

À la Carte





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.



MEIMEI CUON DIY SUMMER ROLLS

EINE GROSSE SHARING-PLATTE FÜR 2 PERSONEN MIT REISPAPIER, REISNUDELN, FRISCHEN KRÄUTERN UND FEINEN ZUTATEN – ZUM SELBER-ROLLEN UND GEMEINSAMEN GENIESSEN.

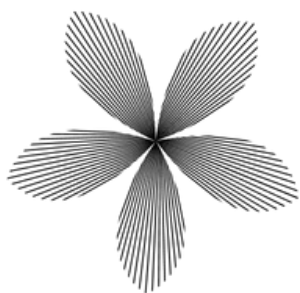
UNSER SERVICE ZEIGT IHNEN GERNE, WIE MAN PERFEKT ROLLT

900 MEIMEI DIY CUON SUMMER (AB 2 PP.)

pp. 37 €

GEGRILLTES HÄHNCHENFILET | ENTE FILET PEKING STYLE |
TIGER GARNELEN | MARINierter BIO-TOFU
GRILLED CHICKEN BREAST FILLET | PEKING-STYLE DUCK FILLET |
TIGER PRAWNS | MARINATED ORGANIC TOFU

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



SAISON HIGHLIGHTS

VORSPEISE

—

#213 KABELJAU LA VONG · HANOI

16 €

Ein legendärer Klassiker aus der Altstadt von Hanoi.

KABELJAU | KURKUMA & GALGANT | DILL | REISNUDELN | FRÜHLINGSZWIEBEL | ERDNÜSSE

COD FISH | TURMERIC & GALANGAL | DILL | RICE NOODLES | SPRING ONION | PEANUTS

#214 TOM HO NUONG MUOI SA OT

16 €

GEGRILLTE TIGERGARNELE (01 STK.) | ZITRONENGRAS-CHILI-ÖL | GRÜNE MANGO - KALAMANSI SALSA | FRISCHE KRÄUTER | LEICHT SCHARF

GRILLED TIGER PRAWN (01 PC.) | LEMONGRASS CHILI OIL | GREEN MANGO & KALAMANSI SALSA | FRESH HERBS | SLIGHTLY SPICY

HAUPTGANG

—

#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

#418 CA MAT QUY

35 €

BUTTERGERÖSTETER SEETEUFEL FISH (ca. 250gr) | CHILI PEANUT BUTTER & FISH SAUCE | GRÜNER SPARGEL | KRÄUTER

BUTTER ROASTED MONKFISH (approx. 250gr) | CHILI PEANUT BUTTER & FISH SAUCE | GREEN ASPARAGUS | HERBS



MEIMEI VORSPEISEN

#200 VUON CHAY	13 €
VEGETARISCHER GARTEN MIT AVOCADO-TATAR ROTE-BETE-CARPACCIO KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN CHERRYTOMATEN WASABI CREME <i>VEGETARIAN GARDEN WITH AVOCADO TARTARE BEETROOT CARPACCIO CARAMELIZED WALNUTS CHERRY TOMATOES WASABI CREME</i>	
#201 EDAMAME HAP NAM Y	6 €
GEDÄMPFTE EDAMAME TRÜFFEL ÖL MALDON-SALZ <i>STEAMED SOYBEANS TRUFFLE OIL MALDON SALT</i>	
#202 BI DO CHIEN GION	10 €
KNUSPRIGER HOKKAIDO-KÜRBIS TEMPURA-MANTEL SOJA-TRÜFFEL-DIP <i>CRISPY HOKKAIDO PUMPKIN TEMPURA COATING SOY-TRUFFLE DIPPING SAUCE</i>	
#203 CHA GIO CHAY	10 €
KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN SÜSSARTOFFEL KAROTTEN GLASNUDELN <i>CRISPY SPRING ROLLS SWEET POTATO CARROTS GLASS NOODLES</i>	
#204 CHA GIO RE TOM	10 €
KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN AUS TAPIOKA-TEIG GARNELEN TARO <i>CRISPY TAPIOCA ROLLS SHRIMP TARO</i>	
# 215 SAIGON BAO BUN (1 STK.)	10 €
GEDÄMPFTER WEIZEN-BUN TEMPURA-GARNELEN MANGO AVOCADO EINGELEGTES GEMÜSE YAKI-SAUCE CHILI-MAYO <i>STEAMED WHEAT BUN TEMPURA PRAWNS MANGO AVOCADO PICKLED VEGETABLES YAKI SAUCE CHILI MAYO</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

