

+++ 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 mediterrane Klassiker und neue Ideen, verbunden mit den Themenwelten Steaks und Pizza. 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!



Unsere Event-Highlights in der Adventszeit

KRIMI-DINNER IM VOLANTE – DIENSTAG, 11.12.18

Buchung unter www.kriminal-dinner.de

BEEF SOCIETY MENÜ-ABEND 2.0 – MITTWOCH, 19.12.18

Buchung unter www.beef-society.de oder direkt bei uns

Für nähere Informationen und Ticketkauf sprechen Sie uns jederzeit gerne an!

*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 / PIZZABODEN

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 Dürrheimer

(BIO-)SÄFTE UND LIMOS

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



EINSTIMMUNG

+++ VORSPEISEN +++

TAPASTI

Antipasti als Tapas in kleinen Portionen serviert

MANGUSTAS CROSTINI*
mit Ziegenkäse und Feigensenf 6

SCHINKENPLATTE*
mit 3erlei hausgemachten Schinken,
Kräuterbutter und Brotkorb 8

EINGELEGTES OFENGEMÜSE*
mit Oliven und Zitronen-Aioli 5

HAUSGM. FLEISCHKROKETTEN*
außen kross, innen cremig!
mit Paprikamarmelade und Salatgarnitur 6

VITELLO MANGUSTA*
Rosa Kalbstafelspitz
in Kräuter-Zitronenmarinade mit Rucola
und Tomaten-Olivenpesto 7

TATAKI VOM RIND
auf Chilikürbis mit Ingwer 7

GEMISCHTE TAPASTI-PLATTE (MIT *-TAPASTI)
für 1 - 4 Personen 12 / 22 / 31 / 39

TAPASTI & STEAK

*Obige Tapasti reichen wir auch gerne
begleitend zum Steak, ganz nach Ihrem Gusto!*

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 (*bei uns NICHT zu finden!*)

SPECIALS

GAMBAS (geschält) „Alio Olio“
mit Knoblauch und Kräutern gebraten
mit Brot - 6 Stück 10

TATAR
vom deutschen Weiderind (ca. 80 g)
mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln,
Eigelb und Röstbrot 12

SUPPEN

HUMMERBISQUE
mit Röstbrot und Aioli 7

KÜRBISSÜPPE
mit Parmesanschaum und Kernöl 5

SALATE

KLEINER SOMMERBLATTSALAT
mit Kräutervinaigrette,
Rohkost und Karottenchips 5

GROBER SOMMERBLATTSALAT
mit Kräutervinaigrette und Rohkost,
begleitet mit:

 gebratenem Gemüse und pikanter
Paprika-BBQ-Marmelade 14

 gegrillten Rinderstreifen, Waldpilzen
und Kräuterbutter 19

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 / frische Champignons / Salami / Ofen-Paprika / Zwiebel / Rucola /

Honig-Pepperoni / Sesam-Karotten / Blauschimmelkäse / Parmesan

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

Steinofenpizza belegt mit:

Mangusta Tomatensoße / OFENGEMÜSE MIT OLIVEN / gebratenen Trauben / geröstete Nüsse / Rucola / Mangusta-Käsemischung

14

Béchamelsoße / GEBRATENER KÜRBIS / frischer Blattspinat / Maronen / Orangenabrieb / Mangusta-Käsemischung

13



PIZZEREI

PIZZEREI

Steinofenpizza belegt mit:

MEERESFRÜCHTE-PIZZA

Béchamelsoße / RIESLING-MIESMUSCHELN / Babyoktopus / frischer Blattspinat /
Sesam-Karotten / Knoblauch / Zitronenzucker / Mangusta-Käsemischung 18

PIZZEN MIT DEM BESTEN AUS DER EIGENEN SCHINKEN- UND FLEISCHKAMMER

Mangusta Tomatensoße / SALAMI / Honig-Pepperoni / gebratene Pilze /
gebratene Zwiebeln / Pecorino / Mangusta-Käsemischung 12

Mangusta Tomatensoße / KOCHSCHINKEN / gebratene Pilze / Ofen-Paprika /
gebratene Zwiebeln / Blauschimmelkäse / Mangusta-Käsemischung 12

