

+++ HERZLICH WILLKOMMEN IM MANGUSTA +++

Schön dass Sie bei uns sind!

Seit dem Gründungsjahr 2015 ist einige Zeit vergangen und dass Sie heute hier sind, zeigt uns, dass wir auf einem guten Weg sind.

Das Mangusta verfolgt eine ganz eigene Linie. Das können Sie an der Einrichtung erkennen, natürlich an unserem kulinarischen Angebot und vielleicht auch an der Umgangsform des Mangusta-Teams mit seinen Gästen.

Wir legen viel Wert auf eine lockere und entspannte Atmosphäre trotz gehobener Küche. Sie dürfen bei uns laut lachen und sich gerne mit dem Nachbartisch unterhalten – sofern sich dieser angesprochen fühlt ☺ Seien Sie ganz Sie selbst, wir sind es auch, versprochen!

Aus der Küche kommen saisonale Ideen, die sich alle um die Themenwelten Steaks und Pizza drehen. Sollten Sie heute das erste Mal bei uns sein, werden Sie vermutlich überrascht ob unserer Pizza-Kreationen sein. Hier möchten wir Ihnen ans Herz legen, Mut zu beweisen und einfach zu probieren – vielleicht ja als gemeinsame Vorspeise? So haben wir es übrigens auch gemacht. Probiert, verkostet und jede Zusammenstellung auf Harmonie und Bähm-Effekt geprüft. Dann eventuell variiert und erst wenn alle überzeugt waren als neues Produkt unserer Pizzeria auf die Karte genommen.

Eine penible Vorauswahl der Ware ist Basis in unserer Küche, bevor wir den Speisen unseren Stempel aufdrücken. Die sorgfältige Verarbeitung ist eines jeden Koches Leidenschaft. Wenn Sie individuelle Wünsche haben, sprechen Sie mit uns!



Das Getränkeangebot, insbesondere die Weine, haben wir nach ähnlichem Verfahren ausgesucht. Anhören, Probieren, Prüfen, Auswahl. Besonders den oft noch unter Wert verkauften Winzergenossenschaften bieten wir viel Raum in unserem Weinkeller – schlichtweg aus Überzeugung. Gerne beraten wir Sie in Sachen Wein als Essensbegleiter oder lassen Sie ein Schlückchen probieren..

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl und hoffen,
Sie verbringen wunderschöne Stunden bei uns im Mangusta!*



WHO IS WHO

Hinter diesem Kleingedruckten brauchen wir uns nicht verstecken. Wir bleiben regional, wo es geht und die Qualität stimmt. Wir machen viel selbst. Und wir unterstützen gerne das Gute.

FLEISCH

Laschori – Experts for Meat/Fish/Seafood

Rungis Express

Rinderzucht Matt – Südschwarzwald (z.B. Wagyu)

Örtliche Metzger

Geflügel aus Frankreich, z.B. Label Rouge aus der Bresse oder Siebert-Ente aus dem Elsass

z.T. Eigenes Dry-Aging

PIZZEREI

Wir machen den Pizzateig selbst, rollen ihn dünn aus, belegen jede Pizza frisch erst bei Bestellung und backen sie im Steinofen nach italienischer Tradition!

WILD

Von regionalen Jägern

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Artgerecht gehaltene Fische aus mehrfach ausgezeichnete Frischfischtheke und Rungis Express

GEMÜSE UND OBST

Gemüse Bockius, BIO-Erzeuger Landmann, Demeter-Felderzeuger

SCHINKEN / STREICH-SALAMI / SPECK

Eigene Herstellung von obigem Fleisch

EIS

Eiscafé Hinterzarten

BROT / PIZZABRÖTCHEN

Hausgemacht

KAFFEE- & ESPRESSOBOHNE

„Dona Maximiliana“ – Kleinbauernkooperative in Guatemala, Bezug über Tee Peter Freiburg

WEINE

Siehe Weinkarte – aber alle selbst probiert und ausgewählt ☺

SCHNAPS

Brennerei Kirnermarteshof, Oberried

LIKÖRE UND SIRUPS FÜR COCKTAILS HAUSGEMACHT BZW. SELBST ANGESETZT

z.B. Himbeersirup, Pfefferminz-Sirup, Chili-Vodka, Limettenextrakt u.v.m.

