow Sushi	4.St	6,00



Die Tempura Sushi Rollen

70. Thunfisch-Avocado, Frischkäse	8,50€
70A. nur Avocado	6,50€
71. Lachs-Avocado	7,50€
72. Garnele Avocado	7,50€
73. Aal-Avocado	7,50€
74. Lachs, Frischäse ^F , Lauch	8,00€
75. Lachs, Mayo, Lauch	8,00€
76. Lachs, Thunfisch, Sweet-Chilli, Mayo ^{F,B}	8,50€

Combination special

C1. Vegetarische 8,50€

+ 6st. große Tempura mit Avocado

+ 8st. Maki mit Avocado

C2. Lachs combination 9,50€

+ 6st. große Tempura mit Lachs & Avo

+ 8st. Maki mit Lachs

C3. Garnelen combination 9,50€

+ 6st. große Tempura mit Surimi & Avo

+ 8st. Maki mit Garnelen & Gurke



Sushi-Sets

Sie sparen bis zu 25 %

Set 1 ... 6,50 €

(Anfänger-Set)

- 8 St Avocado Maki,
- 8 St Lachs-Gurke-Maki



Set 7 ... 10,00 €

(für Thunfisch-Liebhaber)

- 4 St Thunfish-Maki
- 2 St Thunfish-Nigiri
- 4 St Thunfish-Uramaki



Set 8 ... 12,50 €

(für Inside-Out-Liebhaber)

- 8 St California-Uramaki
- 4 St Lachs-Gurke-Uramaki
- 4 St Lachs-Avo-Uramaki



Set 2 ... 6,50 €

(California-Set)

- 8 St Lachs-Maki
- 8 St California-Maki



Set 9 ... 13,00 €

(Probier-Set, von jedem etwas)

- 4 St Lachs-Maki,
- 4 St Lachs-Avocado-Maki
- 4 St Garnelen-Gurke-Maki
- 4 St California-Uramaki
- 3 St Nigiri; Lachs, Garnele, 2tofufutasche



Set 3 ... 7,50 €

(die kleine Mischung)

- 4 St Lachs-Maki
- 4 St Gurke-Maki
- 4 St Garnelen-Gurke-Maki,
- 2 St Nigiri; Garnele, Tilapia



Set 4 ... 8,50 €

(für Lachs-Liebhaber)

- 4 St Lachs-Maki
- 2 St Lachs-Nigiri
- 4 St Lachs-Avo-Uramaki



Set 5 ... 7,00 €

(Vegetarisches-Set)

- 4 St Gurke-Maki
- 4 St Rettig-Maki
- 4 St Yasai-Uramaki
- 2 St Nigiri; Eieromlett, Tofufutasche



Set 10 A ... 25,00 €

(für 2 Personen)

- 8 St Lachs-Maki
- 8 St Gurke-Maki
- 8 St Avocado-Maki
- 4 St Lachs-Avo-Uramaki
- 4 St Lachs-Gurke-Uramaki
- 4 St Spicy-California-Uramaki
- 4 St Nigiri; Tilapia, Lachs, Garnele, Eieromlett



Set 6 ... 7,00 €

(Veganes-Set)

- 8 St Gurke-Maki
- 4 St Kürbis-Maki
- 4 St Rettig-Maki
- 2 St Nigiri; Tofufutasche, Pilzen



Set 6A ... 9,50 €

(für Nicht-roher-Fisch-Esser)

- 8 St Chicken-Ruccola Uramaki
(mit Teryaki-Sauce)
- 8 St Ruccola-Frischkäse Uramaki

Set 11

Party-Platte

- 24 St Maki aus Lachs, Garnelen-Gurke, Rettig,
- 16 St Uramaki aus California, Lachs-Avo,
- 8 St Nigiri aus: 2 St Lachs, 2 St Thunfish
- 2 St Garnelen, 2 St Tilapia
- 8 St Spicy-California-Uramaki
- 10 St Futomaki



50,00

Unsere Küche funktioniert wie folgt:

1.Gericht aussuchen (Nummer)

2.Reilage wählen (Buchstabe)

3.Essen genießen

19.Glasnudelsalat^c +^E Beilage = Preis

mit Erdnüssen, Koriander, Salat und einem vietnamesischen Dressing.

24.Kokosmilchsuppe^c + Beilage = Preis

Verschiedenes Gemüse, Reismudeln, Ananasstücke. Abgerundet mit Koriander und Lauchzwiebeln.

29. Udon-Nudelsuppe^{A,f} + Beilage = Preis

Dicke runde Udonnudeln mit verschiedenem Gemüse, Lauchzwiebeln und Koriander.

30.Rice-Vietnam^c + Beilage = Preis

Verschiedenes Gemüse der Saison in einer Kokos-Curry-Soße. Verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander. Serviert mit Duftsreis.

32.Reisnudelspezial^c +^E Beilage = Preis

Vietnamesischer Reismudelsalat mit Erdnüssen und Koriander und einem Hausdressing.

33.Gari-Ananas^c +^E Beilage = Preis

Gebratene Ananas, frischer Salat, Erdnüsse und Koriander sowie Duftsreis in einer Ingwer-Limmeten-Vinaigrette.

0 : Nur Gemüse/Salat	6,50€
A: Tofu	8,50€
B: Hühnerfleisch	8,50€
F: vegetarische Frühlingsrollen^{2,4} +^A	8,50€
H: Garnelen	8,50€
E: Crunchy Chicken^A	10,50€
K: Crunchy Ente	12,50€

Fragen Sie bitte nach Tagesangebote

Tagesangebote



Veganer Ente ... €_{12,50}

Pflanzliche Entenalternativen
schmecken genauso gut
wie echtes Entenfleisch.

Mit Reis, Gemüse und Tagessosse.

Guten Appetit