



# MANGO

SOUTH ASIAN KITCHEN

## Mittagstisch / LUNCH SPECIALS

Dienstag – Freitag, 11:30–15:00 Uhr

---

<b>VEGE- TARISCH</b>	/ VEGETARIAN <b>13,50</b>
--------------------------	------------------------------

---

<b>HÄHNCHEN- FLEISCH</b>	/ CHICKEN <b>14,50</b>
------------------------------	---------------------------

---

<b>LAMM- FLEISCH</b>	/ LAMB <b>15,50</b>
--------------------------	------------------------

---

<b>ENTEN- FLEISCH</b>	/ DUCK <b>16,50</b>
---------------------------	------------------------

---

Alle Mittagstisch-Gerichte werden auf dem Teller mit Basmatireis & Salat serviert.

Freie Wahl aus der Speisekarte, ausgenommen Grill- und Garnelengerichte. Nicht gültig an Wochenenden & Feiertagen.

*All lunch dishes are served with basmati rice & salad on a plate.*

*Free selection from the menu, excluding grilled and prawn dishes. Not valid on weekends & public holidays.*

---

Alle unsere Gerichte sind halal.

*All our dishes are halal.*

# Suppen

## / Soups

### 1. DAAL SOUP 7,90

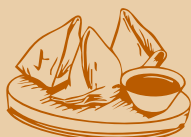
Linsensuppe nach traditioneller Art

*/ Traditional lentil soup*

### 2. PRAWN SOUP 9,90

Garnelensuppe nach traditioneller Art

*/ Traditional prawn soup*



# Vorspeisen

## / Crispy Starters

Serviert mit hausgemachter Joghurt-Minze- und Tamarindsauce

*/ Served with homemade yogurt-mint and tamarind sauce*

### 3. SAMOSA 7,90

Hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffel- & grüner Erbsenfüllung

*/ Homemade pastry pockets filled with potato & green peas*

### 4. SAMOSA CHAAT 8,90

Hausgemachte Teigtaschen mit Kartoffel-, Erbsen- & Kichererbsenfüllung (glutenhaltig)

*/ Homemade pastry pockets with a potato, pea & chickpea filling (contains gluten)*

### 5. OKRA CRISPY 9,90

Knusprige Okraschoten in Kichererbsenmehlpanade

*/ Crispy okra in chickpea flour batter*

### 6. SHAMI KEBAB 9,90

Knuspriger, saftiger Kebab aus Hähnchenhack mit Linsen & aromatischen Gewürzen

*/ Crispy, juicy kebab made from minced chicken, lentils & aromatic spices*

### 7. PRAWN CRISPY 11,90

Knusprige Garnelen in einer Kichererbsenmehlpanade

*/ Crispy prawns in a chickpea flour batter*

## OKRA

Grüne, zarte Gemüseschoten, reich an Ballaststoffen, Antioxidantien und Vitaminen – fördern die Verdauung und stärken das Immunsystem.

*/ Green, tender vegetable pods rich in fiber, antioxidants, and vitamins – supporting digestion and strengthening the immune system.*



## Highlights

### 8. MANGO MIXED PLATE




16,90

für 2 Personen / For 2 persons

Samosa (hausgemachte Teigtasche mit Kartoffel-, Erbsen- & Kichererbsenfüllung), Okra Crispy & Shami Kebab

*/ Samosa (homemade pastry pocket with potato, peas & chickpea filling), Okra Crispy & Shami Kebab*



 vegetarisch

 Chef's Pick

# Vegetarisch & Vegan / Veggies

Probieren Sie unseren hausgemachten Bio-Rahmkäse aus regionaler Bio-Milch  
*/ Try our homemade organic cream cheese made from regional organic milk*

## 9. LAHORI CHANNA MASALA 🌿 16,90

Hausgemachte Kichererbsen in einer würzigen Tomaten-Curry-Sauce mit frischem Ingwer & frischer Petersilie

*/ Homemade chickpeas in a spicy tomato curry sauce with fresh ginger & fresh parsley*

## 10. MIX SABZI 🌿★ 17,90

Verschiedenes Gemüse in einer pikanten Curry-Sauce mit frischem Ingwer & frischer Petersilie

