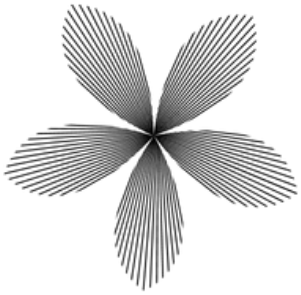


À la Carte



meimei

meimei

STEIN GRILL

EIN INTERAKTIVES GRILL-ERLEBNIS AM TISCH.
JEDER GAST ERHÄLT EINEN EIGENEN LAVA-STEIN, UM FLEISCH UND MEERESFRÜCHTE INDIVIDUELL ZU GRILLEN – FRISCH, HEISS UND GENAU NACH PERSÖNLICHEM GESCHMACK.

800 SURF & TURF MEIMEI (AB 2 PP.)

EINE LUXURIÖSE KOMPOSITION AUS MEER UND LAND – ZUM TEILEN.

TIGER GARNELEN | OKTOPUS | JAKOBSMUSCHELN

NACH WAHL MIT:

300G PREMIUM ENTRECÔTE	**pp. 45 €**
PREMIUM NEW ZEALAND LAMB CHOPS	**pp. 49 €**
300G ENTRECÔTE & 2 LAMB CHOPS	**pp. 55 €**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

THE WINTER COLLECTION

A CELEBRATION OF SEASONAL FLAVOURS

VORSPEISE

–

#214 TOM HO NUONG MUOI SA OT **16 €**

GEGRILLTE WILDFANG TIGERGARNELE (01 STK.) | ZITRONENGRAS-CHILI-ÖL | GRÜNE MANGO - KALAMANSI SALSA | FRISCHE KRÄUTER | LEICHT SCHARF
GRILLED WILD-CAUGHT PRAWNS (01 PC.) | LEMONGRASS CHILI OIL | GREEN MANGO & KALAMANSI SALSA | FRESH HERBS | SLIGHTLY SPICY

#216 BEEF TARTARE ON THE BONE ***WEEKEND SPECIALS*** **22 €**

SCHARFES TATAR VOM ALLGÄUER FÄRSENFILET | SESAM | GERÖSTETES KNOCHENMARK
SPICY ALLGÄU HEIFER TENDERLOIN TARTARE | SESAME | ROASTED BONE MARROW

HAUPTGANG

–

#419 CA TUYET NUONG MISO **32 €**

MISO KABELJAU | CHILI-ERDNUSSBUTTER-FISCHSAUCE | GRÜNER SPARGEL | GEBRATENER REIS
GRILLED MISO COD | CHILI PEANUT BUTTER & FISH SAUCE | GREEN ASPARAGUS | FRIED RICE

#423 FÄRSENFILET STEAK **45 €**

BUTTERZART GEGRILLTES FÄRSENFILET (ca. 220 G) | ROSMARIN | MEERSALZ
T*ender grilled heifer fillet (approx. 220 g) | rosemary | sea salt*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

meimei

MEIMEI VORSPEISEN

#200 VUON CHAY — 13 €

VEGETARISCHER GARTEN MIT AVOCADO-TATAR | ROTE-BETE-CARPACCIO | KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN | CHERRYTOMATEN | WASABI CREME
VEGETARIAN GARDEN WITH AVOCADO TARTARE | BEETROOT CARPACCIO | CARAMELIZED WALNUTS | CHERRY TOMATOES | WASABI CREME

#201 EDAMAME HAP NAM Y — 6 €

GEDÄMPFTE EDAMAME | TRÜFFEL ÖL | MALDON-SALZ
STEAMED SOYBEANS | TRUFFLE OIL | MALDON SALT

#202 BI DO CHIEN GION — 10 €

KNUSPRIGER HOKKAIDO-KÜRBIS | TEMPURA-MANTEL | SOJA-TRÜFFEL-DIP
CRISPY HOKKAIDO PUMPKIN | TEMPURA COATING | SOY-TRUFFLE DIPPING SAUCE

#203 CHA GIO CHAY — 10 €

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN | SÜSSARTOFFEL | KAROTTEN | GLASNUDELN
CRISPY SPRING ROLLS | SWEET POTATO | CARROTS | GLASS NOODLES

#204 CHA GIO RE TOM — 10 €

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN AUS TAPIOKA-TEIG | GARNELEN | TARO
CRISPY TAPIOCA ROLLS | SHRIMP | TARO

