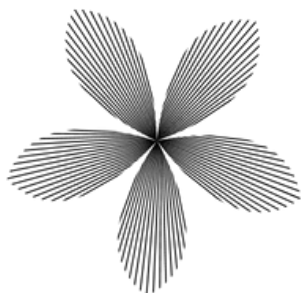


À la Carte





CHEF'S SIGNATURE SELECTION

#234 HAUSGEMACHTE DIMSUM NAM TRUFFEL (2 PCS) 15 €

GEDÄMPFTE DIMSUM MIT KRÄUTERSEITLING | SPINAT | KAROTTE | CREMIGER KÄSE.
SERVIERT MIT AMAZU GREEN-CHILI-KAFFIR-ÖL & TRÜFFEL-BUTTER-DASHI
*STEAMED DIMSUM WITH KING OYSTER MUSHROOM | SPINACH | CARROT | MELTED
CHEESE. SERVED WITH AMAZU GREEN CHILI KAFFIR OIL & TRUFFLE BUTTER DASHI*

#209 CUA LOT RANG MUOI 16 €

BUTTERKREBS GERÖSTET | FRÜHLINGSZWIEBELN | CHILI | WASABI AIOLI
ROAST SOFT SHELL CRAB | SPRING ONION | CHILI | WASABI AIOLI

#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*

#247 GOI BO KHE CHUOI XANH 19 €

ZITRONENGRAS-MARINIERTES RINDERFILET | STERNFRUCHT | GRÜNE BANANE |
VIETNAMESISCHE KRÄUTER | GERÖSTETE ERDNÜSSE
*LEMONGRASS-MARINATED BEEF SALAD | STARFRUIT | GREEN BANANA |
VIETNAMESE HERBS | ROASTED PEANUTS*

#302 “MOR FEI” HOT POT FOR / LAU HAI SAN (AB 2PP.) ORIGINALE SAUER SCHARFE FEUERTOPF SUPPE KOKOSMILCH EDLE MEERESFRÜCHTE <i>ORIGINAL SOUR SPICY FIRE POT SOUP COCONUT SEAFOOD FOR 2 PERSON</i>	pp. 27 €
#500 SAIGON SPICE UDON GOLDENE CURRY-ESSENZ UDON KNUSPRIGER SOFT SHELL CRAB KOKOSMILCH GEGRILLTE GRÜNE PAPRIKA AROMEN AUS SAIGON <i>GOLDEN CURRY ESSENCE UDON NOODLES CRISPY SOFT SHELL CRAB COCONUT MILK ROASTED GREEN PEPPER SPIRIT OF SAIGON</i>	30 €
#505 MEIMEI GOLDEN CURRY MEIMEI GELBES CURRY NUSSIG MIT GEGRILLTES LAMMKARREE, HERZHAFT UND SANFT MIT KARTOFFEL & CASHEWNÜSSEN <i>MEIMEI YELLOW CURRY NUTTY WITH GRILLED LAMB CHOPS, SAVORY AND MILD SERVED WITH POTATO & CASHEW NUTS</i>	35 €
#453 MEIMEI GRILLED FISH PLATTER / HAI SAN NUONG DAC BIET (AB 2 PP.) EDLE FISCHPLATTE AUS FRISCHEM FISCH OKTOPUS GARNELEN KALAMARI JAKOBSMUSCHELN SERVIERT MIT GLASNUDELN PAPAYA SALAT <i>EDLE FISH PLATTER FROM FRESH FISH PULPO SHRIMP CALAMARI SCALLOP SERVED WITH GLASNOODLES PAPAYA SALAD</i>	pp. 37 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



MEIMEI VORSPEISEN

#200 VUON CHAY

13 €

VEGETARISCHER GARTEN MIT AVOCADO-TATAR | ROTE-BETE-CARPACCIO |
KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN | KRÄUTERN | WASABI CREME
*VEGETARIAN GARDEN WITH AVOCADO TARTARE | BEETROOT CARPACCIO |
CARAMELIZED WALNUTS | HERBS | WASABI CREME*

#201 EDAMAME HAP NAM Y

6 €

GEDÄMPFTE EDAMAME | SPICY BUTTER | MALDON-SALZ
STEAMED SOYBEANS | SPICY BUTTER | MALDON SALT

#202 BI DO CHIEN GION

9 €

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

#203 CHA GIO CHAY

10 €

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN AUS REISPAPIER | SÜSSKARTOFFEL | KAROTTEN |
GLASNUDELN
*CRISPY SPRING ROLLS IN RICE PAPER | SWEET POTATO | CARROTS | GLASS
NOODLES*