*/ Mixed vegetables in a spicy curry sauce with fresh ginger & fresh parsley*

## 11. PALAK PANEER 🌿 18,50 / PALAK TOFU 🌿

Spinat in einer cremigen Tomaten-Ingwer-Curry-Sauce mit wahlweise hausgemachtem Bio-Rahmkäse oder Tofu

*/ Spinach in a creamy tomato-ginger curry sauce with your choice of homemade organic cream cheese or tofu*

## 12. MALAI KOFTA 🌿★ 18,90

Gemüsebällchen mit hausgemachtem Bio-Rahmkäse in Cashew-Sahnesauce

*/ Vegetable balls with homemade organic cream cheese in a creamy cashew sauce*

## 13. SHAHI BENGAN 🌿 18,90

Aubergine gefüllt mit verschiedenem Gemüse & Bio-Rahmkäse in Cashew-Sahnesauce

*/ Eggplant stuffed with assorted vegetables & organic cream cheese in a creamy cashew sauce*

## 14. VEGETABLE MANGO 🌿 18,50

Verschiedenes Gemüse in saftiger Mango-Safran-Sahnesauce mit Mangowürfeln & Mandeln

*/ Assorted vegetables in a rich mango-saffron cream sauce with mango cubes & almonds*

## 15. VEGETABLE KORMA 🌿 18,50

Verschiedenes Gemüse mit Cashew-Sahnesauce & hausgemachtem Bio-Rahmkäse

*/ Assorted vegetables with cashew cream sauce & homemade organic cream cheese*

### GOOD TO KNOW

Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis und Salat serviert.



#### Unsere Empfehlung:

Frisch gebackenes Brot aus traditionellem Lehmofen dazu (Roti, Naan oder Garlic Naan)

*/ All main courses are served with basmati rice and salad.*

#### Our recommendation:

*Freshly baked bread from the traditional clay oven (Roti, Naan or Garlic Naan)*



Chef's Pick



vegetarisch



vegan

# Hähnchen- / Chicken Specials spezialitäten

Besonders zartes Hähnchenfleisch aus 24-stündiger Gewürz-Marinade  
*/ Exceptionally tender chicken marinated for 24 hours in spices*

16. **CHICKEN CURRY** 17,90  
+ GEMÜSE / + VEGETABLES 18,90

in einer pikanten Curry-Sauce mit  
frischem Ingwer & frischer Petersilie

*/ in a spicy curry sauce with fresh ginger & fresh  
parsley*

17. **CHICKEN JAL FREZI** 19,50

mit frischen Tomaten, Zwiebeln &  
Paprika in einer pikanten Tomaten-  
Curry-Sauce mit frischem Ingwer &  
frischer Petersilie

*/ with fresh tomatoes, onions & bell peppers in  
a spicy tomato curry sauce with fresh ginger &  
fresh parsley*

18. **CHICKEN KORMA** 19,90

mit hausgemachtem Bio-Rahmkäse &  
Gemüse in einer cremigen Cashew-  
Sahnesauce

*/ with homemade organic cream cheese &  
vegetables in a creamy cashew cream sauce*

19. **CHICKEN COCONUT** ★ 19,90

mit verschiedenem Gemüse in einer  
herzhaften Kokos-Sahnesauce &  
Kokosraspeln

*/ with assorted vegetables in a coconut cream  
sauce with grated coconut*

20. **CHICKEN MANGO** 19,90

mit Mango-Würfeln & Gemüse in  
einer cremigen Safran-Sahnesauce &  
Mandeln

*/ with mango cubes & vegetables in a creamy  
saffron cream sauce & almonds*

21. **LAHORI BUTTER CHICKEN** ★  
18,90

in einer köstlichen Tomaten-Butter-  
Sahnesauce & Cashewkernen

*/ in a delicious tomato-butter cream sauce with  
cashew nuts*

Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis & Salat serviert. / All main courses are served  
with basmati rice & salad.



# Reis- / Biryani Specials spezialitäten

Aromatisches, geschichtetes Reisgericht aus duftendem  
Basmati, langsam gegart und fein gewürzt / Aromatic, layered rice  
dish made with fragrant basmati, slow-cooked and delicately spiced

22. **VEGETABLE BIRYANI** 🌿 18,90

23. **CHICKEN BIRYANI** 19,50

24. **LAMB BIRYANI** ★ 20,90

Alle Reis-Spezialitäten werden mit Zwiebeln, Paprika, frischem Ingwer, Cashewkernen  
& Raita serviert. / All rice specialties are served with onions, bell peppers, fresh ginger,  
cashew nuts & raita.



