

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

Montag - Freitag
11:30 Uhr - 15.00 Uhr und 16.30 - 23:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag
12.30 - 23.00 Uhr
Warme Küche bis 22:00 Uhr



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 +5,00 € ^{I, M} | Double Chicken +5,00 € | Tofutasche +4,50 € ^M |
Torpedo Prawns +5,00 € ^{I, M} | Sashimi Thunfisch +5,00 € ^B | BBQ Aal +5,00 € ^{B, I, M}
Sashimi Lachs +5,00 € ^B | Japanisches Omelett +4,50 € ^{A, D, I, M}

• SAUCE:

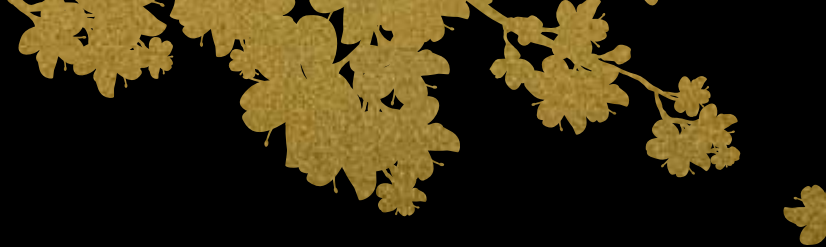
Mango Dressing | Hot Wasabi Dressing ^{A, F, L} | Sesam Dressing ^{I, F, M} |
Homemade Dressing Pikant ^{A, F, L}

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} | 19,90 € |
| 72. | Sake Bowls
Lachs ^{A, B, F, L, M} | 18,90 € |
| 73. | Maguro
Thunfisch ^{A, B, F, L, M} | 18,90 € |
| 74. | Tuna-Salmon
Thunfisch, Lachs ^{A, B, F, L, M} | 18,90 € |
| 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 | 6,90 € |
| 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 <small>B, I, F, L, M</small> | 6,90 € |
| | Zwei vietnamesische Frühlingsrollen mit Pute und Gemüsefüllung in knusprigem Reispapier, dazu Nuoc Mam - Dip | |
| 12. | Cha Gio Heo <small>B, I, F, L, M</small> | 6,90 € |
| | Zwei vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch und Gemüsefüllung in knusprigem Reispapier, dazu Nuoc Mam - Dip | |
| 13. | Sommerrolle <small>C, F, M</small> | 8,90 € |
| | Zwei Reispapierrollen mit Garnelen, Salat, Reismudeln, Kräutern und Hoisin-Dip | |
| 14. | Mini Gemüserolle <small>I, F, M</small> | 4,90 € |
| | Sechs kleine Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip | |
| 15. | Yakitori Spieße <small>I, M</small> | 7,50 € |
| | Zwei Hähnchenspieße mariniert in Sojamarinade dazu Seetangsalat mit Sesam | |
| 16. | Double Chicken <small>I, F, L, M</small> | 7,50 € |
| | 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) <small>C, I, F, M</small> | 22,90 € |
| | 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 <small>grüner Algensalat ^F</small> | 5,90 € |
| 42. | Edamame <small>grüne, junge Sojabohnen ^M</small> | 5,90 € |
| 43. | Kimchi ^B | 5,90 € |
| 44. | MT-Chicken Salat <small>I, F, L, M</small> | 17,90 € |
| | mit gegrilltem Hühnerbrustfilet, dazu Sesam und Sesam-Dressing | |
| 45. | MT- Mix Salat <small>I, F, L, M</small> | 17,90 € |
| | mit Double Chicken, Yakitori Spieße, dazu Sesam und Sesam-Dressing | |
| 46. | Avocado - saisonale Salatmischung ^F | 14,90 € |
| | mit Avocado, dazu Sesam-Dressing | |
| 47. | Mango - Saisonsalat ^F | 14,90 € |
| | 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} | 23,90 € |
| Traditionelle Nudelsuppe mit schottischem Lachs und Garnele, | |
| 400. Pho Tofu ^M | 17,90 € |
| Traditionelle Nudelsuppe mit frischem Tofu, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern und Hausdip | |
| 401. Pho Bò ^B | 19,90 € |
| Traditionelle Nudelsuppe mit Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern und Hausdip | |
| 402. Pho Gà ^B | 18,90 € |
| Traditionelle Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und frischen Kräutern und Hausdip | |
| 403. Cha Saigon ^{B, M} | 18,90 € |
| Hausgemachte Fleischbällchen mit Reismudeln und Hausdip | |
| 404. Cari Ga ^{B, M} | 19,90 € |
| Hähnchencurry - südvietnamesische Art - mit Kokosmilch, Karotten, Kartoffeln und Reismudeln | |
| 406. Gebratenes zartes Rindfleisch ^B | 19,90 € |
| mit Karotten-Kohlrabigemüse „Art des Hauses“ serviert mit Reis | |
| 407. Bun Bo Nam Bo ^{B, E, H, M} | 19,90 € |
| Zartes Rindfleisch mit Sellerie, Röstzwiebeln gebraten auf lauwarmen Reismudeln, Sojasprossen, Salat, Kräuter und Hausdip | |
| 408. Bun Cha Gio ^{B, I, F, L, E, H, M} | 18,90 € |
| Vietnamesische Frühlingsrollen (mit Fleisch und Gemüse gefüllt) auf lauwarmen Reismudeln, Sojasprossen, Salat, Kräuter und Hausdip | |