#210 WONTON NO. 3 (3 PCS)	15 €
KNUSPRIG HAUSGEMACHTE WONTON GEFÜLLT MIT IBERICO-SCHWEIN & BLACK TIGER GARNELEN AVOCADO-TATAR CRÈME FRAÎCHE KAVIAR <i>CRISPY HOMEMADE WONTON FILLED WITH IBERICO PORK & BLACK TIGER PRAWNS AVOCADO TARTARE CRÈME FRAÎCHE CAVIAR</i>	
#205 IBERICO HEO LA LOT	10 €
GEGRILLTES IBERICO-SCHWEIN IN WILD-PFEFFERBLÄTTERN LIMETTEN-CHILI-DIP <i>GRILLED IBERICO PORK IN WILD PEPPER LEAVES LIME-CHILI DIP</i>	
#206 MUC CHIEN GION	13 €
KNUSPRIGE KALAMARI MIT LIMETTENBLÄTTER CHILI LAUCH TEMPURA-MANTEL <i>CRISPY CALAMARI WITH LIME LEAVES CHILI LEEK TEMPURA COAT</i>	
#207 GA XIEN NUONG GION	10 €
GEGRILLTES HONIG-SESAM-HÄHNCHEN MIT ZITRONENGRAS SESAM-SOJA-GLASUR <i>GRILLED HONEY SESAME CHICKEN WITH LEMONGRASS SESAME-SOY GLAZE</i>	
#208 TOM KANAFEH SOT AVOCADO TRÜFFEL	15 €
KATAIFI-GARNELEN TRÜFFEL-AVOCADO WASABI MAYO <i>CRISPY SHRIMP IN KATAIFI PASTRY TRUFFLE AVOCADO WASABI MAYO</i>	
#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 VIETNAMESESISCHE 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

#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 €

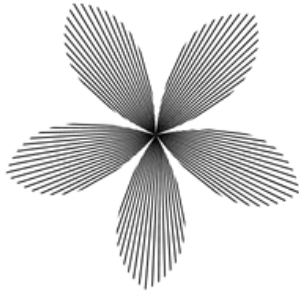
ZITRUS-ZITRONENGRASS MARINIERTES TUNA CARPACCIO | VIETNAMESESISCHE KRÄUTER | SAUER-SCHARFEM DRESSING
CITRUS LEMONGRASS MARINATED TUNA CARPACCIO | VIETNAMESE HERBS | SOUR-SPICY DRESSING



DUMPLINGS

#230 DIMSUM GA KIMCHI (4 PCS)	10 €
GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN MIT HÄHNCHEN KIMCHI <i>GRILLED CHICKEN DUMPLINGS KIMCHI</i>	
#231 XIU LONG BAO CHAY (3 PCS)	8 €
GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT GEMÜSE & BOHNEN <i>STEAMED DUMPLINGS FILLED WITH VEGGIE & BEANS</i>	
#232 XIU LONG BAO PHO (3 PCS)	12 €
GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT PHO-BRÜHE RINDFLEISCH LAUCH <i>STEAMED DUMPLINGS FILLED WITH PHO BROTH BEEF SPRING ONIONS</i>	
# 233 DIMSUM TOM TRUFFEL (4 PCS)	14 €
GEDÄMPFTE DIMSUM MIT GARNELEN & GARTENGEMÜSE TRÜFFEL-BUTTER-DASHI <i>STEAMED DIMSUM WITH SHRIMP & SEASONAL VEGETABLES TRUFFLE BUTTER DASHI</i>	
#235 MIX DIMSUM PLATTE (Ab 2 PP)	pp 12 €
EINE AUSWAHL UNSERER HAUSGEMachten DIMSUM-VARIATIONEN. SERVIERT MIT AUSGEWÄHLTEN SAUCEN <i>A SELECTION OF OUR HOMEMADE DIM SUM CREATIONS. SERVED WITH SELECTED SAUCES</i>	

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

SALAD

#240 GOI DU DU

16 €

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

#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

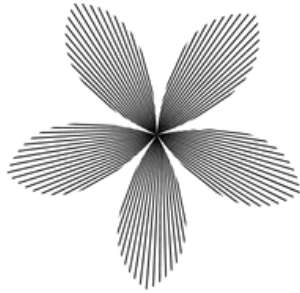
16 €

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

#247 GOI BO TAI CHANH

19 €

KALAMANSI-MARINIERTES RINDERFILET | VIETNAMESISCHE KRÄUTER | SAUER-
SCHARFEM DRESSING
*CALAMANSI-MARINATED BEEF FILET | VIETNAMESE HERBS | SOUR-SPICY
DRESSING*



CURRY

#500 MEI MEI SIGNATURE CURRY

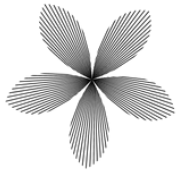
MEIMEI ROTES CURRY, CREMIG, INTENSIV UND SCHARF. SERVIERT MIT GEMÜSE & JASMIN REIS

MEIMEI RED CURRY CREAMY AND INTENSE, SERVED WITH VEGETABLE & JASMIN RICE

NACH WAHL MIT:

PEKING ENTENBRUSTFILET <i>PEKING DUCK FILET</i>	24 €
HÄHNCHENBRUSTFILET <i>CHICKEN BREAST FILET</i>	22 €
GEGRILLTER MISO LACHS <i>GRILLED MISO SALMON</i>	25 €
BLACK TIGER GARNELEN & SEETEUFEL <i>BLACK TIGER SHRIMPS & MONKFISH</i>	28 €
BIO-TOFU & AVOCADO <i>ORGANIC BEAN CURD & AVOCADO</i>	20 €
SOFTSHELL CRABS +1 Tigergarnele 12€ / Stück	30 €

