

VORSPEISEN

Kauw Kiab Gung	2.5
Krabbenchips	
Jor (2 Stück).....	6.0
Frische Frühlingsrollen mit Huhn, frittiert	
Jor vegetarisch (6 Minirollen).....	3.8
Frische frittierte vegetarische Frühlingsrollen	
Jor Kau (2 Stück)	
Frische Reispapierrollen	
<i>Wahlweise mit Huhn 6.0 ... Garnelen 6.9</i>	
<i>Tofu 5.5 ... Vegetarisch 5.0</i>	
Gai Sate (2 Stück).....	6.5
Hühnerfleischspieße mit Erdnussauce	
Manima´s Vorspeisenteller	15.0
Gemischte Vorspeisen für 2 Personen	

SALATE

Yam Bpa Muek	10.9
Tintenfischsalat	
Yam Sen Lorn Sai Gai	10.9
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch	
Yam Gung	12.9
Garnelensalat	
Yam Sin manima	12.9
Rindfleischsalat (mit Klebreis)	
Manima Bowl (kalt)	
Bun Nudeln (dünne Reismudeln) mit gemischtem Salat, Sojasprossen, Ei und hausgemachter Sauce mit gemahlener Erdnüssen	
<i>Wahlweise mit Rind 13.9 ... Huhn 13.5 ... Tofu 12.5</i>	
<i>Vegetarisch 11.5 ... Sei Gorg (Laotische Wurst) 14.0</i>	
<i>Sinh Lord (getrocknetes Rindfleisch) 15.5</i>	

SUPPEN

Tom Kha	
Pikante Kokosmilchsuppe mit Basilikum	
<i>Wahlweise mit Huhn 5.9 ... Garnelen 6.9</i>	
<i>Vegetarisch 5.9</i>	
Tom Yam	
Spritzig– Scharfe Suppe mit Koriander	
<i>Wahlweise mit Huhn 5.9 ... Garnelen 6.9</i>	
<i>Meeresfrüchten 7.9 ... Vegetarisch 5.9</i>	
Khao Poon Gai (Huhn).....	14.5
Bun Nudelsuppe (runde Reismudeln) mit Kokosmilch, Sojasprossen, Möhren, Blattsalat, rotem und gelbem Curry, Kartoffeln und Koriander	
Gaeng Mi	
Reismudelsuppe mit Gemüse, Knoblauch und Koriander	
<i>Wahlweise mit Rind 14.5 ... Huhn 13.5 ... Tofu 12.5</i>	
<i>Vegetarisch 11.5</i>	

Wählen Sie zu jedem Gericht Ihren Schärfegrad

Mild  Mittel  Scharf  sehr Scharf 

Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Zutaten und Stoffe der 14 Allergen Gruppen enthalten können.

Die einzelnen Allergen Gruppen sowie alle Zutaten für jedes Gericht können Sie in unserem Barbereich einsehen.

LAOTISCHE SPEZIALITÄTEN

Dtam Marg Hung mit Klebreis.....**11.5**
Papayasalat scharf (mit Fischsauce)

Dtam Marg Daeng mit Klebreis.....**9.9**
Gurkensalat scharf (mit Fischsauce)

Sei Gorg mit Klebreis.....**11.5**
Laotische Wurst (Schweinefleisch) gefüllt mit
frischen Kräutern, leicht pikant

Sinh Lord mit Klebreis.....**12.5**
Getrocknetes Rindfleisch

Mock

Glasnudeln, Dill, Morcheln, Zwiebeln,
Lauchzwiebeln, Zitronengras, Zitronenblätter,
Knoblauch und Kokosmilch in Bananenblatt
gedünstet

Wahlweise mit Huhn 16.5 ... Schwein 16.0

Rind 18.0 ... Fisch 17.5 ... Garnelen 18.5

Tofu 15.5 ... Vegetarisch 15.5

Ork

Broccoli, Bohnen, Paprika, Chinakohl,
Zucchini, Peperoni, Auberginen, Chili, Dill,
Lauchzwiebeln (Art laotischer Eintopf)

Wahlweise mit Huhn 16.5 ... Schwein 16.0

Rind 18.0 ... Vegetarisch 15.5

Larb

Das Nationalgericht von Laos wird mit Klebreis
und vielen Kräutern serviert (kalte Hauptspeise)

