MAMA THANH

Sushi & Vietnamese Kitchen

XIN CHAO/ GUTEN TAG

**Herzlich willkommen bei Mama Thanh!
Freuen Sie sich auf den besonderen Geschmack Vietnams mit seinen frischen, exotischen Kräutern, auf die Vielfalt der hausgemachten (Pho-)Suppen, auf originelle Sushi-Spezialitäten, auf eine besondere Gastfreundschaft und auf eine familiäre Atmosphäre.**

Schon vor vielen Jahren zog es Mama Thanh aus ihrer Heimat in die Ferne, neugierig und voller Tatendrang, im Gepäck die Leidenschaft fürs Kochen und das Wissen um die Besonderheiten der südvietnamesischen Küche.

**Mit Mama Thanh in der Karlsruher Weststadt erfüllt sie sich nun ihren lang gehegten Traum von einem eigenen Restaurant und lässt Sie gerne daran teilhaben.
Genießen Sie Ihren Aufenthalt und unsere Speisen und kommen Sie uns bald wieder besuchen.**

Mama Thanh
Sushi & Vietnamese Kitchen
Uhlandstraße 40, 76135 Karlsruhe
Nähe Gutenbergplatz
mama@mamathanh.de

ÖFFNUNGSZEITEN & INFO

Dienstag – Freitag
11:30 Uhr – 14.30 Uhr und 16.30 – 23:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag
13.00 – 23.00 Uhr
Warme Küche bis 22:00 Uhr

Montag ist Ruhetag!

SPEISEKARTE

Poke Bowls erstmalig in Karlsruhe

Let's Poke

Poke ist ein hawaiisches Nationalgericht und besteht traditionell aus rohem Fisch und frischer Rohkost, welche auf gekochtem Reis gebettet ist. Bei der Zusammenstellung einer Bowl sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Vegetarisch, glutenfrei oder vegan – Du entscheidest!

POKE BOWLS 12,90 €

- **BASIS: Jasminreis + Salat Mix**
- **inclusive 5 TOPPING**
- **jedes weitere TOPPING** **+ 1,20 €**

91. ISLAND BOWL
Quinoa Salat, Ananas, Cherry Tomaten, gelber Rettich, Wasabi Nüsse [H]

92. SAIGON BOWL
Babyleaf Salat, Edamame, Granatapfel, Ingwer, Kimchi Sesam [F, I, M]

93. MAMA BOWL
Couscous Salat, Avocado, Algensalat, Edamame, Wasabi Sesam [F, G, I, J, M]

94. HOT BOWL
Rucola, Avocado, Ingwer, geröstete Seealgen, frisches Chili [F]

95. VINPEARL BOWL
Mango, Kiwi, Edamame, Gojibeeren, Cashew Nüsse, Chiasamen [K, M]

96. MY OWN BOWL
Kreiere Dir Deine eigene Bowl (bis zu 5 Toppings)

• PROTEIN:
Yakitori Spieße +4,50 € [I,M] | Double Chicken +4,50 € | Tofutasche +3,90 € [M] | Torpedo Prawns +4,50 € [I, M] | Sashimi Thunfisch +4,50 € [B] | BBQ Aal +4,50 € [B, I, M] Sashimi Lachs +4,50 € [B] | Japanisches Omelett +3,90 € [A, D, I, M]

• SAUCE:
Mango Dressing | Hot Wasabi Dressing [A, F, L] | Sesam Dressing [I,F, M] | Homemade Dressing Pikant [A, F, L]

Toppings:
1. Avocado
2. Edamame
3. Algensalat [F]
4. Couscous Salat
5. Quinoa Salat
6. Babyleaf Salat
7. Rucola
8. Mango
9. Kiwi
10. Granatapfel
11. Ananas
12. Cherry Tomaten
13. Gelber Rettich [G]
14. Ingwer
15. Chili
16. Wasabi Sesam
17. Kimchi Sesam [F, I]
18. Gojibeeren
19. Cashew Nüsse [K]
20. Chiasamen
21. Geröstete Seealgen [F]
22. Wasabi Nüsse

RICE BOWLS

serviert mit Algensalat, Edamame, Fischroggen
auf Sushi Reis mit Homemade Sauce

71.	**The MT-Mix Bowls** Lachs, Thunfisch, gegrillter Aal [A, B, I, F, L, M]	**19,00 €**
72.	**Sake Bowls** Lachs [A, B, F, L, M]	**18,00 €**
73.	**Maguro** Thunfisch [A, B, F, L, M]	**18,00 €**
74.	**Tuna-Salmon** Thunfisch, Lachs [A, B, F, L, M]	**18,00 €**
75.	**Unagi BBQ** gegrillter Aal [A, B, I, F, L, M]	**19,90 €**