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 | PEKING ENTE FILET | GEMÜSE | BIO EI
STIR-FRIED EGG NOODLES | PEKING 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 SHOOT

#403 GA ME HAT DIEU

22 €

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

#404 VIT SOT GUNG

24 €

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

#405 VIT SOT ME

24 €

PEKING ENTE FILET MIT ORIGINAL SÜSS-SAUER TAMARINDENFRUCHT | ANANAS |
CHERRY TOMATEN | GEMÜSE
*PEKING DUCK FILET WITH 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 CAMELIZED 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 SESAM SHIITAKE-SAUCE STIR-FRIED VEGETABLES 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	

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 €

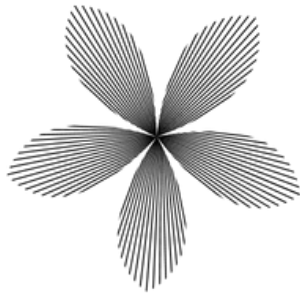
MIT GERÖSTETE BIO-TOFU | PILZEN | AVOCADO | MANGO
WITH ROASTED ORGANIC BEAN CURD | MUSHROOMS | AVOCADO | MANGO

#444 BUN VIT

24 €

MIT PEKTING ENTE FILET
WITH PEKING DUCK FILET

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



MEIMEI POKE BOWL

SUSHI-REISSHALE MIT TEMPURA-GARNELEN | AVOCADO | EDAMAME | GRÜNER SPARGEL |
MANGO | CHERRYTOMATEN | MAIS | HAUSGEMACHTER CHILI-MAYO

#445 BOWL GA

21 €

MIT LAVA-GEGRILLTEM HÄHNCHENFILET
WITH GRILLED CHICKEN FILET

#446 BOWL CA HOI

22 €

MIT LACHS SASHIMI
WITH SALMON SASHIMI

#447 BOWL CA NGU

24 €

MIT THUNFISCH SASHIMI
WITH TUNA SASHIMI

#448 BOWL TRAI BO

18 €

MIT AVOCADO
WITH AVOCADO



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

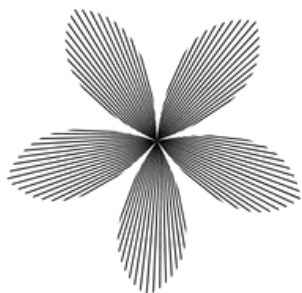
GRILLED ENTRECÔTE FROM BLACK ANGUS BEEF (APPROX. 300 G) | ASIAN BUTTER | YAKINIKU VEGETABLES

#418 CA MAT QUY

35 €

BUTTERGERÖSTETER SEETEUFEL FISH | CHILI PEANUT BUTTER & FISH SAUCE | GRÜNER SPARGEL | KRÄUTER

BUTTER ROASTED MONKFISH | CHILI PEANUT BUTTER & FISH SAUCE | GREEN ASPARAGUS | HERBS



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 MIT MANDARINEN-SORBET	9 €
#702 SOUFFLE AL PISTACCHIO & MANDARINEN-SORBET	10 €
#703 „KEM BO“ COCONUT AVOCADO DREAM MIT AVOCADO WHITE CHOCOLATE MOUSSE & KOKOS-SORBET	10 €
#711 NEW YORK CHEESE CAKE & HA NOI SYMPHONY MIT KARAMELBANANE, GINGER-SORBET & FRESH GINGER	15 €
#710 JAPANISCHES MOCHI-EIS (1.ST) WAHLWEISE : KOKOS MANGO SCHOKO MATCHA	3 €
#. KUGEL EIS WAHLWEISE : KOKOS MANDARIN MATCHA YOGURT GINGER BLACK SESAME	3 €
#705 PISTAZIEN KANAFEH ROYALE MIT PISTAZIEN-MATCHA-CHEESE-FÜLLUNG KARAMELBANANE JOGURT-EIS	14 €
#707 “XOI XOAI” MANGO STICKY RICE MIT THAI STICKY RICE IN KOKOSMILCH AROMATISCHEM MANGO SORBET VON JUNGER KOKOSNUSS	14 €
#714 MEIMEI COCONUT KOKOSEIS JUNGE KOKOSNUSS HAUSGEMACHTES CALAMANSI-GEL GERÖSTETES KOKOS-CRUMBLE	10 €
#715 MEIMEI SWEET GARDEN (AB 2PP.) MOCHI VARIATIONEN SAISONALE FRÜCHTE	PP. 9 €
#716 PARADISE PAPAYA (AB 2PP.) EINE HALBE PAPAYA, GEFÜLLT MIT CREMIGEM GRIECHISCHEM JOGHURT THAI FLUG MANGO DRACHENFRUCHT SAISONALEN EXOTENFRÜCHTEN	PP. 10 €

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
KONSERVIERUNGSTOFFE

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