BIER

Freiburger Privatbrauerei Ganter

MINERALWASSER

Schwarzwälder Mineralquelle Bad Dürheimer

(BIO-)SÄFTE UND LIMOS

fritz Kola, Fruchtsaftkelterei Ebner, Klettgau im Schwarzwald sowie hausgemachte Sirups



EINSTIMMUNG

+++ VORSPEISEN & SALATE +++

WILDKRÄUTERSÜPPCHEN mit Kracherle	5
APFEL-CURRY-CAPPUCCINO mit Flusskrebse	7
FRÜHLINGS.CROSTINI Hausgemachte Butter-Brioche-Crostini mit grüner Tomate, jungem Rahmlöwenzahn, pochiertem Ei und hausgemachter Estragon-Senfaioli	9
CEVICHE* VON DER SCHWARZWÄLDER SEEFORELLE mit Forellenkaviar, mariniertes Ringel-Bete, Meerrettichschaum und frischem Portulak <i>(* kalt-gekochte und marinierte Fischdelikatesse, ursprünglich aus Peru)</i>	11
MANGUSTAS TATAR VOM REGIONALEN WEIDERIND (ca. 80 g) Tatar im Radieschen-Schnittlauch-Mantel mit Mini-Kartoffelrösti und Wildkräuterschmand	12
KALBS.WERK Variation aus hausgemachtem und geräuchertem Kalbsherzschinken, kleiner Kalbskopftarte, gefüllten Kalbszungenröllchen mit Schnittlauchcrème, gebackenen Kalbskopfwürfel und einer Eigelbpraline mit Mandeln	13
SALATE	
Kleiner FRÜHLINGSBLATTSALAT mit Senf-Honigvinaigrette, Rohkost und Pastinakenchips	5
GEGRILLTE ROMANA SALATHERZEN in Senf-Honigvinaigrette mit Rohkost, begleitet mit:	18
✂ gegrillten Rinderstreifen, Pilzen und Kräuterbutter	15
✂ gebratenem Balsamicogemüse und Zitronen-Aioli	

Zusatzstoffe (laut Gesetz):

Wir machen sehr vieles selbst, daher werden Sie kaum kleine Ziffern in unserer Karte finden!

Nr. 1 mit Konservierungsstoff | Nr. 2 mit Farbstoff | Nr. 3 mit Antioxidationsmittel | Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat | Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam | Nr. 8 mit Phosphat | Nr. 9 geschwefelt | Nr. 10 chininhaltig | Nr. 11 coffeinhaltig
Nr. 12 mit Geschmacksverstärker | Nr. 13 geschwärzt | Nr. 14 gewachst | Nr. 15 gentechnisch verändert.

Gerne reichen wir Ihnen ein Speisekarten-Exemplar mit ausgewiesenen Allergenen!



PIZZEREI

PIZZA-HANDWERK

Eine gut gemachte Pizza ist ein tolles und leider oftmals unterschätztes Gericht! Wir haben mit der Mangusta-Pizzeria völlig eigene Ideen und Vorstellungen umgesetzt. Der Teig für den dünnen Pizzaboden wird von uns handgemacht nach eigenem Rezept und gebacken wird unsere Pizza im Steinofen.

KLASSISCH - PIZZA MARGHERITA

belegt mit unserer Tomatensoße und Käsemischung

Grundpreis 7

Auf Wunsch mit: Kochschinken / Champignons / Salami / Paprika / frische Tomaten / getrocknete Tomaten / Zwiebel / geröstete Nüsse / Rucola / Gorgonzola

zzgl. je 1

+++ MANGUSTA PIZZEREI +++

Unser Wort „Pizzeria“ steht für Mangusta-eigene, ungewöhnliche aber perfekt harmonisierende Zusammenstellungen von manchmal außergewöhnlichen Pizzabelegen. Das gibt's nur im Mangusta...

**Info: Mangusta Tomatensoße ist z.T. aus frischen und getrockneten Tomaten gewonnen, die Kräuterbéchamel ist eine helle Velouté-Soße, die den Geschmack bestimmter Beläge besser hervorhebt als die kräftige Tomatensoße und die Mangusta Käsemischung besteht aus Mozzarella, hellem Cheddar und Bergkäse*

PIZZEREI VEGETARISCH UND MIT FISCH

Steinofenpizza belegt mit:

Wildkräuterbéchamel / GESCHMORTE BLAUMOHN-KAROTTEN / gebratener grüner Spargel / junger Löwenzahn / geröstete Nüsse / gebratene Zwiebeln / frischer Bärlauch / Pastinakenchips / Parmesan / Mangusta-Käsemischung

