



LONG
DREAM



Am Meßplatz 1
68169 Mannheim



0621 86248758

Öffnungszeiten:

Mo.: Ruhetag

Di. - Fr.: 11.30 - 14.00 Uhr
17.00 - 22.00 Uhr

Sa., So., Feiertage: 17.00 - 22.00 Uhr
warme Küche täglich bis 21.30 Uhr



Allergene

a. Ei | b. Fisch | c. Krebstiere | d. Milch | e. Sellerie | f. Sesam |
g. Schwefeldioxid | h. Erdnüsse | i. Getreide (glutenhaltig) |
j. Lupine | k. Schalenfrüchte | l. Senf | m. Soja | n. Weichtiere

Zusatzstoffe

1. mit Phosphat | 2. mit Farbstoff | 3. mit Konservierungsstoff |
4. mit Antioxidationsmittel | 5. mit Geschmacksverstärker |
6. geschwefelt | 7. geschwärzt | 8. koffeinhaltig |
9. chininhaltig | 10. enthält eine Phenylalaninquelle |
11. mit Süßungsmittel | 12. Zuckeraustauschstoffe



VORSPEISE

- | | | |
|----------|--|-------|
| 1 | Edamame ^m
<i>grüne Sojabohnen in Salzwasser blanchiert</i> | 5,50€ |
| 2 | Spring in roll ⁱ
<i>knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, serviert mit Limetten-Dressing</i>
A Veggie
B Hühnerfleisch | 5,50€ |
| 3 | Summer in roll
<i>hausgemachte Sommerrolle gefüllt mit Reismudeln, Erdnüssen und frischem Salat, serviert mit Limetten-Dressing oder Erdnusssoße</i>
Tofu ^{m,h}
Garnelen ^{c,h} | 5,50€ |
| 4 | Gyoza ⁱ
<i>frittierte Teigtaschen serviert mit süßer Chilisoße</i>
Gemüse
Hühnerfleisch | 6,00€ |
| 5 | Yakitori Spieße ^{f,m}
<i>saftige Stücke von der Hähnchenkeule in einer leicht süßlichen Marinade mit Sojasoße, dazu gerösteter Sesam</i> | 5,50€ |
| 6 | Papaya Garden
<i>knackiger Papayasalat mit Karottenstreifen und Limetten-Dressing, verfeinert mit gehackten Erdnüssen und asiatischen Kräutern</i>
A Tofu ^{m,h}
D Garnelen ^{c,h} | 9,50€ |



NUDELSUPPE

7 Pho 18,50€

traditionelle Reisbandnudelsuppe bestehend aus herzhafter Gemüse-Kräuterbrühe, verfeinert mit Sternanis, Kardamom und Ingwer

- A Tofu ^m
- B Hühnerfleisch
- C Rindfleisch

8 Tom Yum-Udon ^{d,i}

herzhafte Udonnudelsuppe mit hausgemachter Tom Yum-Kokos-Brühe serviert mit frischen Kräutern

- A Tofu ^m 18,50€
- B Hühnerfleisch 18,50€
- C Rindfleisch 18,50€
- D Garnelen ^c 19,50€



BOWL

- 9 Bao Dai's Bowl** ^{d,h,m} 18,50€
pikante Curry-Kokoscreme serviert auf gedämpften Reisbandnudeln, dazu frischer Salat und Limetten-Dressing, verfeinert mit gehackten Erdnüssen
A Tofu ^m
B Hühnerfleisch
- 10 Nam Bowl** ^h 20,50€
gegrillte Rinderstreifen serviert auf gedämpften Reismudeln, dazu frischer Salat, Gurken und Limetten-Dressing, verfeinert mit gehackten Erdnüssen und aromatischen Kräutern
- 11 Spring in Bowl** ^{h,i} 17,50€
hausgemachte Frühlingsrollen serviert auf gedämpften Reismudeln, dazu frischer Salat, Gurken und Limetten-Dressing, verfeinert mit gehackten Erdnüssen, aromatischen Kräutern und süßer Chilisoße
A Veggie
B Hühnerfleisch
- 12 Beef in Leaf** ^h 21,50€
zartes Rindfleisch in grünen Betelblättern gewickelt und gegrillt, serviert mit gedämpften Reismudeln, dazu frischer Salat, Gurken, Karottenstreifen und Limetten-Dressing, verfeinert mit gehackten Erdnüssen
- 13 Quang Bowl** ^{h,d,f}
südvietnamesischer Nudelsalat mit Kurkuma-Reisbandnudeln, dazu hausgemachter Erdnuss-Kokos-Dressing, Salat, Gurken, Karottenstreifen, aromatische Kräuter, Erdnüsse und geröstete Sesam-Chips
- A Tofu ^m 20,50€
B Hühnerfleisch 20,50€
C Rindfleisch 20,50€
D Garnelen ^c 22,50€

VOM GRILL

Alle Gerichte vom Grill werden mit Reis oder Süßkartoffel-Sticks serviert.

