

HERZLICH WILLKOMMEN IM EURO-ASIATISCHEN RESTAURANT MESHI

Wir freuen uns, dass Ihr Euch heute für unser Restaurant entschieden habt und wir eure Gastgeber sein dürfen.

Unser Küchenteam zaubert abwechslungsreich klassisch asiatische, sowie europäische Gerichte aus Fleisch, Fisch, Geflügel sowie vegetarisch-vegane Spezialitäten.

Lasst Euch von diesem Schmelztiegel intensiver europäischer und asiatischer Aromen verzaubern und genießt einen einzigartigen Abend in entspannter und moderner Design-Atmosphäre direkt am Hunte-Ufer. Bezüglich etwaiger Zusatzstoffe und Allergene spricht uns gern an.

HIER EINE KLEINE SPEISEN-NAVIGATION:


Europäische Vorspeisen und Suppen _____	Seite 2
Asiatische Vorspeisen und Suppen _____	Seite 3
Sushi-Variationen _____	Seite 4
Maki & Nigiri, Sashimi _____	Seite 5
Europäische Zwischengerichte und Salate _____	Seite 6
Asiatische Zwischengerichte _____	Seite 7
Europäische Hauptgerichte _____	Seite 8
Asiatische Hauptgerichte _____	Seite 9
Separate Beilagen, Kinderkarte _____	Seite 10
Desserts _____	Seite 11
Genuss zum Schluss _____	Seite 12
Erklärungen von Fachbegriffen _____	Seite 13
Erklärungen von Fachbegriffen _____	Seite 14

EUROPA

VORSPEISEN

	€
WARME BROTSPEZIALITÄTEN FÜR 2 PERS.	7
Auswahl verschiedener Brotspezialitäten, Salzbutter und Frischkäse	
HUMMER-LACHS-CARPACCIO	18
Feine Hummercreme, Salatherzen und Basilikumdressing	
HAUSGEBEIZTER LACHS AUF KNUSPRIGEM KARTOFFEL-RÖSTI	16
Aromatische Dill-Senfsauce	

SUPPEN

SCHAUMIGES SÜPPCHEN VON ROTEN LINSEN	8
Champignons, feine Gemüsewürfel, Kräuter 	
Plus gebratenem Hähnchenfleisch	2

 Vegetarisch

ASIEN

VORSPEISEN

	€
JAPANISCHE KNUSPER-GARNELEN	19
Im Tempura-Teig gebackene Garnelen, Chili-Asia-Mayonnaisen-Dip	
WÜRZIGER PONZU LACHS	17
Frischlachs, Ponzu, Schnittlauch, Nussbutter, Maldon Salz	
PONZU VOM RINDERFILET	19
Geflammtes Rinderfilet, Lauchzwiebeln, Kräuterseitlinge, Nussbutter, pikantes Trüffel-Ponzu-Dressing	

SUPPEN

THAILÄNDISCHES TOM YUM SCHAUMSÜPPCHEN	9
mit gebratenen Süßwassergarnelen, Shiitake, Ingwer, Pak Choi, Koriander	

ASIEN

SUSHI FISCH & KRUSTENTIER ROLLS (8 STK.) €

KNUSPRIGE GARNELEN ROLL 14

Black Tiger Garnele in Tempura, Avocado, Chili-Mayonnaise

CALIFORNIA ROLL 11

Crabmeat, Avocado, Wasabi-Creme, Sakura Kresse

THUNFISCH-AVOCADO ROLL 16

Thunfischfilet/ Avocado/ Tobiko Kaviar/ Trüffel-Crème

GEBACKENE THUNFISCH ROLL (SUSHI FÜR EINSTEIGER) 15

Frisches Thunfisch-Tatar, Gurke, Shiso-Kresse, Teriyaki-Mayonnaise

IN TEMPURA GEBACKENE LACHS ROLL (SUSHI FÜR EINSTEIGER) 14

Frischlachsfilet, Grüner Spargel, Frühlingslauch, Teriyaki-Sauce, Sesam

SUSHI RIND & GEFLÜGEL ROLLS (8 STK.)