215 SAIGON BAO BUN (1 STK.) — 10 €

GEDÄMPFTER WEIZEN-BUN | TEMPURA-GARNELEN | MANGO | AVOCADO | EINGELEGTES GEMÜSE | YAKI-SAUCE | CHILI-MAYO
STEAMED WHEAT BUN | TEMPURA PRAWNS | MANGO | AVOCADO | PICKLED VEGETABLES | YAKI SAUCE | CHILI MAYO

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

#210 WONTON NO. 3 (3 PCS) 15 €

KNUSPRIG HAUSGEMACHTE WANTON GEFÜLLT MIT IBERICO-SCHWEIN & BLACK TIGER GARNELEN | AVOCADO-TATAR | CRÈME FRAÎCHE | KAVIAR
CRISPY HOMEMADE WANTON FILLED WITH IBERICO PORK & BLACK TIGER PRAWNS AVOCADO TARTARE | CRÈME FRAÎCHE | CAVIAR

#205 IBERICO HEO LA LOT 10 €

GEGRILLTES IBERICO-SCHWEIN IN WILD-PFEFFERBLÄTTERN | LIMETTEN-CHILI-DIP
GRILLED IBERICO PORK IN WILD PEPPER LEAVES | LIME-CHILI DIP

#206 MUC CHIEN GION 13 €

KNUSPRIGE KALAMARI MIT LIMETTENBLÄTTER | CHILI | LAUCH | TEMPURA-MANTEL
CRISPY CALAMARI WITH LIME LEAVES | CHILI | LEEK | TEMPURA COAT

#207 GA XIEN NUONG GION 10 €

GEGRILLTES HONIG-SESAM-HÄHNCHEN MIT ZITRONENGRAS | SESAM-SOJA-GLASUR
GRILLED HONEY SESAME CHICKEN WITH LEMONGRASS | SESAME-SOY GLAZE

#208 TOM KANAFEH SOT AVOCADO TRÜFFEL (3 PCS) 15 €

KATAIFI-GARNELEN | TRÜFFEL-AVOCADO | WASABI MAYO
CRISPY SHRIMP IN KATAIFI PASTRY | TRUFFLE AVOCADO | WASABI MAYO

#212 STARTER SELECTION / MAM AN CHOI (AB 2P.) pp
VORSPEISEN VARIATION 17 €

EINE KURATIERTE AUSWAHL UNSERER BELIEBTESTEN VORSPEISEN.
EINE GESCHMACKLICHE REISE VON NORD NACH SÜD VIETNAMS
– FRISCH, AUSGEWOGEN, VIELSCHICHTIG. ZUM TEILEN.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

KALTE VORSPEISEN

TRADITION FRESH ROLLS

KALTE VIETNAMESISCHE SOMMERROLLEN MIT FRISCHEN KRÄUTERN & SALAT IM REISBLATT-CRÊPE
COLD VIETNAMESE SUMMER ROLLS WITH FRESH HERBS & SALAD IN REISCRÊPE

#220 GOI CUON TOM — 10 €

GARNELEN | AVOCADO | SERVIERT MIT HOISIN BUTTER DIP
SHRIMP | SERVED WITH HOISIN BUTTER DIPPING SAUCE

#221 GOI CUON CA — 12 €

SOMMERROLLEN MIT ANGEBRATENER BIO-LACHS | AVOCADO | SERVIERT MIT TRÜFFEL-SOJA-SAUCE
SUMMER ROLLS WITH GRILLED SALMON | AVOCADO | SERVED WITH TRUFFLE SOY SAUCE

#222 GOI CUON CHAY — 9 €

SOMMERROLLEN MIT BIO-TOFU | MANGO | AVOCADO | HOISIN-BUTTER-DIP
SUMMER ROLLS WITH ORGANIC BEAN CURD | MANGO | AVOCADO | SERVED WITH HOISIN BUTTER DIPPING SAUCE

#227 BEEF TARTARE — 19 €

SCHARFES TATAR VOM ALLGÄUER FÄRSENFILET | SESAM
SPICY ALLGÄU HEIFER TENDERLOIN TARTARE | SESAME

#228 TARTAR TRIOLOGIE — 22 €

DREIERLEI TATAR VOM YELLOWFIN TUNA | LACHS | AVOCADO-QUINOA
TRILOGY OF YELLOWFIN TUNA | SALMON | AVOCADO WITH QUINOA

#229 GOI CA NGU TUNA CARPACCIO — 19 €

ZITRUS-ZITRONENGRASS MARINIERTES TUNA CARPACCIO | VIETNAMESISCHE KRÄUTER | SAUER-SCHARFEM DRESSING
CITRUS LEMONGRASS MARINATED TUNA CARPACCIO | VIETNAMESE HERBS | SOUR-SPICY DRESSING