SÚP – SUPPEN

1.	**Miso Suppe** [B, F, M] mit Seiden-Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln in Miso-Brühe	**5,90 €**
2.	**Tofu Udon** [I, F] Mit frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln	**6,90 €**
3.	**Chicken Udon-Suppe** [I, F] mit frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln	**6,90 €**
4.	**Seafood Udon-Suppe** [B, C, I, M] Meeresfrüchte mit frischem Gemüse und Frühlingszwiebeln	**7,90 €**

MÓN KHAI VỊ - VORSPEISEN

11. Cha Gio Ga [B, I, F, L, M] — **6,90 €**
Zwei vietnamesische Frühlingsrollen mit Pute und Gemüsefüllung in knusprigem Reispapier, dazu Nuoc Mam – Dip

12. Cha Gio Heo [B, I, F, L, M] — **6,90 €**
Zwei vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Gemüsefüllung in knusprigem Reispapier, dazu Nuoc Mam – Dip

13. Sommerrolle [C, F, M] — **7,90 €**
Zwei Reispapierrollen mit Garnelen, Salat, Reisnudeln, Kräutern und Hoisin-Dip

14. Mini Gemüserolle [I, F, M] — **4,90 €**
Sechs kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

15. Yakitori Spieße [I, M] — **6,90 €**
Zwei Hähnchenspieße mariniert in Sojamarinade dazu Seetangsalat mit Sesam

16. Double Chicken [I, F, L, M] — **6,90 €**
Zwei Hähnchenspieße serviert mit Seetangsalat und Sesam

17. Yasail Gyoza [I] — **6,90 €**
5 St. gefüllte Teigtaschen mit Gemüse

18. Tori Gyoza [I] — **6,90 €**
5 St. gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Hähnchen

19. Tacoyaki [I] — **6,90 €**
4 St. Octopusbällchen mit Homemade Sauce

20. Starter-Platte (für 2 Personen) [C, I, F, M] — **21,90 €**
Gemischte Fingerfood-Platte mit 2 Torpedo-Garnelen,
2 Mini-Gemüserollen, 2 vietnamesische Frühlingsrollen, 2 veg. Gyoza
2 Double Chicken, 1 Sommerrolle dazu Sweet-Chili und Hoisin-Dip

XÀ LÁT - SALATE

41. Wakame grüner Algensalat [F] — **5,90 €**

42. Edamame grüne, junge Sojabohnen [M] — **5,90 €**

43. Kimchi [B] — **5,90 €**

44. MT-Chicken Salat [I, F, L, M] — **16,90 €**
mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, dazu Sesam und Sesam-Dressing

45. MT- Mix Salat [I, F, L, M] — **16,90 €**
mit Double Chicken, Yakitori Spieße, dazu Sesam und Sesam-Dressing

46. Avocado – saisonale Salatmischung [F] — **13,90 €**
mit Avocado, dazu Sesam-Dressing

47. Mango - Saisonsalat [F] — **13,90 €**
Saisonale Salatmischung mit Sesam u. Mango-Dressing

MAMA THANHS LIEBLINGSESSEN

Liebe Gäste: Für unsere Speisen und Getränke verwenden wir nur hochwertige Produkte aus der Region. Unser Hühnerfleisch beziehen wir aus dem Elsass.

399. Pho Ca [B, C, M] — **20,90 €**
Traditionelle Nudelsuppe mit schottischem Lachs und Garnelen,

400. Pho Tofu [M] — **16,90 €**
Traditionelle Nudelsuppe mit frischem Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern und Hausdip

401. Pho Bò [B] — **18,90 €**
Traditionelle Nudelsuppe mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern und Hausdip

402. Pho Gà [B] — **17,90 €**
Traditionelle Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern und Hausdip

403. Cha Saigon [B, M] — **17,90 €**
Hausgemachte Fleischbällchen mit Reisnudeln und Hausdip

404. Cari Ga [B, M] — **18,90 €**
Hähnchencurry – südvietnamesische Art – mit Kokosmilch, Karotten, Kartoffeln und Reisnudeln

406. Gebratenes zartes Rindfleisch [B] — **18,90 €**
mit Karotten-Kohlrabigemüse „Art des Hauses" serviert mit Reis

407. Bun Bo Nam Bo [B, E, H, M] — **18,90 €**
Zartes Rindfleisch mit Sellerie, Röstzwiebeln gebraten auf lauwarmen Reisnudeln, Sojasprossen, Salat, Kräuter und Hausdip