#204 CHA GIO RE TOM

10 €

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN AUS TAPIOKA-TEIG | GARNELEN | LIMETTEN-CHILI-
DIP
CRISPY TAPIOCA ROLLS | SHRIMP | LIME-CHILI DIP

#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	10 €
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 KÄSE <i>CRISPY SHRIMP IN KATAIFI PASTRY AVOCADO-QUINOA CREAM TRUFFLE AVOCADO WASABI</i>	
#212 STARTER SELECTION / MAM AN CHOI (AB 2P.)	pp
VORSPEISEN VARIATION	16 €

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*

10 €

#220 GOI CUON TOM

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

#221 GOI CUON CA

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

12 €

#222 GOI CUON CHAY

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

9 €

#227 VIETNAMESE TUNA QUESADILLAS NAM Y / BANH TRANG NUONG CA NGU

GEGRILLTER REISTEIG | THUNFISCH-TATAR | CHILAQUITA-TOMATENSALSA |
SESAM | TRÜFFEL-AVOCADO
*GRILLED RICE CAKE | TUNA TARTARE | RIPE TOMATO SALSA | SESAME SEEDS
| BLACK TRUFFLE | TRUFFLE AVOCADO*

19 €

#228 TARTAR TRIOLOGIE

DREIERLEI TATAR VOM YELLOWFIN TUNA | BIO-LACHS | AVOCADO-TRÜFFEL
*TRILOGY OF YELLOWFIN TUNA | ORGANIC SALMON | AVOCADO WITH
TRUFFLE*

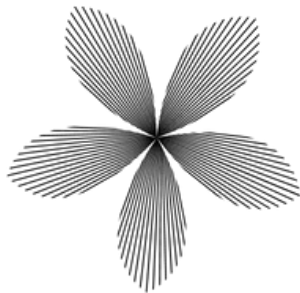
22 €

#229 GOI CA NGU TUNA CARPACCIO

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

19 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



DUMPLINGS

#230 DIMSUM GA KIMCHI (4 PCS)

10 €

GEGRILLTE TEIGTASCHEN MIT HÄHNCHEN | KIMCHI
GRILLED CHICKEN DUMPLINGS | KIMCHI

#231 HA CAO CHAY (4 PCS)

8 €

TARO | YAMSBOHNEN | NÜSSE | KAROTTEN | WEIßKOHL | SOJABOHNEN
TARO | YAM BEAN | NUTS | CARROTS | WHITE CABBAGE | SOYBEANS

#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 SHRIMP & SEASONAL VEGETABLES | TRUFFLE BUTTER DASHI

#234 HAUSGEMACHTE DIMSUM NAM TRUFFEL (2 PCS)

15 €

GEDÄMPFTE DIMSUM MIT KRÄUTERSEITLING | SPINAT | KAROTTE | CREMIGER KÄSE. SERVIERT MIT AMAZU GREEN-CHILI-KAFFIR-ÖL & TRÜFFEL-BUTTER-DASHI
STEAMED DIMSUM WITH KING OYSTER MUSHROOM | SPINACH | CARROT | MELTED CHEESE. SERVED WITH AMAZU GREEN CHILI KAFFIR OIL & TRUFFLE BUTTER DASHI

SOUP

#300 PHO BO TAI LAN	20 €
GROßE NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE GEBRATENES RINDFLEISCH REISBANDNUDELN KRÄUTER	
<i>LARGE BEEF NOODLE SOUP STIR-FRIED BEEF RICE NOODLES HERBS</i>	
#302 PHO TOFU	18 €
GROßE NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE BIO TOFU REISBANDNUDELN KRÄUTER	
<i>LARGE BEEF NOODLE SOUP ORGANIC TOFU RICE NOODLES HERBS</i>	
#301 SUP HAI SAN NHO	13 €
PETIT SAUER-SCHARFE SUPPE MIT MEERESFRÜCHTEN FRISCHEN KRÄUTERN	
<i>SMALL SOUR-SPICY SOUP WITH SEAFOOD FRESH HERBS</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