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

meimei

DUMPLINGS

#230 DIMSUM GA KIMCHI (4 PCS) — **10 €**
GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN MIT HÄHNCHEN | KIMCHI
GRILLED CHICKEN DUMPLINGS | KIMCHI

#231 XIU LONG BAO CHAY (3 PCS) — **8 €**
GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT GEMÜSE & BOHNEN
STEAMED DUMPLINGS FILLED WITH VEGGIE & BEANS

#232 XIU LONG BAO PHO (3 PCS) — **12 €**
GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT PHO-BRÜHE | RINDFLEISCH | LAUCH
STEAMED DUMPLINGS FILLED WITH PHO BROTH | BEEF | SPRING ONIONS

 # 233 DIMSUM TOM TRUFFEL (4 PCS) — **14 €**
GEDÄMPFTE DIMSUM MIT GARNELEN & GARTENGEMÜSE | TRÜFFEL-BUTTER-DASHI
STEAMED DIMSUM WITH SHRIMPS & SEASONAL VEGETABLES | TRUFFLE BUTTER DASHI

#235 MIX DIMSUM PLATTE (Ab 2 PP) — **pp 12 €**
EINE AUSWAHL UNSERER HAUSGEMACHTEN DIMSUM-VARIATIONEN.
SERVIERT MIT AUSGEWÄHLTEN SAUCEN
A SELECTION OF OUR HOMEMADE DIM SUM CREATIONS.
SERVED WITH SELECTED SAUCES

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

SOUP

#300 PHO BO TAI LAN **20 €**

GROßE NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE | GEBRATENES RINDFLEISCH | REISBANDNUDELN | KRÄUTER
LARGE BEEF NOODLE SOUP | STIR-FRIED BEEF | RICE NOODLES | HERBS

#302 PHO TOFU **18 €**

GROßE NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE | BIO TOFU | REISBANDNUDELN | KRÄUTER
LARGE BEEF NOODLE SOUP | ORGANIC TOFU | RICE NOODLES | HERBS

#301 SUP HAI SAN NHO **13 €**

PETIT SAUER-SCHARFE SUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN | FRISCHEN KRÄUTERN
SMALL SOUR-SPICY SOUP WITH SEAFOOD | FRESH HERBS

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

SALAD

#240 GOI DU DU — **16 €**

GRÜNE-PAPAYA-STREIFEN | MANGO | KORIANDER | ERDNÜSSE
GREEN PAPAYA SALAD | MANGO | CILANTRO | PEANUTS

#241 GOI GA TAO XANH — **16 €**

GRÜNEM APFEL SALAT MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN | KRÄUTERN | RÖSTZWIEBELN
GREEN APPLE *SALAD WITH CRISPY CHICKEN | HERBS | ROASTED ONIONS*

#242 GOI TOM SOT THAI — **16 €**

GARNELEN | AVOCADO | GRÜNE MANGO | FERMENTIERTEM CHILI-ZITRONENGRASS-DRESSING
SHRIMPS | AVOCADO | GREEN MANGO | FERMENTED CHILI LEMONGRASS DRESSING

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

CURRY

#500 MEI MEI SIGNATURE CURRY

MEIMEI ROTES CURRY, CREMIG, INTENSIV UND SCHARF. SERVIERT MIT GEMÜSE & JASMIN REIS
MEIMEI RED CURRY CREAMY AND INTENSE, SERVED WITH VEGEATABLE & JASMIN RICE

NACH WAHL MIT:

ENTE FILET — **24 €**
DUCK FILET

HÄHNCHENBRUSTFILET — **22 €**
CHICKEN BREAST FILET

GEGRILLTER MISO LACHS — **25 €**
GRILLED MISO SALMON

BLACK TIGER GARNELEN & SEETEUFEL — **28 €**
BLACK TIGER SHRIMPS & MONKFISH

BIO-TOFU & AVOCADO — **20 €**
ORGANIC BEAN CURD & AVOCADO

SOFTSHELL CRABS — **30 €**
+1 Wildfang Tigergarnele | + 12 € / Stück

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

MEIMEI WOK SPECIAL

ÜBER KRÄFTIGER FLAMME IM WOK GEBRATEN – FÜR DAS CHARAKTERISTISCHE „WOK HEI“: INTENSIVE RÖSTAROMEN & DEN UNVERWECHSELBAREN DUFT ECHTER WOKKÜCHE.
WOK-FRIED OVER HIGH FLAME FOR THE SIGNATURE “WOK HEI” – INTENSE ROASTED AROMAS & THE DISTINCTIVE FRAGRANCE OF TRUE WOK COOKING.