408. Bun Cha Gio [B, I, F, L, E, H, M] — **17,90 €**
Vietnamesische Frühlingsrollen (mit Fleisch und Gemüse gefüllt) auf lauwarmen Reisnudeln, Sojasprossen, Salat, Kräuter und Hausdip

MÓN CHÍNH – HAUPTSPEISE

21. Ente [I] — **18,90 €**

22. Crunchy Chicken [I] — **16,90 €**

23. Garnele [C] — **19,90 €**

24. gegrilltes Lachsfilet [B] — **20,90 €**

25. gegrillter Thunfisch [B] — **21,90 €**

26. Rind — **18,90 €**

wahlweise mit …
(A) Mango Kokos Soße [D]
(B) Thai Curry [B, D] **(scharf)**
(C) Teriyaki [E, F, I, M]

Dazu wird Reis und saisonales Gemüse serviert.

MÓN CHAY – VEGETARISCH/VEGAN

30.	**Tofu-Rollen** [M]	**16,90 €**
31.	**Tofu** [M]	**16,90 €**
32.	**Saison Gemüse**	**15,90 €**

wahlweise mit ...
(A) Mango Kokos Soße [D]
(B) Thai Curry [B, D] **(scharf)**
(C) Teriyaki [E, F, I, M]

Dazu wird Reis und saisonales Gemüse serviert.

33.	**Càri a la Mama Thanh (leicht scharf)** Karotten, Kartoffeln in Curry – Kokos – Zitronengras – Sauce, serviert mit Reisnudeln	**15,90 €**
34.	**Tofu „mal anders“** [M] Frisches gebratenes Tofu mit hausgemachter Tomatensauce dazu Reis	**16,90 €**

KINDERKARTE

61.	**Portion Pommes mit Ketchup** [E]	**5,50 €**
62.	**Fleischbällchen mit Reis** [A, I]	**9,50 €**
63.	**Double Chicken mit Reis** [I, F, L, M]	**8,50 €**
64.	**Fischstäbchen mit Reis** [B, I, F]	**7,50 €**

MAKI (je 8 Stück)

200.	**Kappa Maki** Gurken [F]	**5,00 €**
201.	**Avo-Maki** Avocado [F]	**5,20 €**
202.	**Inari-Maki** Tofutasche [F, M]	**5,20 €**
203.	**Tamago Maki** japanisches Omelett [A, D, I, M, F]	**5,20 €**
204.	**Aspura-Maki** grüner Spargel [F]	**5,40 €**
205.	**Unagi-Maki** gegrillter Aal [M, B, F]	**6,70 €**
206.	**Hartmut-Maki** Torpedo Prawns,Homemade Sauce, Frühlingszwiebeln [A, C, F]	**7,50 €**
207.	**Sake Maki** Lachs [B, F]	**6,00 €**
208.	**LA-Maki** Lachs, Avocado [B, F]	**6,50 €**
209.	**Tekka-Maki** Thunfisch [B, F]	**6,50 €**
210.	**Spicy Tekka Maki** Thunfisch, Chili [B, F]	**6,70 €**
211.	**Beef Mignon Maki** Rinderfilet mit Homemade Sauce [A,F,L]	**6,70 €**
212.	**MT-Maki** Lachs, Frischkäse in Reispapier umwickelte Reisrolle [B,D,F]	**6,90 €**

NIGIRI
handgeformtes Sushi (je 2 Stück)