- 14 Beef Garden** ^{f,m} 18,50€
gegrilltes Rinderfilet auf einem Rucola-Salatbett mit Cherry-Tomaten, geröstetem Sesam, Limetten-Dressing und Teriyaki Sauce
- 15 Salmon Teriyaki** ^{b,f,m} 24,50€
gegrilltes Lachsfilet auf frischem Salatbett serviert mit geröstetem Sesam und Teriyaki Sauce
- 16 Spicy Grilled Squid** ^{b,d,h} 22,50€
gegrillte Calamari auf frischem Salatbett serviert mit pikanter Soße und gehackten Erdnüssen
- 17 Halong Shrimps** ^{c,f,m} 26,50€
gegrillte Riesengarnelen auf frischem Salatbett serviert mit geröstetem Sesam, Limetten-Dressing und Teriyaki-Sauce



REISGERICHTE

- 18 Golden Curry** ^{d,m} 19,50€
pikante Curry-Kokossoße mit frischem Gemüse
A Tofustreifen ^m
B Hühnerbrust
- 19 Shaking Beef** 22,50€
saftige Rindfleischwürfel mit Paprika und Zwiebeln im Wok geschwenkt, verfeinert mit frischen Kräutern und Limetten-Dressing
- 20 Royal Chicken** ^{e,m} 19,50€
zarte Hühnerbrust mit frischem Gemüse in einer hausgemachten Sojasoße
- 21 Golden Duck** ^{d,i} 23,50€
knusprige Entenbrust auf frischem Gemüsebett in pikanter Curry-Kokossoße
- 22 Golden Salmon** ^{b,d} 25,50€
gegrilltes Lachfilet auf frischem Gemüsebett in pikanter Curry-Kokossoße
- 23 Shaolin Fasting** ^{e,m} 18,50€
saftige Tofustreifen mit frischem Gemüse in einer hausgemachten Sojasoße
- 24 Yaki Udon** ^{f,i,m} 18,50€
gebratene Udonnudeln mit Pak Choi, Sellerie, Karotten und Pilzen, verfeinert mit geröstetem Sesam und hausgemachter Sojasoße
Tofu ^m
Rindfleisch



SHARING IS CARING

Unsere Tapas Platte ist für größere Gruppen gedacht, weil man sie sehr gut teilen kann. In unserer Kultur essen wir gern mit Freunden zusammen und stoßen mit Bier an.

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| 25 | Finger Food Platte <small>c,f,h,i,m</small> | 38,50€ |
| | <ul style="list-style-type: none">- hausgemachte Frühlingsrollen- Gyoza- Yakitori Hühnerspieße- panierte Garnelen- Papayasalat- Gurken- und Karottenstreifen- Beilagen: Reisnudeln, Klebreis oder Süßkartoffel-Sticks- verschiedene Soßen: Limetten-Dressing, Erdnuss- und Teriyaki Dip | |
| 26 | Grilled Platte <small>c,f,h,i,m</small> | 58,50€ |
| | <ul style="list-style-type: none">- gegrilltes Rindfleisch in grünen Betelblättern- gegrillte Calamari- gegrilltes Hackfleischpatty- gegrillte Riesengarnelen- Gurken- und Karottenstreifen- aromatische Kräuter- frischer Salat- Beilagen: Reisnudeln, Klebreis oder Süßkartoffel-Sticks- verschiedene Soßen: Limetten-Dressing, Erdnuss- und Teriyaki Dip | |
| 27 | Veggie Platte <small>c,f,h,i,m</small> | 36,50€ |
| | <ul style="list-style-type: none">- Veggie Frühlingsrollen- Veggie Gyoza- paniertes Tofu- Veggie Duck- Gurken- und Karottenstreifen- aromatische Kräuter- frischer Salat- Beilagen: Reisnudeln, Klebreis oder Süßkartoffel-Sticks- verschiedene Soßen: Limetten-Dressing, Erdnuss- und Teriyaki Dip | |

