

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.	9
Auswahl verschiedener Brotspezialitäten, Salzbutter und Frischkäse	
HUMMER-LACHS-CARPACCIO	19
Feine Hummercreme, Salatherzen und Basilikumdressing	
HAUSGEBEIZTER LACHS AUF KNUSPRIGEM KARTOFFEL-RÖSTI	18
Aromatische Dill-Senfsauce	

SUPPEN

SCHAUMIGES SÜPPCHEN VON ROTEN LINSEN	10
Champignons, feine Gemüsewürfel, Kräuter 	
TOMATISIERTES SÜPPCHEN VON EDELFISCHEN NACH „MESHI-ART“	15

 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, Austernpilze, Nussbutter, pikantes Trüffel-Ponzu-Dressing	

SUPPEN

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

ASIEN

SUSHI

€

SUSHI A LA MESHI GEMISCHTE PLATTE FÜR 2 PERSONEN

1 Rainbow Roll, 1 California Roll, 1 Tempura Roll, 1 Vegan Maki Roll,
4 Stk. Nigiri, 6 Scheiben Sashimi, 1 Chicken-Roll **79**

SUSHI A LA MESHI 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**

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: 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

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, 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 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

	€
TRÜFFEL-POMMES	16
Pommes Frites, Parmesan, Schnittlauchröllchen, Trüffel-Mayo	
WÜRZIGES WOK-GEMÜSE 	19
Karotten-Ingwer-Püree, Brokkoli und grüner Spargel, knusprige Kartoffel-Rösti, Champignons-Sauce	
ALS HAUPTGANG	25

SALATE

Knackig frische Blattsalate und Gemüse vom Wochenmarkt

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

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

GEBRATENEN GARNELEN	16
SAFTIG GEGRILLTEN LACHSSCHEIBEN UND DILLSENFSAUCE	15
PIKANT GEBRATENEM GEFLÜGELFLEISCH	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

13

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

VEGETARISCH / VEGAN

11

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 & Trüffel-Mayo, Soja-Dressing

KNACKIG FRISCHER SPINATSALAT VOM FELD

8

mit aromatischem Sesamdressing, Croûtons

EUROPA

HAUPTGERICHTE

€

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 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	5
POMMES FRITES	4
ZWEI KNUSPRIGE KARTOFFELRÖSTIS	6

KINDERKARTE

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



Scharf

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 Haselnuss-Eis	
DREIERLEI SÜSSE ÜBERRASCHUNGEN AUS UNSERER PÂTISSERIE	16

GENUSS ZUM SCHLUSS

ERLESENE UND HAUSGEMACHTE MESHI-KÖSTLICHKEITEN
AUS UNSERER PÂTISSERIE

€

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 Rogen 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.