221. Sake — **5,40 €**
Lachs [B]

222. Maguro — **5,60 €**
Thunfisch [B]

223. Ebi — **5,60 €**
Garnele [C]

224. Unagi — **5,90 €**
gegrillter Aal [B, I, M]

225. Tamago — **4,70 €**
Eierstich [A, D, I, M]

226. Surimi — **4,70 €**
Krebsfleisch [A, B, I]

227. Avo — **4,70 €**
Avocado

228. Inari — **4,70 €**
Tofu Tasche [M]

INSIDE-OUT **(je 8 Stück)**

231. Sakecado — **10,90 €**
Lachs, Avocado [B, F]

232. Thuncado — **11,90 €**
Thunfisch, Avocado [B, F]

233. Unacado — **13,90 €**
gegrillter Aal, Avocado, Unagi Sauce und Kimchi Sesam on Top [B, F, M]

234. Ebi Deluxe Rolls — **13,90 €**
Garnelen, Frischkäse, Avocado, Mango, mit Kimchi Sesam on Top [C, D, F, M]

235. Tunaragus Rolls — **12,90 €**
Thunfisch, grüner Spargel, pikante Homemade Sauce [A, B, F, L]

236. California Pacific — **12,90 €**
Frischkäse, Avocado, Lachs, Frühlingszwiebeln [B, D, F]

271. Chicken & Mango — **12,90 €**
Tempura Hühnerfleisch, Frischkäse, Mango [F, I, D]

272. Salmon & Avocado — **12,90 €**
Tempura Lachs, Frischkäse, Avocado [B, F, I, D]

273. Shrimps & Avocado — **13,90 €**
Tempura Schrimps, Frischkäse, Avocado [C, F, I, D]

MT - STYLE ROLLS (je 8 Stück)

241. Alaska Roll — **14,90 €**
Frischkäse, Lachs, Gurke, Lachs on Top [B, D, F]

242. Double Thun — **15,90 €**
Tuna, Frischkäse, Avocado, mit Tuna on Top [B, D, F]

243. Fire Salmon — **13,90 €**
Avocado, Gurke, Lachs, Frühlingszwiebeln,
pikante Homemade Sauce u. Peperoni on Top [A, B, F, L]

244. Fire Thun — **13,90 €**
Avocado, Gurke, Thunfisch, Frühlingszwiebeln, pikante
Homemade Sauce u. Peperoni on Top [A, B, F, L]

245. Beef Roll — **15,90 €**
Avocado, Gurke, mit Roastbeef, Teriyaki Sauce u.
MT-Flocken on Top [F, M]

246. Salmon Tempura & Flame — **15,90 €**
Frischkäse, Avocado, Mango, Tempura Lachs, flambierter Lachs,
MT-Flocken und Kresse on Top [B, D, F, I]

247. Tiger Roll — **16,90 €**
Tempura Garnelen, Frischkäse, grüner Spargel, Rucola,
mit Lachs und Avocado on Top [B, C, F, I]

248. Rainbow Roll — **16,90 €**
Avocado, Surimi, mit Lachs, Thunfisch,
Garnelen und Avocado on Top [A, B, C, F]

249. Tempura Chicken Teriyaki Roll — **16,90 €**
Tempura Chicken, Gurken, Teriyaki Sauce, mit Avocado,
Teriyaki Sauce u. Kimchi Sesam on Top [F, I, M]

250. Viper Roll (140 gr. BBQ-Aal on Top) — **20,90 €**
Frischkäse, Grüner Spargel, Masago, Surimi, Avocado,
mit BBQ-Aal, Unagi Sauce, Kimchi Sesam on Top [A, B, D, F, I, M]

251. Westside Roll — **20,90 €**
Frischkäse, tempura Torpedo Prawns, Gurken, mit Lachs & Tuna
und Masago on Top [B, C, D, F, I]

VEGGIE ROLLS (je 8 Stück)

281. Veggie Mix Rolls D, F, G, M — **11,90 €**
Frischkäse, Avocado, Gurken, grüner Spargel, gelber Rettich, eingelegter Kürbis

282. Soft & Crispy Rolls D, F — **11,90 €**
Frischkäse, Avocado, Gurken mit MT – Flocken on Top

283. A-M-G D, F — **10,90 €**
Frischkäse, Avocado, Mango, Gurken

284. Green Pearl D, F — **10,90 €**
Frischkäse, Avocado, Gurken, grüner Spargel

285. Rice Paper D, F — **12,90 €**
Frischkäse, Avocado, Gurken, grüner Spargel, eingelegte Rettich & Kürbis, Salat umwickelt mit Reispapier

TEMPURA BIG ROLLS/FUTO MAKI

291. Fried Veggie Big Rolls G, I, M — **12,90 €**
6 Stk. Avocado, gelber Rettich, eingelegter Kürbis, grüner Spargel

292. Tempura Mix Deluxe A, B, C, D, F, I — **16,90 €**
6 Stk., Frischkäse, Avocado, Ebi, Lachs, Tuna, Homemade & Unagi Sauce mit MT – Flocken on Top

293. Tempura Meeresfrüchte Deluxe A, B, C, D, F, G, I, L,N — **18,90 €**
6 Stk. Lachs, Garnelen, Jakobsmuscheln, Avocado, Rettich, Homemade Sauce (pikant), MT - Flocken

294. Tempura Ebi Roll A, C, D, G, I, M — **14,90 €**
6 Stk. Garnelen, Mango, Avocado, Homemade Sauce, MT-Flocken

295. Futo Torpedo - Rice Paper A, C, G, M, I — **15,90 €**
8 Stk. Torpedo Garnelen, Frischkäse, Avocado, Gurken, grüner Spargel, Salat umwickelt mit Reispapier