14

Mangusta Tomatensoße / GRÜNE TOMATEN / marinierte Chili-Zucchiniwürfel / Ofenpaprika / knusprige Röstzwiebeln / frischer Basilikum / Zitronenzucker / Rucola / Radieschen-Ei-Topping / Mangusta-Käsemischung

14



Wildkräuterbéchamel / LACHSFORELLEN-FILET / gebratener grüner Spargel / marinierte Kohlrabiwürfel / Gurken-Schmandklekse / Limettenabrieb / Forellenkaviar / Portulak / Mangusta-Käsemischung

19



PIZZEREI

PIZZEREI MIT DEM BESTEN AUS DER FLEISCH- & SCHINKENKAMMER

Steinofenpizza belegt mit:

Mangusta Tomatensoße / HAUSGEMACHTER ROHSCHINKEN / getrocknete Tomaten /
marinierte Chili-Zucchiniwürfel / gebratene Zwiebeln / Zitronen-Salz / Rucola /
Parmesan / Mangusta-Käsemischung 16

Wildkräuterbéchamel / HAUSGEMACHTER KOCHSCHINKEN / Ofenpaprika /
gebratene Pilze / frittierte Karottenspäne / eingelegte Rotweinzwiebeln /
Radieschen-Ei-Topping / Mangusta-Käsemischung 16

Wildkräuterbéchamel / HAUSGEMACHTER LAMMSCHINKEN / Vanille-Rahmspinat /
getrocknete Pflaumen / geröstete Nüsse / Zitronenmelisse / Gorgonzola /
Mangusta-Käsemischung 17

Mangusta Tomatensoße / HAUSGEMACHTER SPECK UND WAGYU-SCHINKEN /
gebratener grüner Spargel / Kräuter-Spiegelei / grüne Tomate / geröstete Cashews /
Kresse / schwarzer Langpfeffer / Mangusta-Käsemischung 19



Mangusta Tomatensoße / HAUSGEMACHTER BRESAOLA / gebratener grüner Spargel /
gebratene Pilze / gebratene Trauben / geröstete Cashews / eingelegte Zitronen /
Kresse / Portulak / schwarzer Pfeffer / Mangusta-Käsemischung 18

+++ FÜR ALLE STEAK-FANS +++ *hier wird gutes Fleisch mit Pizza kombiniert!*

Wildkräuterbéchamel / TATAKI** VOM ROASTBEEF (CA. 150 G) IN SOJA-EIGELB-MARINADE /
frittierte Karottenspäne / marinierte Chili-Zucchiniwürfel / gerösteter Sesam / geriebener
Ingwer / frischer Basilikum / Mangusta-Käsemischung 23

*** Tataki ist eine japanische Zubereitungsform von Fisch oder Fleisch.*

*Hier: Ein Roastbeefstück von allen Seiten sehr kurz angebraten, das in 2-3 mm dünne Scheiben
aufgeschnitten wird. Innen bleibt es roh aber zart und wird dann asiatisch mariniert wie z.B. hier
mit Soja-Eigelb-Marinade, die sich mit dem geröstetem Sesam und geriebenem Ingwer
aromatisch perfekt verbindet.*

SÜSSE PIZZA

Steinofenpizza belegt mit:

PIZZA DOLCE *(auch perfekt als Dessert zum Teilen ...!)*

Süßer Mascarpone-Quark / Apfel-Crumbles / Amalfi-Zitronenzucker /
Schokoraspeln / Gojibeeren 12



STEAK-KUNDE

TROCKENREIFUNG / DRY-AGING

Die wochenlange Trockenreifung am Knochen bei 0,5° bis 1° C – eine einst traditionelle Methode – führt je nach Reifezeit zu einem Gewichtsverlust bis zu 50 % und ermöglicht einen unvergleichlichen Aromagewinn! Nicht für jeden Cut empfiehlt sich diese Methode. Wir haben gekennzeichnet, wenn trockengereift wurde. Zubereitet werden alle Steaks auf unserem 800°C-Steak-Grill!

