

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:

Vorspeisen und Suppen	Seite 2
Sommersalate	Seite 3
Sushi	Seite 4
Snacks	Seite 6
Europäische Hauptgerichte	Seite 7
Asiatische Hauptgerichte	Seite 8
Beilagen, Kinderkarte	Seite 9
Desserts	Seite 10
Begriffe kurz erklärt	Seite 11

VORSPEISEN

EUROPA

€

WARME BROTSPEZIALITÄTEN FÜR 2 PERS.

9

Auswahl verschiedener Brotspezialitäten, Salzbutter und Frischkäse

VITELLO TONATO

18

Saftig gebratene Kalbfleischscheiben auf pikanter Thunfischsauce, Kapern und Salatherzen der Saison

ASIEN

JAPANISCHE KNUSPER-GARNELEN

19

Im Tempura-Teig gebackene Garnelen, Chili-Asia-Mayonnaisen-Dip

PONZU VOM RINDERFILET

19

Geflämmtes Rinderfilet, Lauchzwiebeln, Austernpilze, Nussbutter, pikantes Trüffel-Ponzu-Dressing

SUPPEN

EUROPA

AROMATISCHE ENTENKRAFTBRÜHE

12

mit feinen Gemüsen, Pilzravioli und Entenfilet

ASIEN

THAILÄNDISCHES TOM YUM SCHAUMSÜPPCHEN

14

mit gebratenen Süßwassergarnelen, Shiitake, Ingwer, Pak Choi, Koriander

SOMMERSALATE

Knackig frische Blattsalate und Gemüse vom Wochenmarkt

ALS BEILAGENSALAT   **8**

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

KNUSPRIG GEBACKENEN GARNELEN **13**

SAFTIG GEGRILLTEN LACHSSCHEIBEN UND DILLSENFSAUCE **12**

GEBRATENEM TRUTHAHNFILET MIT PIKANTER CHILISAUCE **10**

DRESSINGS ZUR WAHL:

Aromatisches MESHI-Kräuter dressing

Pikantes Sesam-Dressing

 Vegetarisch

 Vegan

SUSHI

SUSHI

€

SUSHI A LA MESHİ 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 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 **11**

Thunfisch **13**

Garnele **14**



Nigiri Vegan **9**

Meshi Deluxe (8 Stk. gemischte Nigiri) **32**



SUSHI

€



CALIFORNIA ROLLS (8 STK.)

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, Wasabi-Mayo  	12

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
Maguro Magic: Thunfischfilet innen, Avocado, Thunfisch on Top, 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

SNACKS

EUROPA

€

TRÜFFEL-POMMES

16

Pommes Frites, Parmesan, Schnittlauchröllchen, Trüffel-Mayo

WÜRZIGES WOK-GEMÜSE

19

Karotten-Ingwer-Püree, Brokkoli und Saisongemüse,
Kartoffelpüree, Champignons-Sauce

ALS HAUPTGANG

25

ASIEN

DIM SUM-ZUBEREITUNG (3 STK.) GARNELEN

14

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

DIM SUM-ZUBEREITUNG (3 STK.) VEGETARISCH / VEGAN

12

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

 Vegetarisch

 Vegan

HAUPTGERICHTE

EUROPA

€

GEFLÜGEL

ROSA GEBRATENES ENTENBRUSTFILET

39

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

FLEISCH

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN IN BAROLO-TRÜFFEL-SAUCE

38

mit buntem Gemüse vom Wochenmarkt und Kartoffelpüree

SAFTIG GEBRATENE SCHWEINE-MEDAILLONS VOM GRILL

29

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

SAFTIGER ZWIEBELROSTBRATEN

38

gebackene Zwiebeln, Kalbsjus, Pommes Frites und gemischtem Salat

RINDERFILET-STEAK, 200 GR.

48

vom Grill mit Marktgemüse der Saison und Pfeffer-Cognacsauce

HAUPTGERICHTE


ASIEN

€

FISCH & KRUSTENTIERE

SUPERIOR LACHSFILET

36

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

GARNELEN „MESHI-STYLE“

37

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

GEFLÜGEL & RINDFLEISCH

KROSS GEBRATENES HÄHNCHEN-STEAK

29


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

TRUTHAHNSTEAK VOM GRILL

27

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

BEILAGEN AUSWAHL

	€
KAROTTEN-INGWER-PÜREE	7
GEBRATENES WOK-GEMÜSE DER SAISON	8
GURKEN-KIMSHI-GEMÜSE 	7
ASIATISCHER DUFTREIS	5
POMMES FRITES	4
KNACKIG FRISCHER SPINATSALAT VOM FELD  	8
mit aromatischem Sesamdressing, Croûtons	

KINDERKARTE

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

 Scharf

DESSERTS

SORBETS & EIS

	€
ZITRONEN-LIMETTEN-SORBET	8
SORBET VON VOLLREIFEN MANGOS	8
TONKABOHNEN-EIS	8
BOURBON-VANILLEEIS	7

EUROPÄISCHE KLASSIKER

KAISERSCHMARRN	12
als Dessert-Portion, mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschkenröster	
SCHOKOLADENMOUSSE „MESHI-ART“	15
mit hausgemachtem Rotweineis	
CRÈME BRÛLÉE	14
mit hausgemachtem Tonkabohnen-Eis	

GENUSS ZUM SCHLUSS

ERLESENE UND HAUSGEMACHTE MESHI-KÖSTLICHKEITEN AUS UNSERER PÂTISSERIE	€
WEISSE SCHOKO-CROSSI	1
YUZO TRÜFFEL	1
SCHOKO-INGWER-MAKRONE	2
MANDELGEBÄCK	2

KURZ ERKLÄRT

Asia-Mayonnaise — Mayonnaise, vermischt mit pikanten asiatischen Gewürzen.

Croûtons — In Butter knusprig gebratene Weißbrotwürfel.

Dim Sum — Traditionell chinesische, kleine gedämpfte Teiggerichte.

Duftreis — Aromatisch lecker duftender, meist thailändischer Reis.

Glacieren — In Butter, Salz, Zucker gegarte z. B. Gemüse mit besonderem Glanz.

Kaiserschmarrn — Klassisch österreichische Mehl-Süßspeise mit Apfel und/oder Zwetschenkompott.

Karamellisieren — In heißem Zucker gewendete Lebensmittel (vor allem Nüsse!).

Kimshi — Koreanische scharfe Allround-Gewürzpaste für z. B. eingelegten Rettich.

Makronen — Dauerbackware aus Zucker, Eiweiß und meist gehackten Nüssen.

Miso — Japanische Paste aus Sojabohnen und verschiedenen Getreidearten.

Nigiri — Sushireis mit einer Fischeibe 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.