296. Dynamite Big Rolls A, B, F, L — **14,90 €**
4 Stk. mit Lachs gegrillt, serviert mit 3 versch. homemade Saucen

297. MT-Big Rolls A, B, F, L, M — **14,90 €**
4 Stk. Mit Lachs, Avocado gegrillt, serviert mit 3 versch. homemade Saucen

SASHIMI ON THE ROCKS

301. Lachs Sashimi B, F, M — **15,90 €**
6 Scheiben Lachs, serviert mit Seetang Salat und Edamame

302. Tuna Sashimi B, F, M — **16,90 €**
6 Scheiben Thunfisch, serviert mit Seetang Salat und Edamame

304. Sashimi Mix B, F, M — **16,90 €**
3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch,
serviert mit Seetang Salat und Edamame

MT- SUSHI KOMPONENTEN

311. Veggie Friends Mix F, G, M — **15,90 €**
4 Stk. Avocado, 4 Stk. Gurken
4 Stk. Mango, 4 Stk. grüner Spargel
4 Stk. Rettich, 4 Stk. Kürbis

312. Veggie Mix D, G, F, M — **18,90 €**
4.Stk. Kappa Maki
4. Stk. Avocado Maki
8 Stk. Veggie Mix Rolls
2 Nigiri: Avocado. Tofutasche

314. Maki Mix B, F — **15,90 €**
8. Stk. Lachs
8. Stk. Maki Thun
8. Stk. Maki Avocado

315. Salmon Dream Set B, F, M — **21,90 €**
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Sakecado
2 Stk. Lachs Nigiri
Wakame, Edamame

316. Sake-Tuna Set B,F,M — **22,90 €**
8 Stk. Thun Maki
8 Stk. Sakecado
2 Stk. Nigiri Lachs, Thun
Wakame, Edamame

317. Buddha Box A,F,G,I,M **51,90 €**

2 x Miso Suppe
Algensalat, Edamame
6 Stk, Fried Veggie Big Rolls
8 Stk. Veggie Mix Rolls
8 Stk. Avo Maki
8 Stk. Gurken Maki
6 Stk. Nigiri: 2 Avo, 2 Tofutasche, 2 Eierstich
2 x Che (Süßspeisen)

319. Mama Thanh - Box B, D, I, F, M **54,90 €**

2 x Miso Suppe
Algensalat, Edamame
8 Stk. MT-Maki Lachs, Frischkäse in Reispapier umwickelte Reisrolle
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Tempura Chicken & Mango
8 Stk. Tepmura Salmon & Avocado
4 Scheiben Sashimi Lachs mit Kimchi Sesam
2 x Chè (Süßspeisen)

320. The MT - Business Set B, C, D, I, F, M **84,90 €**

2 x Miso Suppe
Algensalat, Edamame
8 Stk. Alaska Rolls
8 Stk. Thuncado
8 Stk. Salmon Tempura & Flame
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Hartmut Maki
6 Stk. Nigiri Lachs, Thunfisch, gegrillter Aal
4 Scheiben Sashimi Lachs mit Kimchi Sesam
2 x Che (Süßspeisen)

Zum Sushi empfehlen wir Ihnen warmen Reiswein Sake aus Japan oder einen begleitenden Weißwein aus unserer Weinkarte

Zusätzliche Beilagen

331.	**Gek. Reis**	**2,80 €**
332.	**Sushi Reis**	**3,50 €**
333.	**Ingwer**	**1,00 €**
334.	**Wasabi** L	**1,00 €**
335.	**Extra Bowl-Soße**	**2,00 €**

TRÁNG MIỆNG – NACHSPEISEN

341.	**Chuối chiên** [D, F, I] Tempura Banane mit Honig, Sesam	**5,90 €**
342.	**Chuối chiên với Kem** [D, F, I] Tempura Banane mit Honig, Sesam & Vanilleeis	**6,90 €**
343.	**Bánh Flan** [D, F] Creme Caramel mit Schokoladensauce und Milchmädchen	**6,90 €**
344.	**Chè** vietnamesische Süßspeise	**6,90 €**
345.	**große Kugel Sesameis** [D]	**3,50 €**
346.	**große Kugel Matchaeis** [D]	**3,50 €**
347.	**große Kugel Vanilleeis** [D]	**2,90 €**
348.	**große Kugel Schokoeis** [D]	**2,90 €**