Wahlweise mit Huhn 16.9 ... Schwein 16.5

Rind 18.5 ... Ente 19.9 ... Fisch 18.0 ... Tofu 15.5

Mi Gorb Gung.....**16.0**

Frittierte knusprige Eiernudeln mit Garnelen,
Knoblauch und Broccoli
in dunkler Soja-Austersauce

Khua Mi Lao

Gebratene Reismudeln mit Broccoli, Möhren,
Zwiebeln, Sojasprossen, gemahlene Erdnüssen,
Ei und einem Spritzer Limette

Wahlweise mit Huhn 16.5 ... Schwein 16.0

Rind 18.5 ... Ente 19.9 ... Tintenfisch 16.0

Garnelen 18.5 ... Fisch 17.0 ... Tofu 15.5

Vegetarisch 15.0

Bpa Tord Som Wan.....**22.9**

Ganze Dorade mit Paprika, Tomaten, Ingwer,
Zwiebeln an süß-saurer Tamarindsauce mit
Basilikum und Koriander

Mu Sam San.....**15.9**

Marinierter Schweinebauch, Klebreis und
Limetten-Chili-Sauce

Khua Kimao Ente.....**19.9**

Möhren, Broccoli, Paprika, Zucchini, Bohnen,
Peperoni, Bambus, Knoblauch, Basilikum und
Pfefferkörner in pikanter Sauce

Khua Krapao Kaidao.....**15.5**

Schweinefilet klein gehackt mit Bohnen, Chili,
Knoblauch und Basilikum in dunkler Austern-
Sojasauce und Spiegelei

Wählen Sie zu jedem Gericht Ihren Schärfegrad

Mild  Mittel  Scharf  sehr Scharf 

*Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Zutaten und Stoffe der
14 Allergen Gruppen enthalten können.*

*Die einzelnen Allergen Gruppen sowie alle Zutaten für jedes
Gericht können Sie in unserem Barbereich einsehen.*

CURRIES & KHUA

Gaeng Kiauw Wan

Maiskolben, Bohnen, Paprika, Bambus, Zucchini, Broccoli, Champignons in grünem Curry, Kokosmilch und Basilikum

Gaeng Ped

Maiskolben, Paprika, Bambus, Zucchini, Ananas, Zwiebeln, Karotten, Champignons, Basilikum in rotem Curry und Kokosmilch

Pa Naeng

Bambus, Peperoni, Bohnen, Paprika, Zwiebeln, gemahlene Erdnüsse, Zitronenblätter in rotem Curry mit Kokosmilch und Basilikum

Massaman Pik Gaeng Daeng

Bambus, Karotten, Paprika, Bohnen, Kartoffeln mit Erdnüssen, in rotem Curry und Kokosmilch

Geang Curry Leang

Bambus, Karotten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Zitronenblätter, Kartoffeln, Zitronengras in gelbem Curry und Kokosmilch

Khua Marg Muang Himaphan

Broccoli, Zwiebeln, Karotten, Lauchzwiebeln, Paprika, Bambus, Zucchini und Cashewkerne in pikanter Sauce

Khua King

Paprika, Peperoni, Broccoli, Bohnen, Bambus, Morcheln, Karotten, Zucchini, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch, in pikanter Ingwersauce

Wahlweise mit:

Huhn 16.5 ... Schwein 16.0 ... Rind 18.5

Ente 19.9 ... Tintenfisch 16.0 ... Fisch 17.0

Garnelen 18.5 ... Tofu 15.5 ... Vegetarisch 15.0

Wählen Sie zu jedem Gericht Ihren Schärfegrad

Mild  Mittel  Scharf  sehr Scharf 

EXTRA'S

Portion Reis..... 2.8

Portion Klebreis..... 3.0

Portion Reismudeln..... 2.8

Viele Gerichte können auch vegan bestellt werden!

DESSERT

Gebackene Banane..... 5.8

mit Honig, Sesam und Eis

Gebackene Ananas..... 5.8

mit Honig, Sesam und Eis

Kau Mau Markmuang..... 6.7

Frische Mango mit Klebreis, Eis und Kokosmilch

Nam Wan Kaugam..... 6.7

Klebreis mit etwas Schwarzeis, Eis und Kokosmilch

Gebackenes Eis..... 6.8

Lao Pfannekuchen..... 6.6

mit frischen Früchten, Eis und Kondensmilch

Bitte beachten Sie, dass unsere Gerichte Zutaten und Stoffe der 14 Allergen Gruppen enthalten können.