SALAD

#240 GOI DU DU

16 €

GRÜNE-PAPAYA-STREIFEN | MANGO | KORIANDER | BASILIKUM | ERDNÜSSE |
TOMATEN | CHILI

GREEN PAPAYA SALAD | MANGO | CILANTRO | BASIL | PEANUTS | TOMATOES | CHILI

#241 GOI GA TAO XANH

13 €

SALAT MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN | KRÄUTERN | RÖSTZWIEBELN | GRÜNEM
APFEL

SALAD WITH CRISPY CHICKEN | HERBS | ROASTED ONIONS | GREEN APPLE

#242 GOI TOM SOT THAI

16 €

SALAT MIT GARNELEN | AVOCADO | MANGO | FERMENTIERTEM CHILI-
ZITRONENGRASS-DRESSING

*SALAD WITH SHRIMPS | AVOCADO | MANGO | FERMENTED CHILI LEMONGRASS
DRESSING*

#245 GOI DAU HU CA TIM & NAM

13 €

SALAT MIT JAPANISCHER AUBERGINE | TOFU | AUSTERNPILZEN | KRÄUTERN

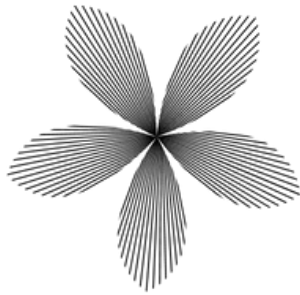
SALAD WITH JAPANESE EGGPLANT | TOFU | OYSTER MUSHROOMS | FRESH HERBS

#247 GOI BO KHE CHUOI XANH

19 €

ZITRONENGRAS-MARINIERTES RINDERFILET | STERNFRUCHT | GRÜNE BANANE |
VIETNAMESISCHE KRÄUTER | GERÖSTETE ERDNÜSSE

*LEMONGRASS-MARINATED BEEF SALAD | STARFRUIT | GREEN BANANA |
VIETNAMESE HERBS | ROASTED PEANUTS*



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
PEKING DUCK FILET

23 €

HÄHNCHENBRUSTFILET
CHICKEN BREAST FILET

18 €

GEGRILLTER MISO-BIO-LACHS
GRILLED MISO SALMON

25 €

TOFU & AVOCADO
BEAN CURD & AVOCADO

16 €

SOFTSHELL CRABS
+1 Tigergarnele | 12€ / Stück

30 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

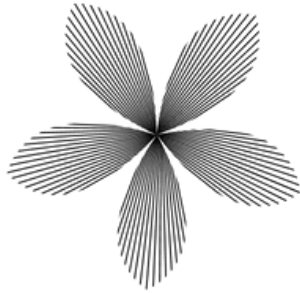
MEIMEI WOK SPECIAL

#400 BO XAO OT	22 €
SCHILLER-RINDERFILET ZITRONENGRAS CHILI GEMÜSE PIKANT <i>SCHILLER BEEF FILET LEMONGRASS CHILI VEGETABLES SPICY</i>	
#401 BO XAO GUNG NAM	22 €
RINDERFILET AUSTERNPILZEN SPARGEL PAKCHOI INGWER <i>BEEF FILET OYSTER MUSHROOMS ASPARAGUS PAK CHOI GINGER</i>	
#402 GA XAO DUA MANG CHUA	18 €
HÄHNCHENBRUSTFILET MADRAS CURRY THAI BASILIKUM ANANAS BAMBUS <i>CHICKEN BREAST FILET MADRAS CURRY THAI BASIL PINEAPPLE BAMBOO SHOOT</i>	
#403 GA ME HAT DIEU	22 €
HÄHNCHENBRUSTFILET SÜSS-SAUER TAMARINDENFRUCHT CASHEWNÜSSEN <i>CHICKEN BREAST FILET SWEET & SOUR TAMARIND FRUIT CASHEWNUTS</i>	
#404 VIT SOT GUNG	24 €
PEKING ENTE FILET MIT INGWER-SOJA-SAUCE SAISONGEMÜSE <i>PEKING DUCK FILET WITH GINGER-SOY-SAUCE SEASONAL VEGETABLES</i>	
#405 VIT SOT ME	24 €
PEKING ENTE FILET MIT ORIGINAL SÜSS-SAUER TAMARINDENFRUCHT ANANAS GEMÜSE <i>PEKING DUCK FILET WITH ORIGINAL SWEET & SOUR TAMARIND FRUIT PINEAPPLE VEGETABLES</i>	
#414 MI VIT	26 €
EIERNUDELN PEKING ENTE FILET GEMÜSE BIO EI AMAZU GREEN-CHILI-KAFFIR-DIP <i>EGG NOODLES PEKING DUCK FILET VEGETABLES AMAZU GREEN CHILI KAFFIR DIP</i>	
#406 TOM SOT HUNG QUE CAY	25 €
WILDFANG BLACK TIGER GARNELEN MIT THAI-BASILIKUM CHILI GRÜNER PFEFFER <i>WILD-CAUGHT BLACK TIGER SHRIMPS WITH THAI BASIL CHILI GREEN PEPPER</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

