

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 _____	Seite 4
Sushi _____	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
Begriffe kurz erklärt _____	Seite 13
Begriffe kurz erklärt _____	Seite 14

EUROPA

VORSPEISEN

	€
WARME BROTSPEZIALITÄTEN FÜR 2 PERS.	8
Auswahl verschiedener Brotspezialitäten, Salzbutter und Frischkäse	
HUMMER-LACHS-CARPACCIO	19
Feine Hummercreme, Salatherzen und Basilikumdressing	
HAUSGEBEIZTER LACHS AUF KNUSPRIGEM KARTOFFEL-RÖSTI	16
Aromatische Dill-Senfsauce	

SUPPEN

SCHAUMIGES SÜPPCHEN VON ROTEN LINSEN	10
Champignons, feine Gemüswürfel, 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	
MESHI STYLE TATAKI	19
Geflammte Nigiri & Tataki auf Hummersauce	

SUPPEN

THAILÄNDISCHES TOM YUM SCHAUMSÜPPCHEN	13
mit gebratenen Süßwassergarnelen, Shiitake, Ingwer, Pak Choi, Koriander	

ASIEN

SUSHI

€

SUSHI A LA MESHİ GEMISCHTE PLATTE FÜR 2 PERSONEN

1 Rainbow Roll, 1 California Roll, 2 Tempura Rolls, 1 Maki Roll, 79

4 Stk. Nigiri, 6 Scheiben Sashimi

SUSHI A LA MESHİ FÜR EINE PERSON

42

SASHIMI (3 STK.)

Lachs 12

Thunfisch 15

Wolfsbarsch 14

Ama Ebi (Sweet Shrimps) 9

Meshi Deluxe (8 Stk. gemischte Sashimi) 35

NIGIRI (2 STK.)

Lachs 10

Thunfisch 12

Wolfsbarsch 11

Ebi (Shrimps) 8

Nigiri Vegan 7

Meshi Deluxe (8 Stk. gemischte Nigiri) 32

HOSO-MAKI ROLLS (8 STK.)

Avocado 8

Gurke 7

Mango 9

Lachsfilet 11

Thunfisch 14

ASIEN

	€
CALIFORNIA ROLLS (8 STK.)	
Vegan Friend: Gemischte, saisonale und regionale Gemüse, Rucola  	12
Classic: Lachsfilet, Avocado, Lachs-Kaviar & Ponzu-Philadelphia	14
Spicy Tuna: Würziges Thunfisch-Tatar, Gurke, Koriander, Rucola	17
Chicken Roll: Hähnchenbrustfilet, Gurke, Rucola, Sesam, Spicy Mayo & Teriyakisauce	13
Pink Vegan: Rote Bete Reis, gemischte Saisongemüse, knusprige Süßkartoffel, Mango-Chili Sauce  	12
The Maguro: Thunfisch, Avocado, Tobiko und Trüffel-Mayo	20
RAINBOW ROLLS (8 STK.)	
Samurai Surf: Knusprige Garnelen, Gurke, flambiertes Lachsfilet on Top, Chili-Mayo	25
The Vegy Way: Gemischte, regionale und saisonale Gemüse, Avocado, vegane Wasabi-Mayonnaise  	18
Surf & Turf: knusprige Garnelen, Gurke, flambiertes Rinderfilet, Chili-Mayo & Teriyaki-Sauce	22
Philadelphila Lachsfilet innen, Avocado, Lachsscheiben aussen, Ponzu-Philadelphia	21
Maguro Magic: Thunfischfilet innen, Avocado, Thunfisch on Top, knusprige Süßkartoffeln, Trüffel-Mayo	25
TEMPURA ROLLS (6 STK.)	
Crispy Thunfisch, Avocado, Rucola, Trüffel-Mayo und Teriyakisauce	13
Crispy Garnelen, Avocado, Spicy Mayo und Teriyakisauce	12
Crispy Vegan, gemischte, regionale u. saisonale Gemüse, Mango & Wasabi Mayo  	10
Gemischte Auswahl: Lachs, Thunfisch, Wolfsbarsch, Avocado, Rucola, Spicy Mayo, Teriyakisauce	16