WÜRZIGE HÄHNCHEN ROLL 12

Gebackenes von der Hähnchenkeule, Gurke, Mango, pikante Teriyaki Sauce

RINDFLEISCH DAICON ROLL 16

Rinderfilet, Rettich, Gurke, Spargel, Mayonnaise, Schnittlauch

SUSHI VEGETARISCH / VEGAN ROLLS (8 STK.)

VEGAN ROLL 11

Tempura von grünem Spargel, Gurkenstreifen, Avocado, Frühlingszwiebeln, Karotten

ASIEN

SASHIMI, NIGIRI, MAKI

€

SASHIMI (3 STK.)

LACHS	12
WOLFSBARSCH	13
THUNFISCH	14

NIGIRI (2 STK.)

LACHS	8
WOLFSBARSCH	10
THUNFISCH	11

MAKI ROLL "CLASSIC"

LACHS MAKI: Lachs, Spargel, Teriyaki	12
THUNFISCH MAKI: Tuna, Avocado, Teriyaki	14
EBI MAKI: Garnele, Avocado, Asia-Mayo	14

SUSHI ROLLS, SASHIMI, MAKI & NIGIRI VARIATION

VORSPEISEN-VARIATION FÜR 2 PERS. 36

Sushi à la Chef: Arrangement kreativer Sushi-Spezialitäten mit entsprechenden Dips, Saucen und eingelegtem Ingwer.

SUSHI-VARIATION HAUPTGANG 49

Sushi und Sashimi à la Chef: Auswahl verschiedener Sushi- und Sashimi-Spezialitäten nach Tagesangebot. Dazu entsprechende Dips, Saucen und eingelegtem Ingwer.

SUSHI-VARIATION VEGETARISCH 42

Sushi à la Chef „vegetarisch“: Tagesfrische vegetarische Sushi-Spezialitäten mit entsprechenden Dips, Saucen und eingelegtem Ingwer.

 Vegetarisch

EUROPA

ZWISCHENGERICHTE

	€
TRÜFFEL-POMMES	12
Pommes Frites, Parmesan, Schnittlauchröllchen, Trüffel-Mayo	
GRÜNE NUDELN MIT PIKANTER RICOTTA-FÜLLUNG 	19
mit feinem Lauch, Kirschtomaten und Pecorino-Käse	

SALATE

Knackig frische Blattsalate und Gemüse vom Wochenmarkt

ALS BEILAGENSALAT  	8
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Wahlweise zusätzlich mit:

KNUSPRIG GEBACKENEN GARNELEN	16
SAFTIG GEGRILLTEN LACHSSCHEIBEN UND DILLSENFSAUCE	14
PIKANT GEBRATENEM HÄHNCHENFLEISCH	12

DRESSINGS ZUR WAHL:

Aromatisches MESHI-Kräuterdressing

Mildes Sesam-Dressing

ASIEN

ZWISCHENGERICHTE

€

DIM SUM-ZUBEREITUNG (3 STK.)

GARNELEN

12

Garnelen, Spitzkohl, Chili, Sesam, Pak Choi, Ingwer, Shiitake, Frühlingslauch

GEFLÜGEL

10

Geflügelfleisch, Shiitake, Kimshi, Pak Choi, Ingwer, Frühlingslauch,
Koriander, Chinakohl

VEGETARISCH / VEGAN

10

Spitzkohl, Pak Choi, Shiitake, Karotten, Chinakohl, Miso, Koriander, Ingwer

VEGETARISCH / VEGAN

KNUSPRIG GEBACKENES MARKTGEMÜSE

18

Im Tempura-Teig gebackenes frisches Gemüse vom Wochenmarkt
mit Kimshi Mayo & süß-saurer Mango-Chili-Dip, Soja-Dressing

KNACKIG FRISCHER SPINATSALAT VOM FELD

8

mit aromatischem Sesamdressing, Croûtons (vegan)