#407 MUC XAO XA OT	25 €
GEBRATENE WILDFANG CALAMARI ZITRONENGRAS GEMÜSE CHILI SAMBAL <i>STIR-FRIED WILD-CAUGHT CALAMARI LEMONGRASS VEGETABLE CHILI SAMBAL</i>	
#408 DAU HU XAO DAU DEN HAT DIEU	18 €
GEBRATENE TOFU SCHWARZE BOHNENSAUCE CASHEWNÜSSEN GEMÜSE <i>STIR-FRIED BEAN CURD BLACK BEAN SAUCE CASHEWNUTS VEGETABLE</i>	
#416 IBERICO XAO CA TIM LA LOT	22 €
IBERICO-SCHWEINEFILET JAPANISCHE AUBERGINE PFEFFERBLÄTTER <i>IBERICO PORK FILET JAPANESE EGGPLANT BETEL LEAVES</i>	
#409 PHO XAO TOM	24 €
GEBRATENE REISBANDNUDELN GARNELEN BROKKOLI BIO EI ERDNÜSSEN <i>STIR FRY RICE NOODLES GARNELEN BROCCOLI ORGANIC EGG PEANUTS</i>	
#410 MIEN XAO DAU HU NAM	18 €
GEBRATENE GLASNUDELN TOFU GEMÜSE SESAM SHIITAKE-SAUCE <i>STIR FRY VERMICELLI NOODLES TOFU VEGETABLES SESAME SHIITAKE SAUCE</i>	
#411 RAU XAO THAP CAM	16 €
GEBRATENES GEMÜSE SESAM SHIITAKE-SAUCE <i>STIR-FRIED VEGETABLES SESAME SHIITAKE SAUCE</i>	
#412 MI XAO TOM NUONG	29 €
EIERNUDELN SAISONGEMÜSE GEGRILLTE TIGERGARNELEN <i>EGG NOODLES SEASONAL VEGETABLES GRILLED TIGER PRAWNS</i>	
#413 MÌ XÀO CHAY	17 €
EIERNUDELN SAISONGEMÜSE <i>EGG NOODLES SEASONAL VEGETABLES</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



RICE NOODLES BUN BOWL

VIETNAMESISCHE REISNUDELSCHALE MIT FRISCHEM SALAT, KRÄUTERN,
ERDNÜSSEN UND THAI-SCHALOTTEN, SERVIERT MIT LIMETTEN-CHILI-DRESSING
UND FRÜHLINGSROLLEN

*VIETNAMESE RICE NOODLE BOWL WITH FRESH SALAD, HERBS, PEANUTS, AND
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

18 €

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

18 €

MIT GERÖSTETE TOFU | AVOCADO | MANGO
WITH ROASTED BEAN CURD | AVOCADO | MANGO

#444 BUN VIT

24 €

MIT PEKTING ENTE FILET
WITH PEKING DUCK FILET

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.



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

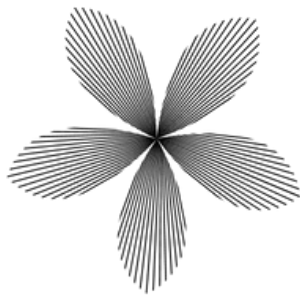
#452 SHAKING BEEF

39 €

200 G RINDERFILET | KNUSPRIGER HOKKAIDO | PAPAYASALAT

200 G GRILLED BEEF FILET | CRISPY HOKKAIDO | PAPAYA SALAD

+1 Tigergarnele | 10€ / Stück



DESSERT

#701 INGWER CRÈME BRÛLÉE 9 €
MIT MANDARINEN-SORBET

#702 SOUFFLE AL PISTACCHIO 10 €
& MANDARINEN-SORBET

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

#704 KUGEL SORBET NACH WAHL 3 €

KUCHEN DES TAGES
FRAGEN SIE GERN UNSER PERSONAL

JAPANISCHES MOCHI-EIS AUS JUNGER KOKOSNUSS 3 €

#705 PISTAZIEN KANAFEH ROYALE 12 €
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

#708 PHIN AFFOGATO 8.5 €
VIETNAMESISCHER FILTERKAFFEE & KOKOS-SORBET
WARM & KALT – BITTER & SÜSS – EIN RITUEL AUS VIETNAM

#709 MATCHA MACCHIATO DREAM 10 €
JAPANISCHER MATCHA MIT KOKOSMILCH & KOKOS-MOCHI-EIS
CREAMY & EXOTISCH – EINE HARMONIE AUS OST & WEST

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