ALLE PREISE IN € INKL: GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER

GETRÄNKE

500.	orig. vietnamesischer Kaffee (7)	4,90 €
501.	Kaffee (7)	3,30 €
502.	Espresso (7)	2,90 €
503.	Milchkaffee (7, D)	3,50 €
504.	Cappuccino (7, D)	3,50 €
505.	Latte Macchiato (7, D)	3,80 €
506.	Heiße Schokolade (D)	3,80 €

TEE

507.	Schwarztee, (7)	2,90 €
508.	Kamillentee	2,90 €
509.	Früchtetee	2,90 €
510.	Grüner Tee, (7)	3,50 €
532.	Jasmin Tee, (7)	3,50 €
511.	Minztee frisch zubereitet	4,50 €
512.	Ingwertee frisch zubereitet	4,50 €
513.	Limetten Tee frisch zubereitet	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

514.	Coca-Cola / Cola Light / Cola Zero (4,6,7,11)	0,33	3,90 €
515.	Fanta / Sprite (3,4,11,12)	0,33	3,90 €
516.	Mezzo Mix (4,7,12)	0,33	3,90 €
517.	Teinacher Mango-Maracuja-Orange Limo (3,4,11,12)	0,33	4,50 €
518.	Burkhardt Spritzer Zitrone-Limette Limo (3,11,12)	0,30	4,50 €
519.	Burkhardt Spritzer Rhabarber-Schorle (4)	0,30	4,50 €
520.	Peterstaler Gourmet Classic/Still	0,25	2,90 €
521.	Peterstaler Gourmet Classic/Medium/Still	0,75	6,90 €
572.	Schweppes Ginger Ale	0,20	3,50 €
573.	Schweppes Tonic Water (3,6,8)	0,20	3,50 €
574.	Schweppes Bitter Lemon (3,6,8)	0,20	3,50 €
575.	Red Bull oder Red Bull Zero (4,6,7,11)	0,25	4,50 €

HOMEMADE LIMONADEN

523.	Zitronengrass	0,40	4,90 €
524.	Ingwer	0,40	4,90 €
525.	Thai-Basilikum	0,40	4,90 €
526.	Koriander	0,40	4,90 €
528.	Minze	0,40	4,90 €

EISTEE

527.	Homemade Eistee à la Mama Thanh (7)	0,40	4,90 €
529.	Richard's SUN Sun Lemon (3,7,11)	0,33	4,50 €
522.	Richard's SUN Peach (7,11)	0,33	4,50 €

SÄFTE

530.	Apfelsaft (naturtrüb)	0,30/0,40	4,00 € / 4,60 €
531.	Apfelsaftschorle	0,30/0,40	3,90 € / 4,20 €
534.	Johannisbeersaft	0,30/0,40	4,20 € / 4,90 €
535.	Johannisbeerschorle	0,30/0,40	4,10 € / 4,60 €
576.	Lycheesaft	0,25	3,90 €
577.	Lycheesaftschorle	0,40	4,90 €
578.	Mangosaft	0,20	3,90 €
579.	Mangosaftschorle	0,40	4,90 €
580.	Maracujasaft (4,12)	0,20	3,90 €
581.	Maracujasaftschorle (4,12)	0,40	4,90 €
611.	Orangensaft	0,20	3,90 €
612.	Orangensaftschorle	0,40	4,90 €
613.	Grapefruitsaft (100 %) Frankreich	0,30	4,50 €
614.	Grapefruitsaftschorle	0,40	5,00 €

APERITIVE

536.	Sekt (G)	0,1l	5,50 €
582.	Cremant (Frankreich) (G)	0,1l	6,50 €
537.	Sekt (G) mit Crodino (4,11)	0,2l	7,50 €
538.	Sekt (G) Aperol (4,11)	0,2l	7,50 €
539.	Sekt (G) mit Granatapfelsirup	0,2l	7,50 €
583.	Sekt mit hausgemachter Limonade - Zitronengrass oder Ingwer oder Thai-Basilikum oder Koriander oder Minze (G)	0,2l	7,50 €
540.	Hugo (G)	0,2l	7,50 €
541.	Schorle (G) mit Holundersirup	0,2l	7,50 €
542.	Martini Bianco (1,11)	5 cl	5,50 €
543.	Campari Soda/Orange (4,6)	5 cl	7,50 €
584.	Pflaumenwein	5 cl	5,90 €
585.	Warmer Sake	0,3l	9,00 €

LUST AUF WEIN

Dann laden wir Sie herzlich zu einem Blick in unsere Weinkarte ein.