+++ CUTS +++

RIBEYE-STEAK (1)

Das saftigste Steak, marmoriert / mit berühmten Fettsäuren

KOTELETTE AUS DER HOCHRIPPE / CÔTE DE BOEUF (1)

Sehr saftig / kräftiger Geschmack / mittlerer Biss / mit Rippenknochen

RUMPSTEAK/ROASTBEEF (2)

saftiger Grillklassiker / viel Aroma

T-BONE-STEAK (2+3) – AUF VORBESTELLUNG ERHÄLTlich

Liebhabersteak aus Rumpsteak & kleinem Filet / am T-Knochen

FILETSTEAK (3)

Sehr mager / milder Geschmack / sehr zarter Biss

HÜFTSTEAK (4)

Mager / kräftiger Geschmack / zarter Biss

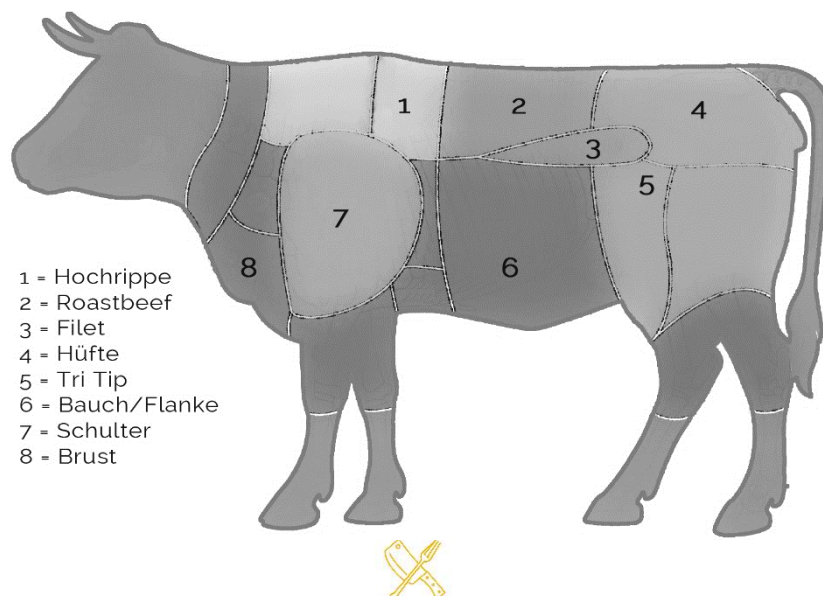
TRI-TIP-STEAK / BÜRGERMEISTERSTÜCK (5)

Sehr mager / kräftiger Geschmack / mittlerer Biss

TERES MAJOR (7)

Auch „Flaches Filet“ oder Metzgerstück genannt

Zart wie Filet aber kräftiger im Geschmack



GRILL-SPECIALS

+++ SPECIALS VOM 800°-GRILL +++

„LA BARBACOA DE LEON“

Hanging Tender Steak vom spanischen Weiderind aus Valle de Leon sehr zart bei intensivem Geschmack, auch als *Onglet Steak* bekannt. In den USA ist das Hanging Tender längst ein fester Bestandteil auf jeder Steakhous-Karte, hier zu Lande noch ein Geheimtipp!

Wir servieren es mit einem Karotten-Ingwer-Chutney mit Koriander

300 g – medium vorgegart mit Beilagen nach Wahl *(nicht im Preis inklusive)* 24

„SPANISH FIRE“

Teres Major vom spanischen Weiderind auch *Petite Tender*, *Schulterfilet* oder *flaches Filet* genannt, sehr zart aber kräftigerer Geschmack als das klassische Filetstück. Wir haben es in Räucherchili, Kaffee, Limette und Vanille mariniert

250 g – medium vorgegart mit Beilagen nach Wahl *(nicht im Preis inklusive)* 20

„TEXAS MEETS BLACK FOREST“

Tri Tip Steak vom U.S. Beef, auch Bürgermeisterstück oder Pastorenstück genannt, fein marmoriert, feinfaserig und zart. Es erinnert aufgrund seiner spitz zulaufenden Form an eine Haifischflosse und hat daher seinen amerikanischen Namen „Tri Tip“ erhalten.

Wir servieren es mit BBQ-Lack, Radieschen, Röstzwiebel und Schnittlauch

250 g – medium vorgegart mit Beilagen nach Wahl *(nicht im Preis inklusive)* 24

„BISONSTEAK DELUXE“ – HOLZVEREDELTE UND SUPERFOOD ☺

Einfach deluxe: Roastbeef vom Bison im Holzmantel gegrillt!



Bisonfleisch schmeckt frisch-würzig und ist noch magerer als Geflügel – im Prinzip einzigartig! Der Fettanteil von Bisonfleisch ist sehr gering. Bisonfleisch enthält dafür überproportional viel Eisen, Zink, Selen und Vitamine. Es wird vom menschlichen Körper schnell abgebaut, somit erfolgt kein Übersättigungsgefühl. Das macht Bison-Fleisch auch zur idealen Sportlerernährung.