Mangusta Tomatensoße / HAUSGEM. ROHSCHINKEN / getrocknete Tomaten /
Cashewkerne / Sesam-Karotten / frische Kräuter / Rucola /
Parmesan / Mangusta-Käsemischung 16

Béchamelsoße / HAUSGEM. WILDSCHINKEN / Balsamico-Zwetschgen / Maronen / gebratene
Pilze / geröstete Nüsse / Kräuterpesto / Mangusta-Käsemischung 18

Béchamelsoße / HAUSGEM. WAGYU-SPECK & SPÄNE VOM HAUSGEM. WAGYUSCHINKEN /
gebratener Kürbis / Salz-Apfel / Orangenabrieb / Rucola /
Parmesan / Mangusta-Käsemischung 19

Tomatensoße / GEBRATENE RINDERSTREIFEN (CA. 150 G) / hausgemachter Pancetta /
Ofen-Paprika / gebratene Zwiebeln / frische Kräuter / Steakpfeffer /
Calvados-Topping / Blauschimmelkäse / Mangusta-Käsemischung 21



MEDITERRANE KÜCHE

+++ PASTA +++

TAGLIATELLE mit frischen WALDPILZEN, Rucola, Zitronen-Petersiliencrème und Parmesan	16
TAGLIATELLE mit LACHSWÜRFEL, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Sauerampfer-Rieslingsoße	21

+++ BEEF & MORE +++

„RÖMISCHE GNOCCHI“ Gebackene KÄSE-GRIESSCHNITTEN mit Ragout fino vom Weiderind (ca. 150 g), Rucola und Parmesan	20
„KALB AL LIMONE“ KALBFLEISCH „AL LIMONE“ vom 800°-Grill (ca. 200 g) mit Zitronensoße und Pesto-Tagliatelle	21
„MARSALA STEAKLETTS“ STEAKLETTS VOM WEIDERIND, medium gegrillt auf unserem 800°-Grill (ca. 200 g), mit sautierten Waldpilzen, Kartoffel-Karottenpüree und Marsalajus	29

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf den Rohzustand vor dem Braten!



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 +++

TRI-TIP-STEAK / BÜRGERMEISTERSTÜCK (5)

Sehr mager / kräftiger Geschmack / mittlerer Biss

HÜFTSTEAK (4)

Mager / kräftiger Geschmack / zarter Biss

RUMPSTEAK/ROASTBEEF (2)

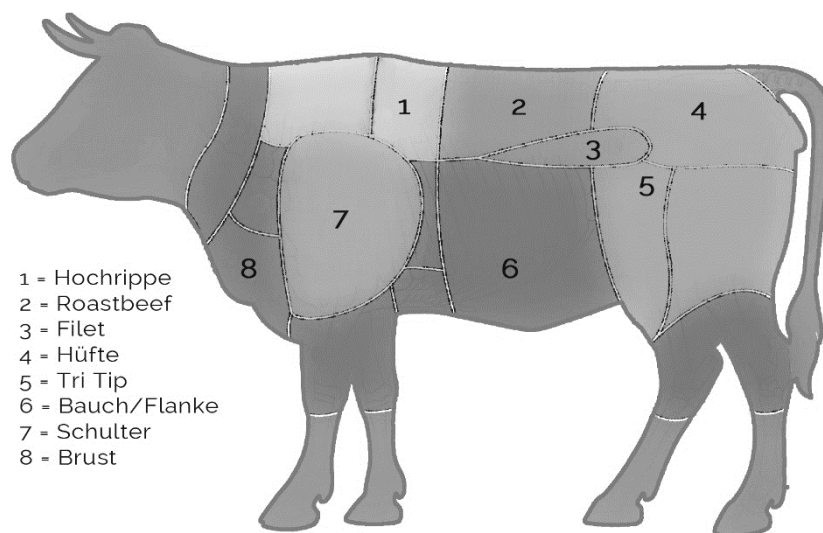
saftiger Grillklassiker / viel Aroma

FILETSTEAK (3)

Sehr mager / milder Geschmack / sehr zarter Biss

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

Liebhabersteak aus Rumpsteak & kleinem Filet / am T-Knochen



+++ STEAKS VOM 800°-GRILL +++

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.