Die einzelnen Allergen Gruppen sowie alle Zutaten für jedes Gericht können Sie in unserem Barbereich einsehen.

manima

[Der Laote]

BIERE FRISCH VOM FASS

Carlsberg Premium Beer	2.8 / 4.8
0,25 l / 0,4 l	
Carlsberg Unfiltered	3.1 / 5.1
Pils naturtrüb / 0,25 l / 0,4 l	
Duckstein Weizen	3.2 / 5.5
0,3 l / 0,5 l	
Schlüssel Alt	2.9
0,25 l	

FLASCHENBIER

Astra Kiezmische	3.2
naturtrübes Radler aus Hamburg / 0,33 l	
Erdinger Alkoholfrei	4.5
0,5 l	
Carlsberg Alkoholfrei 0,0%	3.7
0,33 l	
Tiger Beer	4.2
0,33 l	

HEISSE GETRÄNKE

Cafe Lao	4.0
heiß oder kalt mit Kondensmilch	
Kaffee	2.9
Cappuccino	3.5
Latte Macchiato	3.7
Milchkaffee	3.8
Espresso	2.5
Doppio	3.3
Jasmin Tee	3.5
Kännchen 0,3l	
Grüner Tee mit & ohne Ingwer.....	3.5
Kännchen 0,3l	
Frische Minze	3.0
Frische Minze/Orange/Ingwer	3.5
Kamillentee (Tasse).....	2.0
Pfefferminztee (Tasse).....	2.0
Schwarzer Tee (Tasse).....	2.0

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	2.2 / 6.5
0,25 l . 0,75 l	
Mineralwasser still	2.2 / 6.5
0,25 l / 0,75 l	
Mango Nektar ^{1,4,6}	4.2
0,375 l	
Maracujanektar ^{1,4,6}	4.2
0,375 l	
Cranberryingwerschorle ⁶	4.2
0,375 l	
Mangominzschorle	4.2
0,375 l	
Maracuja-Minzschorle	4.2
0,375 l	
Fl. Apfelschorle	2.7
0,25 l	
Fl. Mezzo Mix ^{1,5,6}	2.7
0,2 l	
Fl. Coca Cola ^{1,2}	2.7
0,2 l	
Fl. Coca Cola Zero ^{1,2,4,12,19}	2.7
0,2 l	
Fl. Sprite ^{1,5,6}	2.7
0,2 l	
Fl. Orangina ^{1,5,6}	3.2
0,25 l	
Thomas Henry Tonic	2.9
0,2 l	
Hausgemachter Eistee	3.8
0,375 l	
ai:tea Bio Cold Brewed Ice Tea	3.8
White Peach, Lemon oder Blackberry / 0,33 l	

APERITIF

Martini Bianco	6.5
Hugo	7.5
Aperol Sprizz	7.5
Lillet Cranberry	7.9

COCKTAILS

Happy Hour 18 – 20 Uhr ... 7.0 mit *

Aperol Sour*	8.5
Aperol, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orangensaft	
Caipirinha*	8.5
Limette, weißer Rohrzucker, Cachaca	
Caipiroska*	8.5
Limette, weißer Rohrzucker, Wodka	
Long Island Ice Tea	10.5
Rum, Wodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Limette, Cola	
Mojito*	9.0
Rum, Limette, weisser Rohrzucker, frische Minze, Soda	
Mai Tai	12.0
Meyers Rum, Old Pascas Rum, frischer Zitronensaft, Orgeat, Triple Sec, Genadine, Orangensaft, Anansasaft	
Planters Punch*	9.0
Rum, frischer Zitronensaft, Anansasaft, Orangensaft, Grenadine, Muskat	
Whiskey Sour*	9.5
Bourbon, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Angostura	
Moscow Mule*	9.5
Wodka, Spicy Ginger, Limette, Gurke, Minze	
Gin Fizz	8.5
Gin, Zitronensaft, Rohrzucker, Soda	
Gin Atomic	9.5
Gin, Zitronensaft, Holundersirup, Basilikum, Tonic	
Corazon Orange Paloma	10.5
Corazon Blanco Tequila, Lemonaid Bloodorange	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Virgin Caipirinha	7.0
Limette, weißer Rohrzucker, Soda	
Ipanema	7.5
Limette, weißer Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale	
Fruit Punch	7.5
Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, frischer Zitronensaft, Erdbeersirup	