MÓN CHÍNH - HAUPTSPEISE

- | | |
|--|----------------|
| 21. Ente ^I | 19,90 € |
| 22. Crunchy Chicken ^I | 18,90 € |
| 23. Riesengarnelen ^C | 23,90 € |
| 24. gegrillter Lachs ^B | 24,90 € |
| 25. gegrillter Thunfisch ^B | 25,90 € |
| 26. Rind | 19,90 € |

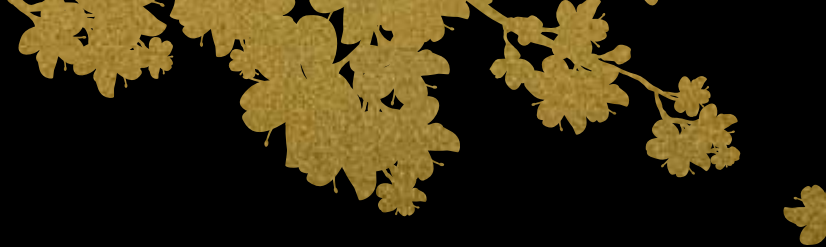
wahlweise mit ...

(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 | 17,90 € |
| 31. | Tofu ^M | 17,90 € |
| 32. | Saison Gemüse | 16,90 € |

wahlweise mit ...

(A) Mango Kokos Soße ^D

(B) Thai Curry ^{B, D} (scharf)

(C) Teriyaki ^{E, F, I, M}

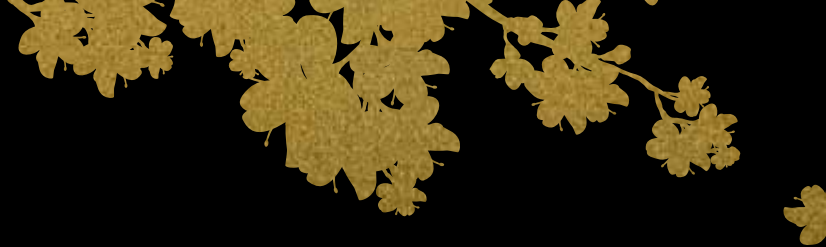
Dazu wird Reis und saisonales Gemüse serviert.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 33. | Cà ri a la Mama Thanh (leicht scharf)
Karotten, Kartoffeln in Curry - Kokos - Zitronengras - Sauce,
serviert mit Reismudeln | 16,90 € |
| 34. | Tofu „mal anders“ ^M
Frisches gebratenes Tofu mit hausgemachter Tomatensauce
dazu Reis | 17,90 € |