Chef's Pick



vegetarisch

# Lamm- spezialitäten

/ Lamb Specials

Sanft gegartes Lammfleisch – zart und saftig / Gently cooked lamb – tender and juicy

25. **LAMB CURRY** 18,90  
+ GEMÜSE / + VEGETABLES 19,90

in einer pikanten Curry-Sauce  
mit frischem Ingwer & frischer  
Petersilie

/ in a spicy curry sauce with fresh ginger &  
fresh parsley

26. **LAMB JAL FREZI** ★ 19,90

mit frischen Tomaten, Zwiebeln &  
Paprika in einer pikanten Tomaten-  
Curry-Sauce mit frischem Ingwer

/ with fresh tomatoes, onions & bell peppers  
in a spicy tomato curry sauce with fresh  
ginger

27. **LAMB KORMA** 20,90

mit hausgemachtem Bio-Rahmkäse  
& Gemüse in einer cremigen  
Cashew-Sahnesauce

/ with homemade organic cream cheese &  
vegetables in a creamy cashew cream sauce

28. **LAMB MANGO** ★ 20,90

mit Mango-Würfeln & Gemüse in  
einer cremigen Safran-Sahnesauce &  
Mandeln

/ with mango cubes & vegetables in a creamy  
saffron cream sauce & almonds

29. **LAMB COCONUT** 20,90

mit verschiedenem Gemüse in einer  
herzhaften Kokos-Sahnesauce &  
Kokosraspeln

/ with assorted vegetables in a coconut cream  
sauce with grated coconut

# Enten- spezialitäten

/ Duck Specials

Fein gebratenes Entenfilet – leicht, aromatisch und ohne Haut serviert

/ Delicately seared duck fillet – light, aromatic, and served without skin

30. **DUCK CURRY** 20,90  
+ GEMÜSE / + VEGETABLES 21,90

in einer pikanten Curry-Sauce  
mit frischem Ingwer & frischer  
Petersilie

/ in a spicy curry sauce with fresh ginger &  
fresh parsley

31. **DUCK CHILLI** ★ 22,50

mit Paprika & Zwiebeln in einer  
süßen Chillisauce

/ with bell peppers & onions in a sweet chili  
sauce

32. **DUCK MANGO** 22,50

mit Mango-Würfeln & Gemüse in  
einer cremigen Safran-Sahnesauce &  
Mandeln

/ with mango cubes & vegetables in a creamy  
saffron cream sauce & almonds

33. **DUCK COCONUT** 22,50

mit verschiedenem Gemüse in einer  
herzhaften Kokos-Sahnesauce &  
Kokosraspeln

/ with assorted vegetables in a coconut cream  
sauce with grated coconut

Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis & Salat serviert. / All main courses are served  
with basmati rice & salad.



★ Chef's Pick

# Garnelen- / Prawn Specials spezialitäten

**Tiger Prawns – sorgfältig ausgelöst und servierfertig**  
*/ Tiger prawns – carefully shelled and ready to serve*

## 34. PRAWN CHILLI 24,90

mit Paprika & Zwiebeln in einer süßen Chillisauce

*/ with bell peppers & onions in a sweet chili sauce*

## 35. PRAWN MANGO 24,90

mit Mango-Würfeln & Gemüse in einer cremigen Safran-Sahnesauce & Mandeln

*/ with mango cubes & vegetables in a creamy saffron cream sauce & almonds*

## 36. PRAWN COCONUT ★ 24,90

mit verschiedenem Gemüse in einer herzhaften Kokos-Sahnesauce & Kokosraspeln

*/ with assorted vegetables in a coconut cream sauce with grated coconut*



Alle Hauptspeisen werden mit Basmatireis & Salat serviert. */ All main courses are served with basmati rice & salad.*

★ Chef's Pick

# Grill- / Tikka Specials spezialitäten

**Signature Dish – traditionell mit Joghurt und fein ausgewählten Masala-Gewürzen mariniert** */ Signature dish – traditionally marinated with yogurt and carefully selected masala spices*