GIN & TONICS

Bulldog	10.5
Fevertree Mediterrenan Tonic, Orange, Zimt	
Gin Mare	12.5
Fevertree Med Tonic, Rosmarin	
Gin Sul	12.5
Fevertree Mediterrenan Tonic, Zitronenzeste	
Friedrichs	10.5
Thomas Henry Tonic, Orange, Rosmarin	
Manima GNT	10.5
Thomas Henry Tonic, Bombay Sapphire East, Chilli, Zitronengras, Koriander	

WEISSWEINE

0,15l / 0,75l

Chardonnay –

Silène des Peyrals IGP (2022)..... 4.8 / 21.8

Feiner Duft nach exotischen Früchten, angenehme Säure (*Domaines Paul Mas, Languedoc*)

Mineralschiefer Riesling –

Grans-Fassian (2021)..... 5.8 / 26.8

Qualitätswein trocken - herrliche Frucht, pikante Säure (*Weingut Grans-Fassian, Mosel*)

Blanc de Noir - Fußer (2021)..... 5.3 / 24.3

Qualitätswein trocken – feines Aroma, Himbeeren, animierende Säure
(*Weingut Martin & Georg Fußer, Pfalz*)

Grauburgunder –

Lisa Bunn(2021)..... 6.5 / 30.3

Duftet intensiv nach exotischen Früchten, etwas Grapefruit, elegant und finessenreich, trocken
(*Weingut Lisa Bunn, Rheinhessen*)

Weissburgunder –

Wagner-Stempel (2021)..... 6.2 / 28.8

Qualitätswein trocken – fruchtiges Bukett, voller Geschmack
(*Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen*)

Wiener Grüner

Veltliner (2022)..... 6.2 / 28.8

feinwürzige Akzente, elegantes Säurespiel
(*Weingut Fritz Wieninger, Wien*)

Riesling feinherb –

Haag (2021)..... 6.2 / 29.8

Qualitätswein feinherb – pikanter Pfirsichduft, filigrane (*Frucht Weingut Fritz Haag, Mosel*)

Pouilly Fumé AOC (2021)..... 35.3

Pikante Frucht, Anklänge von Holunder und Feuerstein, mineralisch (*Domaine Saget, Loire*)

Wiltinger Alte Reben

Riesling (2021)..... 32.3

Erdigwürzig, fruchtig, kräutrig, trocken
(*Weingut Nik Weis, Mosel*)

APERITIF

0,1l / 0,75l

Prosecco Frizzante –

Treviso DOC..... 4.5 / 29.0

Cantina Colli del Soligo

Cremant de Loire Brut Rosé

AOP..... 6.5 / 44.0

Chapin & Landais - Loire

Champagne Apollonis

„Authentic Meunier“ Brut AOC..... 55.0

Michel Lorient

ROTWEINE

0,15l / 0,75l

Altano Red Douro DOC (2020).....4.8 / 21.8

feine Röstaromen gepaart mit Anklängen von dunklen Früchten

(Symington Family Estates, Douro)

Merlot –

Silène des Peyrals IGP (2021).....4.8 / 21.8

Bouquet von roten Früchten, feinwürzig im

Geschmack *(Domaines Paul Mas, Languedoc)*

Primitivo Don Cosimo Salento

IGP (2021).....5.8 / 26.8

Reife, dunkle Früchte, kraftvoll

(Cantine due Palme, Apulien)

Cotes du Rhone Rouge Réserve –

Perrin AOC (2020).....6.3 / 29.3

Anklänge von Sauerkirschen, etwas Lakritz,

weiche Tannine *(Perrin, Rhone)*

Altos de Reserva Navarra DO –

Inurrieta (2017).....34.3

sehr komplex, Waldbeeren, langer Nachhall

(Bodegas Inurrieta, Navarra)

ROSÉWEIN

0,15l / 0,75l

Pastel de Rosé de Syrah 'LOT 14' –

Domaine Astruc IGP (2022).....5.3 / 24.3

Frischer Duft von Himbeeren, feinwürzig

(Domaines Paul Mas, Languedoc)