EGG NOODLES

#422 MI CHAR SIU — 23 €
GEBRATENE EIERNUDELN | HAUSGEMACHTES CHAR SIU VOM SCHWEINEBAUCH | KNUSPRIGE WONTONS MIT IBERICO & BLACK TIGER GARNELEN | BIO-EI | GEMÜSE
STIR-FRIED EGG NOODLES | HOMEMADE PORK BELLY CHAR SIU | CRISPY WONTONS WITH IBERICO & BLACK TIGER PRAWNS | EGG | VEGETABLES

#414 MI VIT — 26 €
GEBRATENE EIERNUDELN | ENTE FILET | GEMÜSE | BIO EI
STIR-FRIED EGG NOODLES | DUCK FILET | VEGETABLES | ORGANIC EGG

#412 MI XAO TOM NUONG — 29 €
GEBRATENE EIERNUDELN | GEMÜSE | BIO EI | GEGRILLTE TIGERGARNELEN
STIR-FRIED EGG NOODLES | VEGETABLES | EGG | GRILLED TIGER PRAWNS

UDON WHEAT NOODLES

#415 MEIMEI MI XAO BO LE — 24 €
GEBRATENE UDON-NUDELN | RINDERFILET IN KOREANISCHER BIRNENMARINADE | SESAM | PAKCHOI
STIR-FRIED UDON NOODLES | BEEF FILLET MARINATED IN KOREAN PEAR SAUCE | SESAME | PAK CHOI

#410 UDON XAO DAU HU NAM SOT LAC — 20 €
GEBRATENE UDON NUDELN | TOFU | PILZE | ERDNUSS-SAUCE
STIR-FRIED UDON NOODLES | TOFU | MUSHROOMS | PEANUT SAUCE

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

FLAT RICE NOODLES

#409 PHO XAO TOM — **24 €**

GEBRATENE REISBANDNUDELN | GARNELEN | GEMÜSE | BIO EI | ERDNÜSSEN
STIR FRY RICE NOODLES | GARNELEN | BROCCOLI | VEGETABLES | EGG | PEANUTS

WOK DISHES WITH RICE

#400 BO XAO OT — **24 €**

RINDERFILET | ZITRONENGRAS | CHILI | GEMÜSE | PIKANT
SCHILLER BEEF FILET | LEMONGRASS | CHILI | VEGETABLES | SPICY

#401 BO XAO MANG TAY — **24 €**

RINDERFILET | AUSTERNPILZEN | SPARGEL | PAKCHOI
BEEF FILET | OYSTER MUSHROOMS | ASPARAGUS | PAK CHOI

#402 GA XAO DUA MANG CHUA — **20 €**

HÄHNCHENBRUSTFILET | MADRAS CURRY | THAI BASILIKUM | ANANAS | BAMBUS
CHICKEN BREAST FILET | MADRAS CURRY | THAI BASIL | PINEAPPLE | BAMBOO SHOOTS

#403 GA ME HAT DIEU — **22 €**

HÄHNCHENBRUSTFILET | SÜSS-SAUER TAMARINDENFRUCHT | CASHEWNÜSSEN
CHICKEN BREAST FILET | SWEET & SOUR TAMARIND FRUIT | CASHEWNUTS

#404 VIT SOT GUNG — **24 €**

ENTE FILET | INGWER-SOJA-SAUCE | SAISONGEMÜSE
DUCK FILET | GINGER-SOY-SAUCE | SEASONAL VEGETABLES

#405 VIT SOT ME — **24 €**

ENTE FILET | ORIGINAL SÜSS-SAUER TAMARINDENFRUCHT | ANANAS | CHERRY TOMATEN | GEMÜSE
DUCK FILET | ORIGINAL SWEET & SOUR TAMARIND FRUIT | PINEAPPLE | VEGETABLES | CHERRY TOMATOES

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

#406 TOM SOT HUNG QUE CAY — 25 €

WILDFANG BLACK TIGER GARNELEN MIT THAI-BASILIKUM | SAISONALES GEMÜSE
WILD-CAUGHT BLACK TIGER SHRIMPS WITH THAI BASIL | SEASONAL VEGETABLES