EXTRAS

Reis	3,00€
Gedämpfte Reisbandnudeln	3,00€
Süßkartoffel-Sticks	4,50€
Grüner Salat	3,00€
Extra Currysoße	2,00€
Extra Erdnussoße	2,00€
Extra Sojasoße	2,00€
Extra Limetten-Dressing	2,00€
Extra Teriyakisoße	2,00€

NACHTISCH

28	Kuchen des Tages	5,90€
	<i>frisch gebacken aus hauseigenem Ofen</i>	
29	Coco Panna Cotta^d	4,90€
	<i>hausgemachte Kokos-Panna Cotta getoppt mit Erdbeer- oder Mangopüree</i>	
30	Mango Sticky Rice (warm)	6,90€
	<i>süßer Kokos-Klebreis mit Mangostückchen serviert mit Kokossoße</i>	
31	Apfel Gyozaⁱ	4,90€
	<i>gebackene Teigtasche mit Apfelfüllung verfeinert mit Zimtpulver und Vanillesoße</i>	



Getränke





HOMEMADES (0,3L)

Lemongrass on Ice 5,50€

Zitronengras-Eistee mit Limettensaft und Rohrzucker

Green Tea Lemonade 5,50€

grüner Tee mit Limettensaft, Rohrzucker und Holunder

Triple Herbs 5,50€

frischer Koriander, Limettensaft, Ingwer Limonade

Sahara^k 5,50€

frische Orangen, Limetten, Rhabarberschorle, brauner Rohrzucker

Aloha Aloe 5,50€

Aloe Vera Nektar, Limettensaft, Limettenblatt

Berry Allen^k 5,50€

frische Limetten, Erdbeerpüree, Rohrzucker, Mangoschorle

Summer Breeze 5,50€

erfrischender Shake aus Ananas, Sojamilch und Minze

Very Berry^k 5,50€

Erdbeerpüree, Chiasamen, Limetten, Soda

Sunset Romance 5,50€

Shake aus Kokosmilch, Mango, Rosensirup

COCKTAILS & LONGDRINKS (0,5L)

Saigon Mule ² 9,90€

Naturreis-Wodka, Limetten, Ginger Beer, Gurke

Watermelon Man ^d 9,90€

Wodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronen- und Orangensaft

Cinnamon Colada ^k 9,90€

Baileys, brauner Rum, Ananassaft, Zimt, Kokossirup

Green Tea Mojito ^k 9,90€

Grüntee, Soda, rum, Minze, Limetten, brauner Rohrzucker

Strawberry Caipi ⁹ 9,90€

Limetten, brauner Rohrzucker, Erdbeerpüree, Cachaca

Gin Tonic 9,90€

Thomas Henry Tonic & Tanqueray Gin

Hugo ^{2,3} (0,2l) 6,90€

Aperol Spritz (0,2l) 6,90€





SOFTDRINKS (0,3L)

Pepsi ^{2,8}	3,90€
Pepsi Light ^{2,8}	3,90€
7 Up	3,90€
Ginger Beer	3,90€

WASSER

Selters Mineralwasser		
mit Kohlensäure	(0,3l)	3,90€
still	(0,3l)	3,90€
Flasche	(0,7l)	6,50€

FRUCHTSÄFTE (0,3L)

Orange ^k	3,90€
Apfel ^k	3,90€
Mango ^k	3,90€
Rhabarber	3,90€
Aloe Vera	3,90€

TEE (0,3L)

- Winter Sonata**^k 4,50€
*Ingwertee, Limettenblätter, Zitronengras,
Orangen- & Limettenscheiben, Minze*
- Sencha Pearls** 4,50€
Mischung aus 3 Grünteesorten
- Hottest Rose** 4,50€
Oolong Tee, Rosenknospen
- Jade Jasmine** 4,50€
Grüntee, Jasminblüten
- Aloe Vera Tee** 4,50€
*frischer Ingwertee, Limettenblätter, Aloe Vera,
Limetten*

KAFFEE

- Phin Coffee** (traditionell kräftig)^{d,e} 4,90€
*Trung Nguyen Kaffee schwarz oder mit
Kondensmilch*
- Highland Coffee**^{d,e} 5,90€
vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch





BIER

<i>vom Fass</i>	(0,3l)	0,5l
Tiger Bier	4,50€	5,50€
Radeberger Pilsner	4,50€	5,50€

Flaschenbier

Saigon Export	(0,33l)	4,90€
Schöfferhofer Weizen	(0,5l)	5,50€
Schöfferhofer Weizen <i>(alkoholfrei)</i>	(0,5l)	5,50€

WEIN

Weißwein

Riesling (feinfruchtig) 0,2l 0,75l
5,90€ 19,90€

Bassermann-Jordan

D.Q., Weingut Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz

Dieser Riesling mit dem Bouquet nach Weinbergspfirsich und frischer Birne zeichnet sich durch seine leichte und elegante Art aus. Die feine Restsüße gepaart mit einer animierenden Säure machen diesen Wein aus. Perfekter Wein für alle, die es lieblich mögen oder zu Gelegenheiten, wo es ein eleganter aber süffiger Riesling sein soll. Toll auch als Wein „zwischendurch“ und zu pikanten Speisen.

Grauer Burgunder (fruchtig) 5,90€ 19,90€

D.Q., Weingut Heitlinger, Östringen-Tiefenbach, Kraichgau, Baden Mitgliedsbetrieb im Verband der Prädikatsweingüter - VDP

Ein fruchtiger Wein, der die besondere Charakteristik der Rebsorte zeigt und sich als Speisenbegleiter mit dem passenden Gericht auf dem Teller bestens arrangiert. Dieser Pinot Gris, wie Winemaker Claus Burmeister den Grauen Burgunder auf französisch bezeichnet, überzeugt durch ein reichhaltiges Bouquet nach vollreifen gelben Früchten mit nussigen Anklängen.

Eine dezente Säure lässt diesen eleganten Weißwein am Gaumen weich und gefällig erscheinen.

Chardonnay (trocken) 5,90€ 19,90€

„Domaine de Belle Mare“

L.G.P., Domaine de Belle Mare, Meze, Languedoc, Frankreich

Dieser strahlend hellgelbe Chardonnay ist im Bouquet sehr aromatisch und geprägt von Aromen nach weißen Blüten, Kräutern, Honig und reifen Mirabellen. Am Gaumen überzeugt er durch seine zurückhaltende Säure und eine vollmundig-cremige Art. Dabei entwickelt er ausreichend Kraft auch als Speisenbegleiter zu fungieren, ohne jedoch zu üppig für den puren Genuss geraten zu sein.





WEIN

Rotwein

	0,2l	0,75l
Spätburgunder (trocken)	6,90€	21,90€

Heinrich Gies

Weingut Heinrich Gies, Friedelsheim, Pfalz

Das Weingut Heinrich Gies blickt auf eine 150-jährige Familientradition zurück und wurde jüngst unter neuer Führung aus seinem „Dornröschenschlaf“ wachgeküsst. Schon der Premierenjahrgang des neuen Kellermeisters Heinrich Altvater präsentiert feinnervige, sortentypische Weine von ausgeprägter Frucht und schöner Dichte. Der rubinrote Spätburgunder überzeugt durch eine für diese filigrane Sorte intensive Struktur, mit viel Frucht und Kraft „von sich heraus“ ohne dabei mit übermäßigem Holzeinsatz seinen Sortencharakter aufzugeben - Ergebnis strenger Ertragsreduktion!

Primitivo (trocken)	6,90€	21,90€
----------------------------	-------	--------

Masseria Altemura - Sasseo

I.G.T., Masseria Altemura, Salento, Apulien, Italien

Sortenrein aus Primitivo-Trauben im Manduria-Gebiet vinifizierter Wein von dunkel-rubinroter Farbe. Intensiv duftiges Bouquet mit Erinnerungen an Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten, gefolgt von zart-würzigen Akzenten. Dieser Wein besitzt einen vollen Körper, mundet einhüllend, warm und weich und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

Rosé (lieblich)	5,90€
------------------------	-------

Portugieser Weissherbst

Wachenheimer

D.Q., Vier Jahreszeiten Winzer eG, Bad Dürkheim

Höchstprämiertes Weingut der DLG - 25-mal Bundesehrenpreis in Gold

Typischer Pfälzer Weißherbst, von suffiger, fruchtiger Art. Schön besonders die ausgeprägte Rebsortencharakteristik des Portugiesers, getragen von einer feinen Süße.