Wir servieren es mit Kräutern und Nussbutter im Erlenholzmantel gegrillt

250 g – medium vorgegart mit Beilagen nach Wahl *(nicht im Preis inklusive)* 58

„WAGYU-BURGER“

Patty vom Schwarzwälder Wagyu Rind (180 g) im hausgemachten Burgerbrötchen, belegt mit Bacon aus eigener Herstellung, Cole Slaw, Karotte, karamellisiertem Salzapfel, Mangusta-BBQ-Soße, eingelegter Salatgurke und Cheddar-Käse, serviert mit Frühlingsblattsalat

25

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand vor dem Braten!



BEEF & MORE

+++ STEAK-KLASSIKER VOM 800°-GRILL +++

HÜFT-STEAK VOM IRISH COAST BEEF

Mager, saftig und kräftiger Geschmack durch die salzhaltige Meeresluft an Irlands Küsten
One cut 300 g – *Gewinner des Tender Beef Award 2018* -

25

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN PREMIUM BEEF

Klassischer Cut aus dem hinteren Lendenbereich; mager und saftig
Ladies Cut 200 g / Gentleman's Cut 300 g

22 / 32

DRY-AGED RUMPSTEAK VOM SIMMENTALER RIND

21 Tage am Knochen gereift – Weiderind aus der Ortenau
Klassischer Cut aus dem hinteren Lendenbereich; mager und saftig
Ladies Cut 200 g / Gentleman's Cut 300 g

26 / 37

RIB EYE STEAK VOM BLACK ANGUS VOM U.S. BEEF

Marmoriertes und sehr saftiges Stück, ein Steak aus der Championsleague vom Weiderind!
aus dem vorderen Rücken zwischen Hochrippe und Nacken
One Cut 300 g

49

DRY-AGED FILETSTEAK VOM DEUTSCHEN PREMIUM WEIDERIND

21 Tage am Knochen gereift
Aus dem unteren Rücken; sehr mager und konkurrenzlos zart!
Ladies Cut 200 g / Gentleman's Cut 300 g

32 / 48

+++ FÜR ZWEI PERSONEN +++

„FRENCH CONNECTION“

Côte de Boeuf vom *Aubrac-Rind* – großes Hochrippenstück zwischen Roastbeef und Nacken
nach Rohgewicht berechnet (zwischen 800 – 1300 g), medium vorgegart
Knochenanteil ca. 20 % ; wird tranchiert serviert - *für 2 oder mehr Personen* -

pro 100 g 10

„FILET-PARADIES“

Dry-aged Filetkopf vom deutschen Premium Weiderind (ca. 500 g)
im Kräuter-Gewürzmantel am Stück medium gegrillt, mit buntem Gemüse, *„Bärlauch-Pasta“*,
Frühlingspüree, Cognac-Morchelrahmsoße und Wildkräuter-Hollandaise
- wird tranchiert serviert -

89

„1000 GUTE GRÜNDE“

1000 Gramm gemischtes Rindfleisch vom Grill medium gegart, verschiedene Cuts,
mit Beilagen nach Wahl (*nicht im Preis inklusive*) - in zwei Gängen serviert -

79

„TEPPANYAKI BEEF“

Chuck Flap vom U.S. Beef – Greater Omaha Highest Quality (ca. 500 g)
Japanischer, spezieller und magerer Beef-Cut aus dem Nacken
auf buntem Gemüse mit Soja-Chili-Reduktion mit weiteren Beilagen nach Wahl
(*weitere Beilagen nicht im Preis inklusive*) - wird tranchiert serviert -

56



STEAK-BEGLEITER

Bis auf wenige Ausnahmen sind unsere Steaks ohne Beilagen scharf kalkuliert, damit sich jeder zum Fleisch seine Lieblingsbeilagen und Soßen auswählen kann. Oder Sie fragen uns!