#407 MUC KHO TIEU XANH — 25 €

CALAMAR IM TOPF I | FRISCHER GRÜNER PFEFFER | KARAMELLISIERTE SHIITAKE-PFEFFER-SAUCE | SAISONALES GEMÜSE
CALAMARI IN POT | FRESH GREEN PEPPER | CARAMELIZED SHIITAKE-PEPPER SAUCE | SEASONAL VEGETABLES

#416 BACH TUOT XAO KHOM — 29 €

GEBRATENER OKTOPUS | ANANAS | CHERRY TOMATEN | VIETNAMESISCHER CULANTRO | GETROCKNETE CHILI
STIR-FRIED OCTOPUS | PINEAPPLE | CHERRY TOMATOES | VIETNAMESE CULANTRO | DRIED CHILI

#420 COM NIEU THAP CAM PREMIUM — 29 €

GEGRILLTER REIS IM TONTOPF | RINDERFILET | HÄHNCHENFILET | BLACK TIGER GARNELE | JAKOBSMUSCHELN | SAISONGEMÜSE
GRILLED CLAYPOT RICE | BEEF TENDERLOIN | CHICKEN FILLET | KING PRAWN | SCALLOPS | SEASONAL VEGETABLES

#411 RAU XAO THAP CAM — 17 €

GEBRATENES GEMÜSE | PILZE | SESAM | SHIITAKE-SAUCE
STIR-FRIED VEGETABLES | MUSHROOMS | SESAME | SHIITAKE SAUCE

#421 COM NIEU DAU HU NAM — 22 €

GEGRILLTER REIS IM TONTOPF | BIO-TOFU | PILZE | SAISONGEMÜSE
GRILLED CLAYPOT RICE | ORGANIC TOFU | MUSHROOMS | SEASONAL VEGETABLES

#417 COM CA TIM HAT DIEU — 20 €

GERÖSTETE AUBERGINE | GEBRATENER JASMINREIS | CASHEW | EI | GEMÜSE | RÖSTZWIEBELN
ROASTED EGGPLANT | FRIED JASMINE RICE | CASHEW NUTS | EGG | VEGETABLES | CRISPY SHALLOTS

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

VIETNAMESE BUN BOWLS

REISNUDELSCHALE MIT FRISCHEM SALAT, KRÄUTERN, ERDNÜSSEN, THAI-SCHALOTTEN, SERVIERT MIT LIMETTEN-CHILI-DRESSING UND FRÜHLINGSROLLEN
VIETNAMESE RICE NOODLE BOWL WITH FRESH SALAD, HERBS, PEANUTS, THAI SHALLOTS, SERVED WITH LIME-CHILI DRESSING AND SPRING ROLLS

#440 BUN CHA HEO LA LOT — 22 €

MIT LAVA-GEGRILLTEM IBERICO-SCHWEIN & LA LOT
WITH LAVA GRILLED IBERICO PORK & LA LOT

#441 BUN GA NUONG — 22 €

MIT LAVA-GEGRILLTEM HÄHNCHENFILET
WITH GRILLED CHICKEN FILET

#442 BUN HAI SAN NUONG — 28 €

MIT GEGRILLTEN BLACK TIGER GARNELEN, SEETEUFEL UND KALAMAREN
WITH GRILLED BLACK TIGER SHRIMP | MONKFISH & CALAMARI

#443 BUN TOFU — 20 €

MIT GERÖSTETE BIO-TOFU | PILZEN | AVOCADO | MANGO
WITH ROASTED ORGANIC BEAN CURD | MUSHROOMS | AVOCADO | MANGO

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

meimei

GRILL

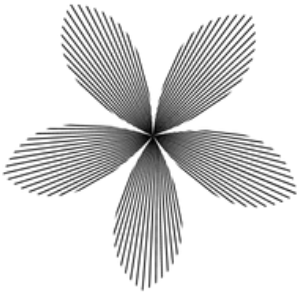
#450 CA HOI UOP CHAO — 27 €

GEGRILLTES BIO-LACHSFILET | VIETNAMESISCHE WEISSE MISO | SERVIERT MIT WOKGEMÜSE
GRILLED SALMON FILET | VIETNAMESE WHITE MISO | SERVED WITH WOK VEGETABLES

#451 LUON BO NUONG — 37 €

GEGRILLTES ENTRECÔTE VOM BLACK-ANGUS-RIND (CA. 300 G) | ASIEN-BUTTER | YAKINIKU-GEMÜSE
GRILLED ENTRECÔTE FROM BLACK ANGUS BEEF (APPROX. 300 G) | ASIAN BUTTER | YAKINIKU VEGETABLES