## 37. VEGETABLE TIKKA 🌱 22,90

## 38. CHICKEN TIKKA 23,90

## 39. LAMB TIKKA 24,90

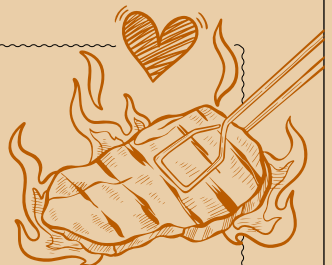
## 40. PRAWN TIKKA 25,90

*Tikka. Perfectly mixed.*

## 41. MANGO MIXED TIKKA 26,90

Gegrilltes Hähnchenfleisch, Lammfleisch & verschiedenes Gemüse

*/ Grilled chicken, lamb & assorted vegetables*



Alle Grillgerichte werden in einer pikanten Tomaten-Curry-Sauce mit Paprika und Zwiebeln sowie mit frischer Petersilie, Ingwer und Cashewkernen als Topping serviert. */ All grilled dishes are served in a spicy tomato curry sauce with bell peppers and onions, topped with fresh parsley, ginger, and cashew nuts.*



🌱 vegetarisch

# Kinder- / Kids' Specials Specials

Für alle Kinder bis 12 Jahre  
/ For all children up to 12 years old

42. **CHICKEN NUGGETS 8,90**  
hausgemacht / *Homemade*

43. **POMMES / FRENCH FRIES 6,90**

44. **SHAMI KABAB MIT REIS 10,90**

Knuspriger, saftiger Kebab aus Hähnchenhack mit Linsen & aromatischen Gewürzen / *Crispy, juicy kebab made from minced chicken, lentils & aromatic spices*

## Desserts

45. **MANGO CREAM 6,90**

Mit getrockneten Früchten  
/ *With dried fruits*

46. **GULAB JAMUN 6,90**

Knusprig frittierte Milchbällchen in Rosenwasser mit Vanilleeis, Schokoladensauce & Mandel-Kokosraspeln / *Crispy deep-fried milk balls in rose water with vanilla ice cream, chocolate sauce & almond-coconut flakes*

## Extras

Nur in Kombination mit Hauptgerichten  
/ *Only in combination with main dishes*

47. **VERSCHIEDENES GEMÜSE 3,90**  
/ *Mixed vegetables*

48. **TOFU 3,50**

49. **HAUSGEMACHTER BIO RAHKÄSE 4,50**

/ *Homemade organic cream cheese*

## Beilagen / Sides

50. **NAAN 3,90**  
Fladenbrot aus Weizenmehl  
/ *Flatbread made from wheat flour*

51. **GARLIC NAAN 4,90**  
Fladenbrot aus Weizenmehl mit Knoblauch  
/ *Flatbread made from wheat flour with garlic*

52. **ROTI 2,90**  
Fladenbrot aus Vollkornmehl  
/ *Whole wheat flatbread*

53. **BATURA 2,90**  
Frittiertes Weizenbrot / *Fried wheat bread*

54. **PAPADAM 1,50**  
2 Stk. Linsenmehlbrot, pikant  
/ *2 pcs spicy lentil flatbread*

55. **PAPADAM MIT SAUCEN 6,90**  
3 Stk. Linsenmehlbrot, pikant, mit Saucen Nr. 56, 57, 59 / *3 pcs spicy lentil flatbread with sauces no. 56, 57, 59*



Frisch gebackenes Brot aus traditionellem Lehmofen (Tandoor)  
*Freshly baked bread from the traditional clay oven (tandoor)*

## HAUSGEMACHTE SAUCEN

/ *Homemade Sauces*

56. **Joghurt-Minze 2,90**  
leicht & frisch / *Yogurt-mint sauce, light, fresh*

57. **Tamarind 2,90**  
aus Datteln, süß-säuerlich / *Tamarind sauce, made from dates, sweet and sour*