 Vegetarisch

 Vegan

EUROPA

HAUPTGERICHTE

€

FISCH

SAFTIG GEBRATENE FILETS VON FANGFRISCHEM FISCH
(AUSWAHL NACH TAGESANGEBOT)
JACOBS-MUSCHELN UND GARNELEN

39

mit 3 Dip-Variationen, Salat der Saison und ofenfrisches Baguette

GEFLÜGEL

ROSA GEBRATENES ENTENBRUSTFILET

36

Portwein-Rosmarin-Sauce, Brokkoli- & Blumenkohl-Püree
(Beilagenempfehlung: Duftreis)

GEBRATENE 1/2 ENTE „À L'ORANGE“ (2 PERS)

68

mit Orangensauce, Brokkoli-Blüten, Karotten-Ingwer-Püree, grüner Spargel
und Kartoffel-Sahnepüree

FLEISCH

ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES

32

in feiner Champignon-Rahmsauce, mit knusprigem Kartoffel-Rösti
und Salatteller

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN IN BAROLO-TRÜFFEL-SAUCE

38

mit buntem Gemüse vom Wochenmarkt und Kartoffel-Sahnepüree

ASIEN

HAUPTGERICHTE

€

FISCH & KRUSTENTIERE

LACHSFILET

28

Lachsfilet, im Sesam-Amarant-Mantel gebraten,
asiatisches Salatgurken-Gemüse, Limonen-Yuzo-Sauce

GARNELEN „MESHI-STYLE“

29

mit grünem Spargel, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten,
Blattspinat, Shiitake-Pilze, Hummer-Miso-Sauce

GEFLÜGEL

KROSS GEBRATENES HÄHNCHEN-STEAK

25

mit würziger Geflügel-Soya-Sauce, grüner Spargel, buntes Wok-Gemüse, Duftreis

FLEISCH

RINDERFILET-STEAK VOM ANGUS BEEF, 200 GR.

45

mit Szechuan-Pfeffer, Kalbssauce, Himalaya-Salz
(Beilagenempfehlung: Buntes Wok-Gemüse)


SCHARF-WÜRZIGES RINDFLEISCH AUS DEM WOK

28

Gebratenes Rindfleisch, grüne Bohnen, Kirschtomaten, Frühlingslauch,
pikante Sojasauce, Basilikum
(Beilagenempfehlung: asiatischer Duftreis)

 Scharf

BEILAGEN AUSWAHL

	€
KAROTTEN-INGWER-PÜREE	7
GEBRATENES WOK-GEMÜSE DER SAISON	8
GURKEN-KIMSHI-GEMÜSE 	6
PIKANTE BROKKOLIBLÜTEN	7
ASIATISCHER DUFTREIS	4
POMMES FRITES	4
ZWEI KNUSPRIGE KARTOFFELRÖSTIS	5

KINDERKARTE

HAUSGEMACHTE HÄHNCHEN-NUGGETS	8
im Knuspermantel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	
SAFTIG GEBACKENE FISCHFILETS	9
mit mildem Wasabi-Dip, Pommes Frites, kleiner Salatteller der Saison	
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE	7



DESSERTS

SORBETS & EIS

	€
ZITRONEN-LIMETTEN-SORBET	7
MANGO-SORBET	7
TONKABOHNEN-EIS	6
BOURBON-VANILLEEIS	6
SORBET VON GRÜNEM APFEL UND THAI-BASILIKUM	7

EUROPÄISCHE KLASSIKER

ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN	9
mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster	
SCHOKOLADENMOUSSE „MESHI-ART“	13
mit hausgemachtem Rotweineis	
CRÈME BRÛLÉE	12
mit hausgemachtem Tonkabohnen-Eis	
DREIERLEI SÜSSE ÜBERRASCHUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE	16

GENUSS ZUM SCHLUSS

ERLESENE UND HAUSGEMACHTE MESHI-KÖSTLICHKEITEN AUS UNSERER PÂTISSERIE	€
KANDIERTE ORANGENSTÜCKCHEN	2
WEISSE SCHOKO-CROSSI	2
YUZO TRÜFFEL	2
SCHOKO-INGWER-MAKRONE	2
MACARON-AUSWAHL (3 STK.)	6
MANDELGEBÄCK	3