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



CHEF'S SIGNATURE SELECTION

#500 SAIGON SPICE UDON **30 €**

RED CURRY-ESSENZ | UDON | KNUSPRIGER SOFT SHELL CRAB | KOKOSMILCH | GEGRILLTE GRÜNE PAPRIKA | AROMEN AUS SAIGON
RED CURRY ESSENCE | UDON NOODLES | CRISPY SOFT SHELL CRAB | COCONUT MILK | ROASTED GREEN PEPPER | SPIRIT OF SAIGON

#505 MEIMEI GOLDEN LAMM CURRY **35 €**

MEIMEI GELBES CURRY NUSSIG | GEGRILLTES LAMMKARREE | MAIS | KARTOFFEL | SAISONGEMÜSE | HERZHAFT UND SANFT
MEIMEI YELLOW CURRY NUTTY WITH GRILLED LAMB CHOPS, SAVORY AND MILD SERVED WITH POTATO & SEASONAL VEGGIE

#453 MEIMEI GRILLED FISH PLATTER / HAI SAN NUONG DAC BIET (AB 2 PP.) **pp. 37 €**

EDLE FISCHPLATTE AUS FRISCHEM FISCH | OKTOPUS | GARNELEN | KALAMARI | JAKOBSMUSCHELN | PAPAYA SALAT
EDLE FISH PLATTER FROM FRESH FISH | PULPO | SHRIMP | CALAMARI | SCALLOP | SERVED | PAPAYA SALAD

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

DESSERT

#701 INGWER CRÈME BRÛLÉE — 9 €
MIT MANDARINEN-SORBET

#702 SOUFFLÉ AL PISTACCHIO — 12 €
& MANDARINEN-SORBET

#703 „KEM BO“ COCONUT AVOCADO DREAM — 10 €
MIT AVOCADO WHITE CHOCOLATE MOUSSE & KOKOS-SORBET

#. JAPANISCHES MOCHI-EIS (1.ST) — 3 €
WAHLWEISE : KOKOS | MANGO | SCHOKO | MATCHA | YUZU

#. EISKUGEL — 3 €
WAHLWEISE : KOKOS | MANDARIN | MATCHA | YOGURT | GINGER | BLACK SESAME

#705 PISTAZIEN KANAFEH ROYALE — 14 €
MIT PISTAZIEN-MATCHA-CHEESE-FÜLLUNG | KARAMELLBANANE | JOGURT-EIS

#707 “XOI XOAI” MANGO STICKY RICE — 14 €
MIT THAI STICKY RICE IN KOKOSMILCH | AROMATISCHEM MANGO | SORBET VON JUNGER KOKOSNUSS

#714 MEIMEI COCONUT — 10 €
KOKOSEIS IM KOKOSNUSS | HAUSGEMACHTES CALAMANSI-GEL | GERÖSTETES KOKOS-CRUMBLE

#717 CHOCOLATE ROUGE — 13 €
AUS EIGENER PATISSERIE | VALRHONA MILCHSCHOKOLADEN-CHEESECAKE | ROTE-FRÜCHTE-GLASUR

#718 ERDNUSS PARFAIT — 15 €
AUS EIGENER PATISSERIE | VALRHONA-SCHOKOLADEN-NUSS-CRUNCH | FEINE ZIMTNOTE

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

ZUSATZSTOFFE

1 = KOFFEINHALTIG
2 = CHININHALTIG
3 = MIT FARBSTOFF
4 = MIT SÜSSUNGSMITTEL
5 = ENTHÄLT SULFITE
6 = PHOSPHATE
7 = ENTHÄLT EINE PHENYLANINQUELLE
8 = ANTIOXIDATIONSMITTEL
9 = GESCHMACKSVERSTÄRKER
10 = STABILISATOREN
11 = SCHMELZSALZE E452, E450, E339
12 = SÄURUNGSREGULATOREN
13 = ENTHÄLT KONSERVIERUNGSSTOFFE

ALLERGENE

a glutenhaltiges getreide
b krebstiere
c eier
d fisch
e erdnüsse
f sojabohnen
g milch | laktose
h schalenfrüchte
i sellerie
k senf
l sesamsamen
m schwefeldioxid | sulfid
n lupinen
o weichtiere
p mandeln
q haselnüsse
r walnüsse
s hafer
t weizen
u roggen
w dinkel
y reis
j pinienkerne
z gerstenmalz