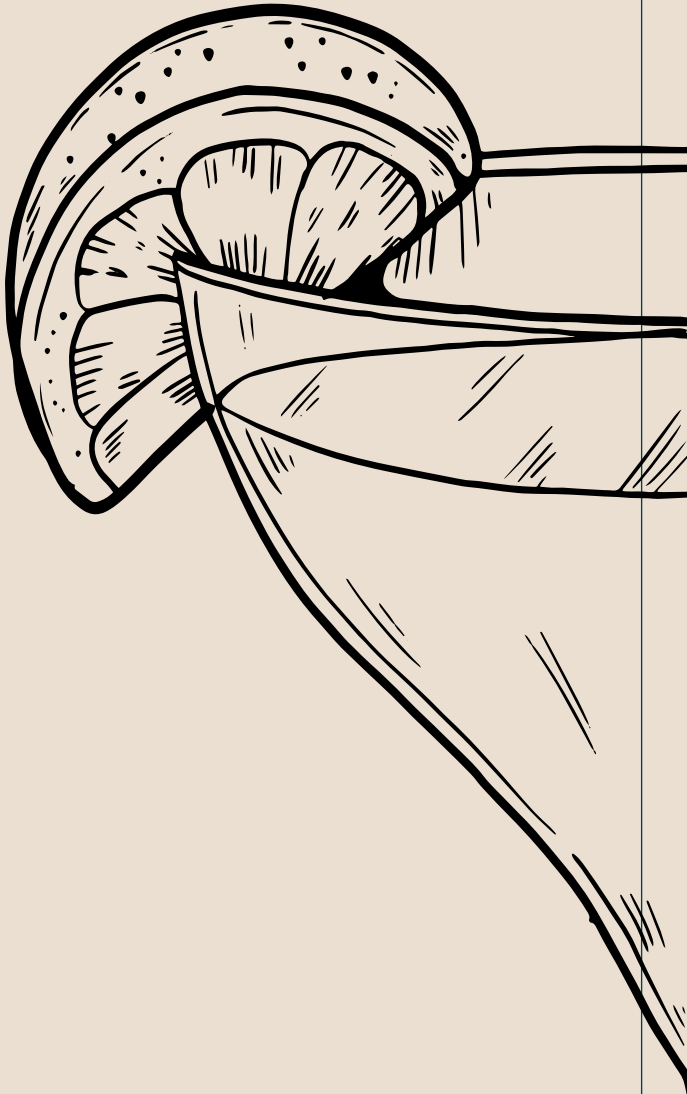
58. **Raita 2,90**  
aus Joghurt mit gemahlenem frischem Kreuzkümmel / *Raita, made from yogurt with freshly ground cumin*

59. **Minz-Chutney 3,90**  
frische Minzblätter, Koriander, Ingwer & Knoblauch / *Mint chutney, fresh mint leaves, coriander, ginger, & garlic*

# DRINKS MENU

— “Refresh your senses with the vibrant flavors of Mango. From traditional lassis to sparkling sips, every drink tells a story.”

/ Getränke



# Wasser / Water

GEROLSTEINER MINERALWASSER

medium / naturell / *medium / still*

0,25 3,90

0,75 8,50

# Bier / Beer

KÖNIG PILSNER vom Fass / *on tap*<sup>a, h</sup>

0,3 3,90

0,4 4,90

ALSTERWASSER vom Fass / *on tap*<sup>a, h, 2</sup>

0,3 3,90

0,4 4,90

KÖNIG PILSNER alkoholfrei, Flasche / *non-alcoholic, bottle*<sup>a, h</sup>

0,33 3,90

BENEDEKTINER WEIZENBIER

0,5 4,90

naturtrüb / alkoholfrei / *Naturally cloudy / non-alcoholic*<sup>a, h</sup>

# Softdrinks & Säfte / Softs & Juices

FRITZ LIMONADEN

Ingwer/Limette, Zitrone, Orange, Kola, Kola Zero, Mischmasch<sup>1, 2, 8</sup>  
*/ Ginger/Lime, Lemon, Orange, Cola, Cola Zero, Cola & Orange Mix*

0,33 3,90

Bio-Rhabarber, Apfel-Kirsch-Holunder, Bio-Ananas-Limette  
*/ Organic rhubarb, apple-cherry-elderflower, organic pineapple-lime*

0,33 4,50

SCHWEPPEs<sup>1, 4, 5, 6, 7, 8</sup> Ginger Ale / Bitter Lemon

0,2 3,40

SÄFTE (0,2) / SCHORLEN (0,4)

