

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

—

900 MEIMEI DIY CUON SUMMER (AB 2 PP.)

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.

VIETNAMESISCHE KRÄUTER | THAI BASILIKUM | PERILLA | MINZE | MANGO |
GURKENSTREIFEN | REISNUDELN | REISPAPIER

NACH WAHL MIT:

MÂM CUỐN 1

GEGRILLTES HÄHNCHENFILET | ENTE FILET PEKING STYLE |
TIGER GARNELEN | MARINierter TOFU

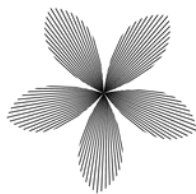
pp. 37 €

MÂM CUỐN 2

GANZER KNUSPRIGER ROTER TILAPIA FISH

pp. 30 €

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

215 SAIGON BAO BUN

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

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

38 €

BUTTERGERÖSTETER SEETEUFEL FISH (ca. 220gr) | CHILI PEANUT BUTTER & FISH SAUCE | GRÜNER SPARGEL | KRÄUTER

BUTTER ROASTED MONKFISH (approx. 220gr) | CHILI PEANUT BUTTER & FISH SAUCE | GREEN ASPARAGUS | HERBS

#422 ROSE DORADE

32 €

GEGRILLTES ROSE-DORADENFILET (ca. 200 g) | HAUSGEMACHTE ZITRONENGRAS-SAUCE | REISNUDELSALAT

GRILLED ROSE DORADE FILLET (approx. 200 g) | HOMEMADE LEMONGRASS SAUCE | RICE NOODLE SALAD

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 | SÜSSKARTOFFEL | KAROTTEN | GLASNUDELN
CRISPY SPRING ROLLS | 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

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

#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 TOFU | MANGO | AVOCADO | HOISIN-BUTTER-DIP
SUMMER ROLLS WITH BEAN CURD | MANGO | AVOCADO | SERVED WITH HOISIN BUTTER DIPPING SAUCE

#222 GOI CUON VIT (nur unter der Woche)

10 €

SOMMERROLLEN MIT ENTENBRUSTFILET | MANGO | AVOCADO | HOISIN-BUTTER-DIP
SUMMER ROLLS WITH DUCK FILET | MANGO | AVOCADO | SERVED WITH HOISIN BUTTER DIPPING SAUCE

#228 TARTAR TRIOLOGIE

22 €

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

#229 GOI CA NGU TUNA CARPACCIO

19 €

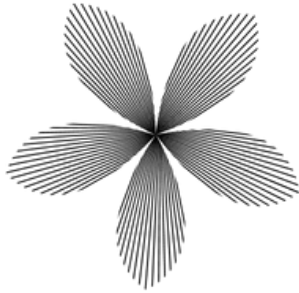
ZITRUS-ZITRONENGRASS MARINIERTES TUNA CARPACCIO | VIETNAMESISCHE KRÄUTER | SAUER-SCHARFEM DRESSING
CITRUS LEMONGRASS MARINATED TUNA CARPACCIO | VIETNAMESE HERBS | SOUR-SPICY DRESSING



DUMPLINGS

#230 DIMSUM GA KIMCHI (4 PCS)	10 €
GEGRILLTE TEIGTASCHEN MIT HÄHNCHEN KIMCHI <i>GRILLED CHICKEN DUMPLINGS KIMCHI</i>	
#231 XIU LONG BAO CHAY (4 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>	
#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 <i>STEAMED DIMSUM WITH KING OYSTER MUSHROOM SPINACH CARROT MELTED CHEESE. SERVED WITH AMAZU GREEN CHILI KAFFIR OIL & 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 |
TOMATEN | CHILI

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

#241 GOI GA TAO XANH

16 €

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

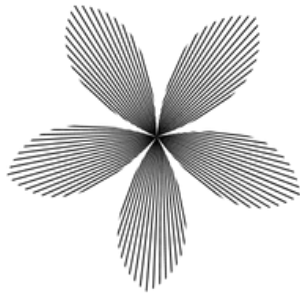
*SALAD WITH SHRIMPS | AVOCADO | MANGO | FERMENTED CHILI LEMONGRASS
DRESSING*

#247 GOI BO TAI CHANH

19 €

ZITRUS-MARINIERTES RINDERFILET | VIETNAMESISCHE KRÄUTER | SAUER-
SCHARFEM DRESSING

CITRUS-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>	20 €
GEGRILLTER MISO-BIO-LACHS <i>GRILLED MISO SALMON</i>	25 €
BLACK TIGER GARNELEN & SEETEUFEL <i>BLACK TIGER SHRIMPS & MONKFISH</i>	28 €
TOFU & AVOCADO <i>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

#400 BO XAO OT 24 €

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

#401 BO XAO GUNG NAM 24 €

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

#415 MEIMEI MI XAO BO LE 24 €

GEBRATENE UDON-NUDELN | RINDERFILET IN KOREANISCHER BIRNENMARINADE |
SESAM
*STIR-FRIED UDON NOODLES | BEEF FILLET MARINATED IN KOREAN PEAR SAUCE |
SESAME*

#402 GA XAO DUA MANG CHUA 19 €

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 | CASHEWNUITS

#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 |
GEMÜSE
*PEKING DUCK FILET WITH ORIGINAL SWEET & SOUR TAMARIND FRUIT | PINEAPPLE |
VEGETABLES*

#414 MI VIT 26 €

EIERNUDELN | PEKING ENTE FILET | GEMÜSE | BIO EI | AMAZU GREEN-CHILI-KAFFIR-
DIP
*EGG NOODLES | PEKING DUCK FILET | VEGETABLES | AMAZU GREEN CHILI KAFFIR
DIP*