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 € |

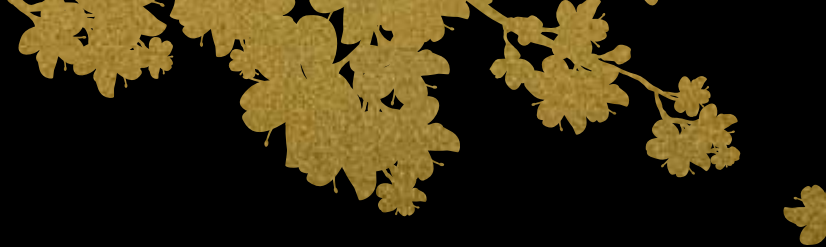




MAKI (je 8 Stück)

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





NIGIRI

handgeformtes Sushi (je 2 Stück)

221. Sake Lachs ^B	5,50 €
222. Maguro Thunfisch ^B	5,80 €
223. Ebi Garnele ^C	5,80 €
224. Unagi gegrillter Aal ^{B, I, M}	6,00 €
225. Tamago Eierstich ^{A, D, I, M}	4,90 €
226. Surimi Krebsfleisch ^{A, B, I}	4,90 €
227. Avo Avocado	4,90 €
228. Inari Tofu Tasche ^M	4,90 €

INSIDE-OUT (je 8 Stück)

231. Sakecado Lachs, Avocado ^{B, F}	11,90 €
232. Thuncado Thunfisch, Avocado ^{B, F}	12,90 €
233. Unacado gegrillter Aal, Avocado, Unagi Sauce und Kimchi Sesam on Top ^{B, F, M}	13,90 €
234. Ebi Deluxe Rolls Garnelen, Frischkäse, Avocado, Mango, mit Kimchi Sesam on Top ^{C, D, F, M}	13,90 €
235. Tunaragus Rolls Thunfisch, grüner Spargel, pikante Homemade Sauce ^{A, B, F, L}	12,90 €
236. California Pacific Frischkäse, Avocado, Lachs, Frühlingszwiebeln ^{B, D, F}	12,90 €
271. Chicken & Mango Tempura Hühnerfleisch, Frischkäse, Mango ^{F, I, D}	12,90 €
272. Salmon & Avocado Tempura Lachs, Frischkäse, Avocado ^{B, F, I, D}	12,90 €
273. Shrimps & Avocado Tempura Schrimps, Frischkäse, Avocado ^{C, F, I, D}	13,90 €



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. 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}



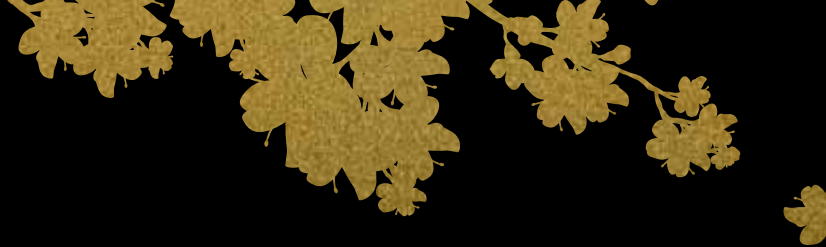
VEGGIE ROLLS (je 8 Stück)

- | | |
|--|----------------|
| 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. Tempura 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} **16,90 €**
6 Scheiben Lachs, serviert mit Seetang Salat und Edamame
- 302. Tuna Sashimi** ^{B, F, M} **17,90 €**
6 Scheiben Thunfisch, serviert mit Seetang Salat und Edamame
- 304. Sashimi Mix** ^{B, F, M} **17,90 €**
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} **16,90 €**
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 **54,90 €**

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 **56,90 €**

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. Tempura Salmon & Avocado
4 Scheiben Sashimi Lachs mit Kimchi Sesam
2 x Chè (Süßspeisen)

