

## VORSPEISEN

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

## SALATE

<b>Yam Bpa Muek</b> .....	<b>10.9</b>
Tintenfischsalat	
<b>Yam Sen Lorn Sai Gai</b> .....	<b>10.9</b>
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch	
<b>Yam Gung</b> .....	<b>12.9</b>
Garnelensalat	
<b>Yam Sin manima</b> .....	<b>12.9</b>
Rindfleischsalat (mit Klebreis)	
<b>Manima Bowl</b> (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

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

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

## FLASCHENBIER

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

## HEISSE GETRÄNKE

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

## APERITIF

<b>Martini Bianco</b> .....	<b>6.5</b>
<b>Hugo</b> .....	<b>7.5</b>
<b>Aperol Sprizz</b> .....	<b>7.5</b>
<b>Lillet Cranberry</b> .....	<b>7.9</b>

## COCKTAILS

Happy Hour 18 – 20 Uhr ... 7.0 mit \*

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

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

## GIN & TONICS

<b>Bulldog</b> .....	<b>10.5</b>
Fevertree Mediterrenan Tonic, Orange, Zimt	
<b>Gin Mare</b> .....	<b>12.5</b>
Fevertree Med Tonic, Rosmarin	
<b>Gin Sul</b> .....	<b>12.5</b>
Fevertree Mediterrenan Tonic, Zitronenzeste	
<b>Friedrichs</b> .....	<b>10.5</b>
Thomas Henry Tonic, Orange, Rosmarin	
<b>Manima GNT</b> .....	<b>10.5</b>
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)*