

# HERZLICH WILLKOMMEN IM EURO-ASIATISCHEN RESTAURANT MESHİ

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

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

## SUPPEN

<b>SCHAUMIGES SÜPPCHEN VON ROTEN LINSEN</b>	<b>10</b>
Champignons, feine Gemüsewürfel, Kräuter 	
Plus gebratenem Hähnchenfleisch	<b>2</b>

 Vegetarisch

# ASIEN

## VORSPEISEN

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

## SUPPEN

<b>THAILÄNDISCHES TOM YUM SCHAUMSÜPPCHEN</b>	<b>13</b>
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, 1 Tempura Roll, 1 Vegan Maki Roll, 79  
4 Stk. Nigiri, 6 Scheiben Sashimi, 1 Chicken-Roll

SUSHI A LA MESHİ FÜR EINE PERSON 42

### SASHIMI (3 STK.)

Lachs 12

Thunfisch 15

Garnele 14

Meshi Deluxe (8 Stk. gemischte Sashimi) 35

### NIGIRI (2 STK.)

Lachs 10

Thunfisch 12

Garnele 11

Nigiri Vegan 7

Meshi Deluxe (8 Stk. gemischte Nigiri) 32

### HOSO-MAKI ROLLS (8 STK.)

Avocado 9

Gurke 8

Lachsfilet 12

Thunfisch 14

# ASIEN

	€
<b>CALIFORNIA ROLLS (8 STK.)</b>	
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: In Tempura gebackenes Hähnchenfleisch, Gurkenstreifen, Avocado-Topping, würzige Teriyaki-Sauce, Philadelphia-Creme	13
Pink Vegan: Rote Bete Reis, gemischte Saisongemüse, knusprige Süßkartoffel, Wasabi-Mayo  	12
MESHI-Roll: Reis-Papier, Superior-Lachs, Avocado, Gurke, Tempura-Garnelen-Topping	20
<b>RAINBOW ROLLS (8 STK.)</b>	
Samurai Surf: Knusprige Garnelen, Gurke, flambiertes Lachsfilet on Top, Chili-Mayo	25
The Vegy Way: Gemischte, regionale und saisonale Gemüse, Avocado, 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
<b>TEMPURA ROLLS (6 STK.)</b>	
Crispy Lachs, Avocado, Spicy Mayo und Teriyakisauce	12
Crispy Thunfisch, Avocado, Rucola, Trüffel-Mayo und Teriyakisauce	13
Crispy Garnelen, Avocado, Spicy Mayo und Teriyakisauce	14
Crispy Vegan, gemischte, regionale u. saisonale Gemüse, Wasabi Mayo  	10

# EUROPA

## ZWISCHENGERICHTE

	€
<b>TRÜFFEL-POMMES</b>	15
Pommes Frites, Parmesan, Schnittlauchröllchen, Trüffel-Mayo	
<b>WÜRZIGES WOK-GEMÜSE</b> 	19
Karotten-Ingwer-Püree, Brokkoli und grüner Spargel, knusprige Kartoffel-Rösti, Champignons-Sauce	
<b>ALS HAUPTGANG</b>	25

## SALATE

Knackig frische Blattsalate und Gemüse vom Wochenmarkt

<b>ALS BEILAGENSALAT</b>  	8
--	---

Wahlweise zusätzlich mit (nur in Verbindung mit einem Beilagensalat):

<b>GEBRATENEN GARNELEN</b>	16
<b>SAFTIG GEGRILLTEN LACHSSCHEIBEN UND DILLSENFSAUCE</b>	15
<b>PIKANT GEBRATENEM HÄHNCHENFLEISCH</b>	14

DRESSINGS ZUR WAHL:

Aromatisches MESHI-Kräuterdressing

Mildes Sesam-Dressing

 Vegetarisch

 Vegan

# ASIEN

## ZWISCHENGERICHTE

	€
<b>DIM SUM-ZUBEREITUNG (3 STK.)</b>	
<b>GARNELEN</b>	14
Garnelen, Spitzkohl, Chili, Sesam, Pak Choi, Ingwer, Shiitake, Frühlingslauch	
<b>GEFLÜGEL</b>	12
Geflügelfleisch, Shiitake, Kimshi, Pak Choi, Ingwer, Frühlingslauch, Koriander, Chinakohl	
<b>VEGETARISCH / VEGAN</b>  	10
Spitzkohl, Pak Choi, Shiitake, Karotten, Chinakohl, Miso, Koriander, Ingwer	
<b>KNUSPRIG GEBACKENE WAN TAN BLÄTTER (3 STK.)</b>	
gefüllt mit pikantem Entenfleisch, asiatischen Gemüsen und Gewürzen	15
gefüllt mit asiatischen Gemüsen, Kräutern und Gewürzen „Asia-Style“  	12
gefüllt mit Rind- und Garnelenfleisch, asiatischen Gemüse und Gewürzen	17
dazu wahlweise mit Thailändischer Erdnuss-Sauce oder würziger Sweet Chili-Sauce	
<b>SPICY EDAMAME</b>  	12
Japanische Bohnen aus dem Wok mit pikanter Sesam-Ingwersauce	
<b>KNUSPRIG GEBACKENES MARKTGEMÜSE</b>  	19
Im Tempura-Teig gebackenes frisches Gemüse vom Wochenmarkt mit Kimshi Mayo & Trüffel-Mayo, Soja-Dressing	
<b>KNACKIG FRISCHER SPINATSALAT VOM FELD</b>  	8
mit aromatischem Sesamdressing, Croûtons	

# EUROPA

## HAUPTGERICHTE

€

### FISCH

SAFTIG GEBRATENE FILETS VON FANGFRISCHEM FISCH  
(AUSWAHL NACH TAGESANGEBOT)

GEBRATENE MUSCHELN UND GARNELEN 39

mit Cocktail-Sauce, Salat der Saison und ofenfrisches Baguette

### GEFLÜGEL

ROSA GEBRATENES ENTENBRUSTFILET 36

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

### FLEISCH

ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES 35

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

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN IN BAROLO-TRÜFFEL-SAUCE 38

mit buntem Gemüse vom Wochenmarkt und Kartoffel-Rösti

SAFTIG GEBRATENE SCHWEINE-MEDAILLONS VOM GRILL 28

pikante Pfeffer-Cognac-Sauce, Salatteller der Saison, Pommes Frites

# ASIEN

## HAUPTGERICHTE

€

### FISCH & KRUSTENTIERE

#### LACHSFILET 36

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

#### GARNELEN „MESHI-STYLE“ 38

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

#### TRUTHAHNSTEAK VOM GRILL 26

auf pikantem Asia-Wok-Gemüse, Curry-Kokos-Sauce, Duftreis

### FLEISCH

#### RINDERFILET-STEAK, 200 GR. 47

mit Szechuan-Pfeffer, Kalbssauce, Himalaya-Salz und asiatischem Wok-Gemüse

#### SCHARF-WÜRZIGES RINDFLEISCH AUS DEM WOK 34

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	8
BOURBON-VANILLEEIS	7
SORBET VON GRÜNEM APFEL UND THAI-BASILIKUM	8

### EUROPÄISCHE KLASSIKER

ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN	12
mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster	
SCHOKOLADENMOUSSE „MESHI-ART“	14
mit hausgemachtem Rotweineis	
CRÈME BRÛLÉE	13
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.