BEILAGEN

Wildkräuter-Kratzede	3
Süßkartoffelwedges mit BBQ-Salz	4
Junge Pfannenkartoffeln mit Kressequark	3
Frühlingspüree aus Kartoffeln und Frühlingsrüben	3
„Bärlauch-Pasta“ - Pasta mit frischem Bärlauch, Eigelb und Pecorino	4

GEMÜSE

Orangenfenchel vom Grill	3
Zitronen-Kräuter-Kohlrabi im Filo-Körbchen	3
Buntes Balsamicogemüse aus der Pfanne	3
Sautierte Pilze mit Frühlingslauch und Parmesan	3
Gemüsenudeln aus gelber & grüner Zucchini und Karotte an Minzbutter	3
Beilagenblattsalat mit Rohkost und Pastinakenchips	3

DIPS + SOSSEN

Zitronen-Aioli	2
Mangustas Kräuterbutter	2
Pikante BBQ-Paprikamarmelade	2
Karotten-Ingwerchutney mit Koriander	2
Pfeffer-Marsalajus	2
Wildkräuter-Hollandaise	3
Cognac-Morchelrahmsoße	3



FÜR SÜSSE UND KINDER

+++ DESSERTS +++

TONKABOHNEN-SEMIFREDDO mit kleinem Irish Coffee und Pistazien-Orangenkrokant	7
MOHNTÖRTCHEN mit Limettenschmand, Zitrusfrüchten, Blutorangensorbet und Vanillebaiser	8
„SCHARFER SCHWARZWÄLDER“ Schokobiskuit mit Chilikirschen, Sahnecrème, Waldhonigeis und Tannenzapfenschnaps „Waldrausch“	9
PIZZA DOLCE <i>perfekt zum Teilen ...!</i> Süßer Mascarpone-Quark / Apfel-Crumbles / Amalfi-Zitronenzucker / Schokoraspeln / Gojibeeren	12

*Unser Eis und Sorbet ist chemiefrei, also ohne künstliche Aromen, Konservierungsstoffe
und Geschmacksverstärker vom Eiscafé Hinterzarten hergestellt.
Alle Sorbets sind gluten- und laktosefrei.*

+++ KINDERKARTE +++

KINDERPIZZA

Margherita	4
Salami	5
Schinken	5
Champignon	5
Süßer Mascarpone-Quark / Apfel-Crumbles / Schokoraspeln	6

KINDERGERICHTE

Käsespätzle mit Tomatensoße	5
Kleines Rindersteak mit Pfannenkartoffeln und Bratenjus	9
Nudeln mit bunten Gemüsewürfelchen, Tomatensoße und Reibekäse	5



FEIERN

+++ FEIERN ZWISCHEN OLDTIMERN +++

Sie sind auf der Suche nach einer außergewöhnlichen Räumlichkeit für Ihren Firmenevent?

Die Eventlocation VOLANTE bietet eine exquisite Kulisse aus zum Teil weltweit einmaligen Fahrzeugen der Luxusklasse. Es ist eine Eventlocation mit einer Netto-Veranstaltungsfläche von knapp 800 Quadratmetern für bis zu 800 Personen. Eventuell können Sie von Ihrem Platz aus hineinblicken? Dann sehen Sie zunächst den Empfangsbereich mit der Stretchbar im Vordergrund, dahinter den Bankettbereich und am südlichen Ende der Halle die große Showbühne mit goldenem Vorhang und 60 Quadratmetern Aktionsfläche.

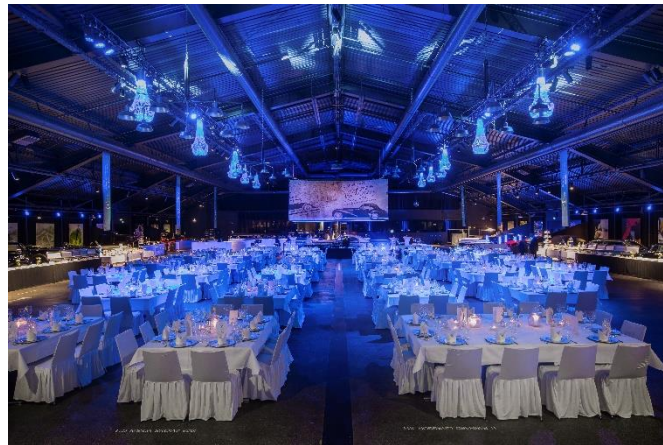
In Sachen Licht- und Soundtechnik sind Ihrer Gestaltung keine Grenzen gesetzt und mehrere Hundert Strahler und LED-Leuchten eingebaut um nach Ihren individuellen Vorstellungen eingesetzt zu werden.

Bei der Planung und Organisation werden Sie von Beginn an professionell betreut. Die Cateringleistung wird auf Ihre Wünsche abgestimmt und vom Mangusta Küchen- und Service-Team in die Tat umgesetzt.

Buchungshotline VOLANTE

Tel. 07 61 / 15 43 22 79

info@volante-freiburg.de



Blick von der Bühne auf die Bankettfläche