320. The MT - Business Set B, C, D, I, F, M **86,90 €**

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 €**

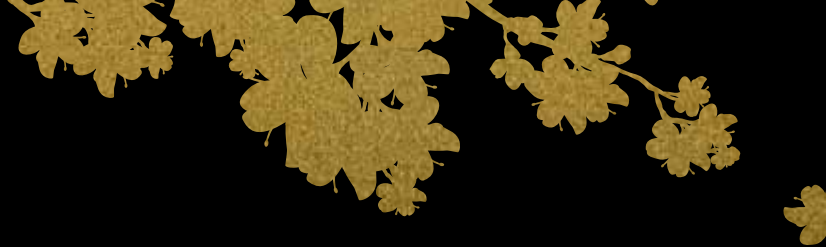
332. Sushi Reis **3,50 €**

333. Ingwer **1,00 €**

334. Wasabi ^L **1,00 €**

335. Extra Bowl-Soße **2,00 €**



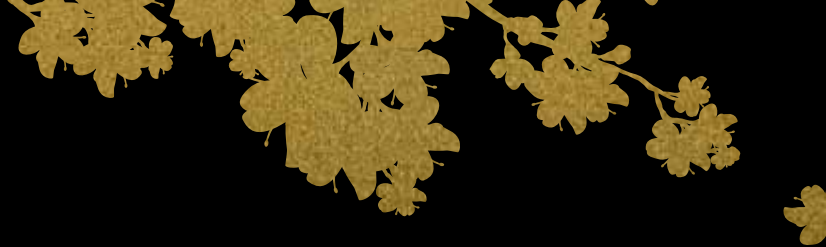


TRÁNG MIỆNG - NACHSPEISEN

341. Chuối chiên ^{D, F, I}	5,90 €
Tempura Banane mit Honig, Sesam	
342. Chuối chiên với Kem ^{D, F, I}	6,90 €
Tempura Banane mit Honig, Sesam & Vanilleeis	
343. Bánh Flan ^{D, F}	6,90 €
Creme Caramel mit Schokoladensauce und Milchmädchen	
344. Chè	6,90 €
vietnamesische Süßspeise	
345. große Kugel Sesameis ^D	3,50 €
346. große Kugel Matchaeis ^D	3,50 €
347. große Kugel Vanilleeis ^D	3,20 €
348. große Kugel Schokoeis ^D	3,20 €

ALLE PREISE IN € INKL: GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER





GETRÄNKE

500. orig. vietnamesischer Kaffee ⁽⁷⁾	5,50 €
501. Kaffee ⁽⁷⁾	3,50 €
502. Espresso ⁽⁷⁾	3,00 €
503. Milchkaffee ^(7, D)	3,60 €
504. Cappuccino ^(7, D)	3,60 €
505. Latte Macchiato ^(7, D)	4,00 €
506. Heiße Schokolade ^(D)	4,00 €

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	4,90 €
512. Ingwertee frisch zubereitet	4,90 €
513. Limetten Tee frisch zubereitet	4,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

514. Coca-Cola / Cola Light / Cola Zero ^(4,6,7,11)	0,33	4,00 €
515. Fanta / Sprite ^(3,4,11,12)	0,33	4,00 €
516. Mezzo Mix ^(4,7,12)	0,33	4,00 €
517. Teinacher Mango-Maracuja-Orange Limo ^(3,4,11,12)	0,33	4,60 €
518. Burkhardt Spritzer Zitrone-Limette Limo ^(3,11,12)	0,30	4,60 €
519. Burkhardt Spritzer Rhabarber-Schorle ⁽⁴⁾	0,30	4,60 €
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	3,60 €
573. Schweppes Tonic Water ^(3,6,8)	0,20	3,60 €
574. Schweppes Bitter Lemon ^(3,6,8)	0,20	3,60 €



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 €

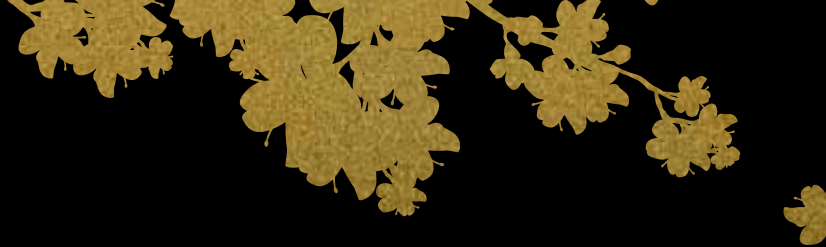
EISTEE

527. Homemade Eistee à la Mama Thanh ⁽⁷⁾	0,40	4,90 €
529. Richard's SUN Sun Lemon ^(3,7,11)	0,33	4,60 €
522. Richard's SUN Peach ^(7,11)	0,33	4,60 €