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

#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>	
#416 BACH TUOT XAO KHOM	29 €
GEBRATENER OKTOPUS ANANAS KIRSCHTOMATEN VIETNAMESISCHER CULANTRO GETROCKNETE CHILI <i>STIR-FRIED OCTOPUS PINEAPPLE CHERRY TOMATOES VIETNAMESE CULANTRO DRIED CHILI</i>	
#409 PHO XAO TOM	24 €
GEBRATENE REISBANDNUDELN GARNELEN BROKKOLI BIO EI ERDNÜSSEN <i>STIR FRY RICE NOODLES GARNELEN BROCCOLI ORGANIC EGG PEANUTS</i>	
#412 MI XAO TOM NUONG	29 €
GEBRATENE EIERNUDELN SAISONGEMÜSE GEGRILLTE TIGERGARNELEN <i>STIR FRIED EGG NOODLES SEASONAL VEGETABLES GRILLED TIGER PRAWNS</i>	
#420 COM NIEU THAP CAM PREMIUM	29 €
GEGRILLTER REIS IM TONTOPF RINDERFILET HÄHNCHENFILET BLACK TIGER GARNELE JAKOBSMUSCHELN SAISONGEMÜSE <i>GRILLED CLAYPOT RICE BEEF TENDERLOIN CHICKEN FILLET KING PRAWN SCALLOPS SEASONAL VEGETABLES</i>	
#408 DAU HU XAO DAU DEN HAT DIEU	20 €
GEBRATENE TOFU SCHWARZE BOHNENSAUCE CASHEWNÜSSEN GEMÜSE <i>STIR-FRIED BEAN CURD BLACK BEAN SAUCE CASHEWNUTS VEGETABLE</i>	
#410 UDON XAO DAU HU NAM SOT LAC	20 €
GEBRATENE UDON NUDELN TOFU PILZE ERDNUSS-SAUCE <i>STIR-FRIED UDON NOODLES TOFU MUSHROOMS PEANUT SAUCE</i>	
#411 RAU XAO THAP CAM	17 €
GEBRATENES GEMÜSE SESAM SHIITAKE-SAUCE <i>STIR-FRIED VEGETABLES SESAME SHIITAKE SAUCE</i>	
#413 MÌ XÀO CHAY	17 €
EIERNUDELN SAISONGEMÜSE <i>EGG NOODLES SEASONAL VEGETABLES</i>	
#421 COM NIEU DAU HU NAM	22 €
GEGRILLTER REIS IM TONTOPF BIO-TOFU PILZE SAISONGEMÜSE <i>GRILLED CLAYPOT RICE ORGANIC TOFU MUSHROOMS SEASONAL VEGETABLES</i>	

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern persönlich weiter.

RICE NOODLES BUN BOWL

VIETNAMESISCHE 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

20 €

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

#444 BUN VIT

24 €

MIT PEKTING ENTE FILET
WITH PEKING DUCK FILET

MEIMEI POKE BOWL

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

#445 BOWL GA

20 €

MIT GEGRILLTEM HONIG-SESAM-HÄHNCHEN
WITH GRILLED HONEY SESAME CHICKEN

#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

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

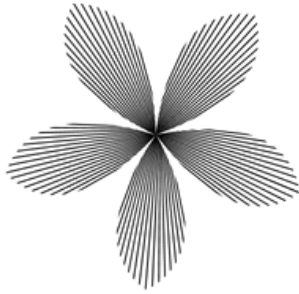
#452 SHAKING BEEF

39 €

200 G RINDERFILET | KNUSPRIGER HOKKAIDO | PAPAYASALAT

200 G GRILLED BEEF FILET | CRISPY HOKKAIDO | PAPAYA SALAD

+1 Tigergarnele | 10€ / Stück



CHEF'S SIGNATURE SELECTION

#302 "MOR FEI" HOT POT FOR / LAU HAI SAN (AB 2PP.)

ORIGINALE SAUER SCHARFE FEUERTOPF SUPPE | KOKOSMILCH | EDLE
MEERESFRÜCHTE

ORIGINAL SOUR SPICY FIRE POT SOUP | COCONUT | SEAFOOD | FOR 2 PERSON

pp.
27 €

#500 SAIGON SPICE UDON

GOLDENE CURRY-ESSENZ | UDON | KNUSPRIGER SOFT SHELL CRAB | KOKOSMILCH
| GEGRILLTE GRÜNE PAPRIKA | AROMEN AUS SAIGON

*GOLDEN CURRY ESSENCE | UDON NOODLES | CRISPY SOFT SHELL CRAB |
COCONUT MILK | ROASTED GREEN PEPPER | SPIRIT OF SAIGON*

30 €

#505 MEIMEI GOLDEN CURRY

MEIMEI GELBES CURRY NUSSIG | GEGRILLTES LAMMKARREE | KARTOFFEL |
SAISONGEMÜSE | HERZHAFT UND SANFT

*MEIMEI YELLOW CURRY NUTTY WITH GRILLED LAMB CHOPS, SAVORY AND MILD
SERVED WITH POTATO & SEASONAL VEGGIE*

35 €

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

EDLE FISCHPLATTE AUS FRISCHEM FISCH | OKTOPUS | GARNELEN | KALAMARI |
JAKOBSMUSCHELN | PAPAYA SALAT

*EDLE FISH PLATTER FROM FRESH FISH | PULPO | SHRIMP | CALAMARI | SCALLOP |
SERVED | PAPAYA SALAD*

pp.
37 €

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 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