250 g in Tranchen aufgeschnitten

22

HÜFT-STEAK VOM IRISH COAST BEEF

Mager, zart und kräftiger Geschmack
durch die salzhaltige Meeresluft an Irlands Küsten

One cut 300 g - *Gewinner des Tender Beef Award 2018* -

25

DRY-AGED RUMPSTEAK VOM SIMMENTALER RIND

21 Tage am Knochen gereift - Weiderind aus der Ortenau

Klassischer Cut aus dem hinteren Lendenbereich

Durch die Trockenreifung entsteht ein ausgewogenes und
sehr schmackhaftes Fleischaroma, der Cut ist mager aber saftig.

Ladies Cut 200 g / Gentleman's Cut 300 g

26 / 37

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

*Die Cuts sind ohne Beilagen scharf kalkuliert, damit sich jeder zu seinem Steak
seine Lieblingsbeilagen und Soßen auswählen kann!*



STEAK-BEGLEITER

+++ BEILAGEN +++

Kartoffelwedges mit BBQ-Salz	3
Kartoffel-Karottenpüree	3
„Sommer-Pasta“ - Pasta mit grünem Pesto und Kirschtomaten	3

+++ GEMÜSE +++

Buntes Pfannengemüse	3
Sautierte Waldpilze	3
Beilagenblattsalat mit Rohkost und Karottenchips	3

+++ DIPS & SOSSEN +++

Zitronen-Aioli	2
Mangustas Kräuterbutter	2
Pikante BBQ-Paprikamarmelade	2
Burgunderjus	2

*Nicht genug Auswahl?
Vielleicht ja doch, denn gerne können Sie als Steak-Begleiter
auch aus unseren kleinen Vorspeisen wählen.*



FÜR SÜSSE UND KINDER

+++ DESSERTS +++

SCHNELL & LECKER

KOKOS-PANNACOTTA
mit Himbeerpüree und frischem Basilikum 5

HEIß & KALT
Gebackenes Vanilleeis im Schoko-Biskuitmantel
mit Zwetschgenkompott und Lavendelschaum 7

SCHOKO MIT SCHUSS
Mousse au Chocolat mit Tonkabohnenstrusel
und kleinem Obstbrand aus Oberried 8

EIS NACH WAHL
Verschiedene Sorten je nach Saison - fragen Sie unseren Service
pro Kugel 2

*Unsere Eiscrèmes und Sorbets sind chemiefrei, also ohne künstliche Aromen,
Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
vom Eiscafé Hinterzarten hausgemacht.*

Alle Sorbets sind gluten- und laktosefrei und somit vegan.



+++ KINDERKARTE +++

KINDERPIZZA

Margherita 4

Salami 5

Schinken 5

Champignons 5

KINDERGERICHTE

Pasta mit Tomatensoße 4

Kartoffelwedges mit Ketchup oder Mayonnaise 4



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.

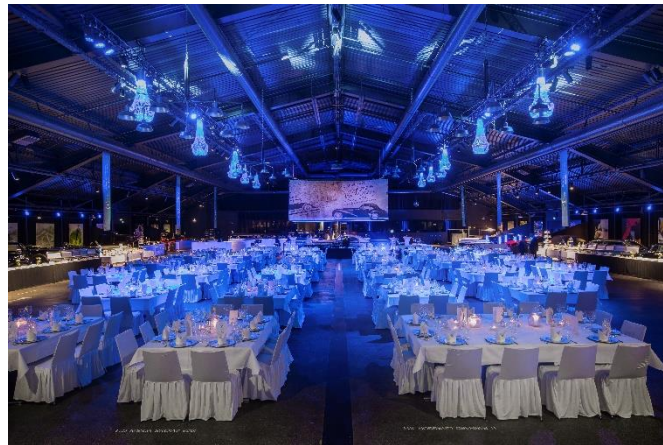
In Sachen Licht- und Soundtechnik sind Ihrer Gestaltung keine Grenzen gesetzt und mehrere Hundert Strahler und LED-Leuchten eingebaut um nach Ihren individuellen Vorstellungen eingesetzt zu werden.

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