FASSBIERE
(Badische Braukunst aus dem Schwarzwald)

544.	**das Ulmer Pilsener** (I) strohgelbe Färbung, schlank und elegant im Trunk; 12,2 % Stammwürze; 5,2 % vol. Alk.	**0,3/0,5**	**4,00 € / 5,40 €**
545.	**Bauhöfer Helles** (I) helle strohgelbe Farbe, ein leichter und dennoch vollmundiger Biergenuss mit angenehmem Abgang; 11,4 % Stammwürze; 4,8 % vol. Alk.	**0,3/0,5**	**4,00 € / 5,40 €**
546.	**Bauhöfer Hefeweizen** (I) rot-gold schimmernd mit natürlich, feiner Hefetrübung und vollmundigem Geschmack; 12,5 % Stammwürze, 5,1 % vol. Alk.	**0,3/0,5**	**4,00 € / 5,40 €**

FLASCHENBIERE

549.	**Null-Komma-Ulmer alkoholfrei,** leuchtend helles gelb und gut ausgeprägter Hopfenbittere	**0,33**	**4,40 €**
550.	**Ulmer Sportweizen alkoholfrei,** fruchtig erfrischende Säure verbunden mit einer Mandelnote	**0,5**	**5,20 €**
587.	**Saigon Export Bier** (1,3,11,I) aus der Heimat von Mama Thanh Vietnam goldgelb, ein mildes fruchtig süffiges Lager 4,9 % vol. Alk.	**0,355**	**4,90 €**
588.	**Kirin Ichiban Premium Pils** (I,G) Japanisches Lager im First Press Verfahren gebraut, goldgelb, mild und fein würzig mit leichten Hopfenaromen, 5 % vol. Alk.	**0,33**	**4,90 €**

COCKTAILS

556.	**Mama Thanh Flower** (Gin, homemade Honig-Koriandersirup, Limettensaft und frischem Koriander)	10,90 €
557.	**Mai Tai** (Rum, Orangenlikör, Limettensaft, Mandel- und Kokossirup)	10,90 €

LONGDRINKS

558.	Gin Tonic (8)	8,50 €
559.	Wodka-Lemon (8)	8,50 €
560.	Asbach/Jacky-Cola (4,6,7)	8,50 €
610.	Wodka-Red Bull bzw. Red Bull Zero (4,6,7,11)	8,50 €

LONGDRINKS ALKOHOLFREI

615.	Gin (Tanqueray zero alc.) Tonic bzw. Lemon (8)	5 cl	11,00 €
616.	Martini (alkoholfrei) Vibrante Spritz mit Grapefruitsaft	4 cl	9,00 €

DIGESTIVE (2 cl)

561.	Obstler		3,00 €
562.	Topinambur		3,00 €
563.	Mirabell		4,00 €
564.	Absolut Wodka		4,00 €
565.	Kammerkirsch/-Williams (Karlsruher Brennerei)		4,50 €
566.	Fernet Branca		3,90 €
567.	Asbach Uralt		4,00 €
568.	Ramazzotti	(4 cl)	4,00 €
569.	Jägermeister		4,00 €
570.	Honig-Willi (Homemade)		4,00 €
590.	Baileys Irish Cream Original	(4 cl)	4,00 €
591.	Nep Moi (Vietnam) Klebreis-Wodka		4,50 €
592.	Mekhong (Thailand) (4) Reis-Whisky		4,50 €

WHISKYs, GINs and more

593. Jim Beam Kentucky Straight Bourbon (2 cl) 5,00 €
4 Y, elegant, weich und raffiniert mit Aromen von Eiche, Vanille und einem würzigen Unterton, 40 % vol. Alk.

594. Johnny Walker Red Label (2 cl) 5,40 €
(Blended Scotch) klassische Speyside Malts mit Anklängen an jüngere Wiskys am Gaumen, die sich mit Noten von Zimt und Pfeffer verbinden und einem rauchigen Abgang, 40 % vol. Alk.

595. Jack Daniel´s No. 7, (Tennessee, USA) (2 cl) 6,10 €
durch Holzkohle gefiltert in Eichenfässern gereift und einem ausgewogenen Geschmack aus Süße und Eichenaromen; 40 % vol. Alk.

596. Glenmorangie (4) (Scotch) Highland (2 cl) 7,40 €
Single Malt 10 Y in Bourbonfässern gereift, mit einer perfekten Balance aus vollmundiger Süße und Komplexität mit Aromen von Früchten und Muskatnuss; 40 % vol. Alk.

597. Laphroaig (Scotch) (2 cl) 7,00 €
Single Islay-Malt 10 Y
sehr rauchig mit einer überraschenden Süße und einem Hauch von Seetang und einem langen Abgang; 40 % vol. Alk.