ERKLÄRUNGEN VON FACHBEGRIFFEN

- Asia-Mayonnaise — Mayonnaise, vermischt mit pikanten asiatischen Gewürzen.
- Berglinsen _____ Sehr kleine, schwarze sowie bissfeste Linsen. Sehen ähnlich wie Kaviar aus.
- Brioche _____ Französisches kleines Gebäckteil mit hohem Butter-Eier-Anteil.
- Carpaccio _____ Vorspeise, gewürzte und fein geschnittene Lebensmittel.
- Ciabatta _____ Italienische Brotsorte mit Olivenöl sowie Mehl, Salz, Hefe und Salz.
- Croûtons _____ In Butter knusprig gebratene Weißbrotwürfel.
- Dim Sum _____ Traditionell chinesische, kleine gedämpfte Teiggerichte.
- Duftreis _____ Aromatisch lecker duftender, meist thailändischer Reis.
- Gebeizter Lachs — Mit Salz, Zucker und vielen Gemüsen, Gewürzen marinierter Lachs.
- Glacieren _____ In Butter, Salz, Zucker gegarte z. B. Gemüse mit besonderem Glanz.
- Enoki Pilze _____ Japanische Pilzart mit leicht fruchtigem Geschmack.
- Kaiserschmarrn — Klassisch österreichische Mehl-Süßspeise mit Apfel und/oder Zwetschenkompott.
- Karamellisieren — In heißem Zucker gewendete Lebensmittel (vor allem Nüsse!).
- Kartoffel-Rösti _____ Geriebene Kartoffelstreifen, die in der Pfanne gebraten werden.
- Kimshi _____ Koreanische scharfe Allround-Gewürzpaste für z. B. eingelegten Rettich.
- Kräuterseitlinge — Kurzstielige, aromatisch würzige helle Pilze.
- Macarons _____ Französisches Baisergebäck aus Mandelmehl mit feinen Füllungen
- Maki _____ Eine Rolle, die aus Reis, Algen und Zutaten gewickelt wird.
- Makronen _____ Dauerbackware aus Zucker, Eiweiß und meist gehackten Nüssen.
- Miso _____ Japanische Paste aus Sojabohnen und verschiedenen Getreidearten.

ERKLÄRUNGEN VON FACHBEGRIFFEN

- Nigiri _____ Sushireis mit einer Fischescheibe oder einer anderen Zutat.
- Pak Choi _____ Verwandter des Chinakohls mit dunkelgrünen Blättern.
- Ponzu _____ Japanisch kalte Würzsauce aus Sojasauce und Zitrusfrüchten.
- Sakura Kresse _____ Dunkellila Kresse, die nach Rettich schmeckt.
- Sashimi _____ Japanische Spezialität, dünne, rohe Fischfilet-Scheiben in höchster Qualität, mit verschiedenen Dips gereicht.
- Amaranth _____ Nussig-feinkörniger, gelblicher Samen, Pseudogetreide.
- Shiitake _____ Japanisch-würziger Speisepilz, der am Pasaniabaum wächst.
- Sojasauce _____ Dunkelbraune asiatische Sauce, die aus Soja und Weizen gebraut wird.
- Sushi Rolls _____ Kleine Sushi-Rollen aus Algen, Reis, Gemüse oder Fisch.
- Szechuan-Pfeffer _____ Pikanter chinesischer Pfeffer, auch Anispfeffer genannt.
- Tempura-Teig _____ Japanischer Ausbackteig aus Wasser, Ei, Mehl und Salz. Kann zum Ausbacken in Öl für alle Lebensmittel benutzt werden.
- Teriyaki _____ Eine aromatische Mischung aus Sojasauce mit Reiswein und weiteren Zutaten.
- Tobiko _____ Exquisites japanisches Lebensmittel, das aus den Roggen von Fliegenfischen gewonnen wird.
- Tom Yum Suppe _____ Pikante thailändische Nationalsuppe mit Kokos und Gewürzen.
- Wan Tan Teig _____ Weizennudelteig, meist mit pikanter Fleisch- und Gemüsefüllung.
- Wasabi _____ Japanischer scharfer Meerrettich. Sehr aromatisch.
- Yuzu _____ Chinesische Zitrusfrucht. Kreuzung aus Zitrone und Mandarine.