EUROPA

ZWISCHENGERICHTE

	€
TRÜFFEL-POMMES	15
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 (nur in Verbindung mit einem Beilagensalat):

KNUSPRIG GEBACKENEN GARNELEN	16
SAFTIG GEGRILLTEN LACHSSCHEIBEN UND DILLSENFSAUCE	15
PIKANT GEBRATENEM HÄHNCHENFLEISCH	14

DRESSINGS ZUR WAHL:

Aromatisches MESHI-Kräuterdressing

Mildes Sesam-Dressing

 Vegetarisch

 Vegan

ASIEN

ZWISCHENGERICHTE

	€
DIM SUM-ZUBEREITUNG (3 STK.)	
GARNELEN	14
Garnelen, Spitzkohl, Chili, Sesam, Pak Choi, Ingwer, Shiitake, Frühlingslauch	
GEFLÜGEL	12
Geflügelfleisch, Shiitake, Kimshi, Pak Choi, Ingwer, Frühlingslauch, Koriander, Chinakohl	
VEGETARISCH / VEGAN  	10
Spitzkohl, Pak Choi, Shiitake, Karotten, Chinakohl, Miso, Koriander, Ingwer	
KNUSPRIG GEBACKENE WAN TAN BLÄTTER (3 STK.)	
gefüllt mit pikantem Entenfleisch, asiatischen Gemüsen und Gewürzen	15
gefüllt mit asiatischen Gemüsen, Kräutern und Gewürzen „Asia-Style“  	12
dazu wahlweise mit Thailändischer Erdnuss-Sauce oder würziger Sweet Chili-Sauce	
SPICY EDAMAME  	13
Japanische Bohnen aus dem Wok mit pikanter Sesam-Ingwersauce	
KNUSPRIG GEBACKENES MARKTGEMÜSE  	19
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)	

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

37

Portwein-Rosmarin-Sauce, Brokkoli und Karotten-Ingwer-Püree

FLEISCH

ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES

35

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

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN IN BAROLO-TRÜFFEL-SAUCE

39

mit buntem Gemüse vom Wochenmarkt und Kartoffel-Sahnepüree

ZWEIERLEI VOM SCHWEIN

34

Knuspriger Schweinebauch mit Schweinefilet, lauwarmer Spitzkohlsalat
und Altbiersauce

ASIEN

HAUPTGERICHTE

€

FISCH & KRUSTENTIERE

LACHSFILET  **34**

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

GARNELEN „MESHI-STYLE“ **36**

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

GEFLÜGEL

KROSS GEBRATENES HÄHNCHEN-STEAK **29**

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  **35**

Gebratenes Rindfleisch, grüne Bohnen, Kirschtomaten, Frühlingslauch, pikante Sojasauce, Basilikum, Duftreis

 Scharf

BEILAGEN AUSWAHL

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

KINDERKARTE

HÄHNCHEN-NUGGETS	9
im Knuspermantel mit Pommes Frites und Salatgarnitur	
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE	8



DESSERTS

SORBETS & EIS

	€
ZITRONEN-LIMETTEN-SORBET	8
MANGO-SORBET	8
TONKABOHNEN-EIS	7
BOURBON-VANILLEEIS	6
SORBET VON GRÜNEM APFEL UND THAI-BASILIKUM	8

EUROPÄISCHE KLASSIKER

ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN	11
mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster	
SCHOKOLADENMOUSSE „MESHI-ART“	14
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

1

WEISSE SCHOKO-CROSSI

1

YUZO TRÜFFEL

1

SCHOKO-INGWER-MAKRONE

1

MANDELGEBÄCK

2

KURZ ERKLÄRT

- 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.

KURZ ERKLÄRT

- 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.