598. Tullamore Dew (2 cl) 7,00 €
Special Reserve Irish Whiskey 12 Y
ein feiner in Ex-Sherry/-Bourbonfässern gereifter Blend mit würzigen Geschmack und robustem Körper, Nuancen von Nüssen und Trockenfrüchten runden die schokoladige Note ab; 40 % vol. Alk.

599. The Glenturret (Scotch) (2 cl) 10,00 €
Highland Single Malt, 15 Y,
kräftige Aromen von Zitronenschalen harmonisch abgestimmt mit kandiertem Apfel und Gewürznoten und einem leichten Anklang von Eichenholz im Hintergrund, 55 % vol. Alk.

600. The Kurayoshi (4) (Japan) (2 cl) 8,40 €
Pure Malt Sherry Cask
in Sherryfässern gereifter jap. Whisky vereint mit schottischem Whisky, ein gelungenes Experiment feinherbe und süßliche Untertöne mit Noten von Nüssen, Karamell, Kakao und Zitronenschalen; 43 % vol. Alk.

601. Rothaus Black Forrest (2 cl) 7,00 €
Single Malt Whisky
(Deutschland) aus speziellem Malz und besonders weichem Brauwasser gemaischt und vergoren, in Ex-Bourbonfässern gereift, mit warmen Anklängen von schwarzen Früchten und einem lang anhaltendem würzigen Abgang, 43 % vol. Alk.

GRAPPA

609. Grappa Riserva Carlo Bocchino (Italien) **(2 cl)** **12,00 €**

Trester aus Nebbiolo-Trauben des Piemonts, durch eine lange Verweildauer im Holz sehr intensive und tiefe Farbe mit einem opulenten, samtigen und elegantem Geschmack mit Anklängen von Vanille und Tabak, 43 % vol. Alk.

GIN

602. Tanqueray (Großbritannien) **(4 cl)** **7,00 €**

Klar in der Farbe und einem Geschmack nach Zitrusfrüchten, Wachholder und Limetten mit einem Hauch von Gewürzen und Lakritze; 47,3 % vol. Alk.

603. Tanqueray Zero Alcohol **(5 cl)** **8,00 €**

604 Hendricks (Schottland) **(4 cl)** **8,40 €**

transparente Farbe und einem blumigen Geschmack nach Beeren, Trockenfrüchte, Kräutern, Pfeffer, Gurken und Rauch; 44 % vol. Alk.

605. Windspiel Premium Dry (Deutschland) **(4 cl)** **9,40 €**

Trocken und mild mit einer feinen Würze sowie floralen und herbalen Nuancen. Erlesene regionale Zutaten in Begleitung mit exotischen Botanicals verleihen sein aussagekräftiges Profil; 47 % vol. Alk.

als Filler empfehlen wir
Schweppes Tonic Water **(0,2 l)** **+ 3,50 €**

RUM

617. Captain Morgan Dark Rum (Jamaika) **(4 cl)** **4,70 €**

im Geschmack sanft, komplex mit eichigen Noten; 40 % vol. Alk.

606. Bacardi Carta Blanca White Rum (Kuba) **(4 cl)** **4,70 €**

unbeschwert mit fein ausbalancierten Aromen, klar und frisch im Abgang; 37,5 % vol. Alk.

607. Havanna Club 7 Y (Kuba) **(4 cl)** **6,10 €**

ein Bouquet mit intensiven, mehrstufigen Nuancen von Kakao Vanille, süßem Tabak und Zeder sowie Tropenfrüchten; 40 % vol. Alk.

608. Matusalem Gran Reserva 15 Y (Dominik. Rep.) **(4 cl)** **7,10 €**

komplex und dennoch feingliedrig, mit samtigem Bouquet und Noten von Vanille, Karamell und Gewürzen mit einem unglaublich langem cremig weichen Abgang; 40 % vol. Alk.

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff
2 = mit Geschmacksverstärker
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Farbstoff
5 = mit Phosphat
6 = mit Süßungsmittel
7 = koffeinhaltig
8 = chininhaltig
9 = geschwärzt
10 = enthält Phenylalaninquelle
11 = Säuerungsmittel
12 = Stabilisatoren

Zutaten und Stoffe die Allergien u. Unverträglichkeiten auslösen können.

A Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Schwefeldioxid und Sulphite und daraus gewonnene Erzeugnisse
H Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
I Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
J Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
K Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
M Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Vielen Dank für Ihren Besuch
im Mama Thanh Restaurant.