*/ JUICES (0,2) / JUICE SPRITZERS (0,4)*

0,2 3,90

0,4 4,90

Mango / Apfel / Kirsch / Maracuja

*/ Mango / Apple / Cherry / Passion Fruit*

# Lassis

NATURAL Joghurt & Milch / *Yogurt & milk* 6,90

MANGO Joghurt, Milch, Mangopüree 7,90

*/ Yogurt, milk, mango purée*

COCONUT<sup>f</sup> 7,90

Joghurt, Kokosmilch, Kokosraspeln / *Yogurt, coconut milk, coconut flakes*

GREEN 7,90

Joghurt, Milch, frische Limette, frische Minze, frische

Petersilie, Prise Salz / *Yogurt, milk, fresh lime, fresh mint, fresh  
parsley, a pinch of salt*



# Chai, Tee & Kaffee / **chai, tea & coffee**

SCHWARZER TEE / <i>Black tea</i> <sup>1</sup>	3,90
KRÄUTER TEE / <i>Herbal tea</i>	3,90
GRÜNER TEE / <i>Green tea</i>	3,90
FRISCHER MINZ TEE / <i>Fresh peppermint tea</i>	4,20
FRISCHER INGWER TEE / <i>Fresh ginger tea</i>	4,20
CHAI <sup>1,7</sup>	4,90
Schwarzer Gewürztee mit Milch oder auch mit Hafermilch erhältlich (+0,50 € Aufpreis) / <i>Black spiced tea with milk or also available with oat milk (+0,50€ extra)</i>	
KAFFEE CREMA / <i>Black coffee</i> <sup>1</sup>	3,90
ESPRESSO <sup>1</sup>	2,90
CAPPUCCINO <sup>1</sup>	4,20
Auch mit Hafermilch erhältlich (+0,50 € Aufpreis) / <i>Available with oat milk (+0,50€ extra)</i>	

# Heiße / **hot chocolate** Schokolade

VOLLMILCH SCHOKOLADE / <i>Milk chocolate</i> <sup>f, 2, 7</sup>	4,20
Auch mit Hafermilch erhältlich (+0,50 € Aufpreis) / <i>Available with oat milk (+0,50€ extra)</i>	



# Weisswein

## / White wine

GRAUER BURGUNDER <sup>h</sup> Königschaffhausen, kernig, fein betont, viel Frucht <i>/ structured, finely balanced, very fruity</i>	0,2 Flasche	8,10 28,20
HAUSWEIN WEISS CHARDONNAY <sup>h</sup> leicht & frisch <i>/ light &amp; fresh</i>	0,2 Flasche	7,90 28,00
WEINSCHORLE <sup>h</sup> / WINE SPRITZER	0,2	6,90

# Rotwein

## / Red wine

HAUSWEIN ROT PRIMITIVO <sup>h</sup> angenehm rund <i>/ pleasantly round</i>	0,2 Flasche	8,00 28,10
--	----------------	---------------

# Rosé

LEICHTIGKEIT DES SEINS <sup>h</sup> zartfruchtig, feine Beerenaromen, leicht & lebendig <i>/ delicately fruity, fine berry aromas, light &amp; lively</i>	0,2 Flasche	7,40 27,50
---	----------------	---------------

# Sprudel & Co

## / Sparkling & Co

LUNASECCO RIESLING SECCO <sup>h</sup> Privatkellerei Ohlig, Rheingau	0,2 Flasche	8,60 23,90
---	----------------	---------------



# Longdrinks

LILLET WILD BERRY h, 2, 6, 7

0,3 8,90

HUGO h, 6, 7

0,3 8,90

APEROL SPRITZ h, 2, 6, 7

0,3 8,90



## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a – Glutenhaltiges Getreide

b – Sellerie

c – Senf

d – Soja

e – Erdnüsse

f – Schalenfrüchte

g – Sesam

h – Schwefeldioxid & Sulfite

l – Lupinen

1 – Koffeinhaltig

2 – Farbstoff

3 – Geschwärtz

4 – Phenylalaninquelle

5 – Chininhaltig

6 – Antioxidationsmittel

7 – Konservierungsstoffe

8 – Süßungsmittel

9 – Geschmackverstärker

Alle Preise sind in Euro.

Mit ♥ gestaltet & gedruckt von [greendragon.xyz](http://greendragon.xyz)