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	7,90 €
538. Sekt ^(G) Aperol ^(4,11)	0,2l	7,90 €
539. Sekt ^(G) mit Granatapfelsirup	0,2l	7,90 €
583. Sekt mit hausgemachter Limonade - Zitronengrass oder Ingwer oder Thai-Basilikum oder Koriander oder Minze ^(G)	0,2l	7,90 €
540. Hugo ^(G)	0,2l	7,90 €
541. Schorle ^(G) mit Holundersirup	0,2l	7,90 €
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

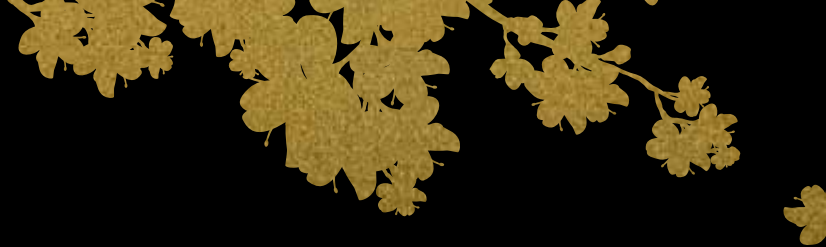
(Badische Braukunst aus dem Schwarzwald)

- 544. das Ulmer Pilsener ^(I)** **0,3/0,5 4,00 € / 5,50 €**
strohgelbe Färbung, schlank und elegant im
Trunk; 12,2 % Stammwürze; 5,2 % vol. Alk.
- 545. Bauhöfer Helles ^(I)** **0,3/0,5 4,00 € / 5,50 €**
helle strohgelbe Farbe, ein leichter und dennoch
vollmundiger Biergenuss mit angenehmem Abgang;
11,4 % Stammwürze; 4,8 % vol. Alk.
- 546. Bauhöfer Hefeweizen ^(I)** **0,3/0,5 4,00 € / 5,50 €**
rot-gold schimmernd mit natürlich, feiner Hefetrübung
und vollmundigem Geschmack; 12,5 % Stammwürze, 5,1 % vol. Alk.

FLASCHENBIERE

- 549. Null-Komma-Ulmer alkoholfrei,** **0,33 4,50 €**
leuchtend helles gelb und gut ausgeprägter Hopfenbittere
- 550. Ulmer Sportweizen alkoholfrei,** **0,5 5,40 €**
fruchtig erfrischende Säure verbunden mit einer Mandelnote
- 587. Saigon Export Bier ^(I,3,11,1)** **0,355 5,00 €**
aus der Heimat von Mama Thanh Vietnam
goldgelb, ein mildes fruchtig süffiges Lager
4,9 % vol. Alk.
- 588. Kirin Ichiban Premium Pils ^(I,G)** **0,33 5,00 €**
Japanisches Lager im First Press Verfahren
gebraut, goldgelb, mild und fein würzig mit
leichten Hopfenaromen, 5 % vol. Alk.





COCKTAILS

- | | |
|---|---------|
| 556. Mama Thanh Flower | 11,90 € |
| (Gin, homemade Honig-Koriandersirup, Limettensaft und frischem Koriander) | |
| 557. Mai Tai | 11,90 € |
| (Rum, Orangenlikör, Limettensaft, Mandel- und Kokossirup) | |

LONGDRINKS

- | | |
|--|--------|
| 558. Gin Tonic ⁽⁸⁾ | 8,50 € |
| 559. Wodka-Lemon ⁽⁸⁾ | 8,50 € |
| 560. Asbach/Jacky-Cola ^(4,6,7) | 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 | 4,00 € |
| 567. Asbach Uralt | 4,00 € |
| 568. Ramazzotti | (4 cl) 4,50 € |
| 569. Jägermeister | 4,50 € |
| 570. Honig-Willi (Homemade) | 4,00 € |
| 590. Baileys Irish Cream Original | (4 cl) 4,50 € |
| 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 feinerherbe 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 gemischt 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
Tonic Water oder Bitter Lemon (0,2 l) + 3,60 €

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. Havana 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 Glutenthaltiges 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.**

