



SAISON MENU

#452

MEIMEI GRILLED FISH PLATTER PP. 35
HẢI SẢN NƯỚNG ĐẶC BIỆT (AB 2P.)

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

Edle fish platter from fresh fish | pulpo | shrimp | calamari |
scallop | served with glasnoodles | papaya salad

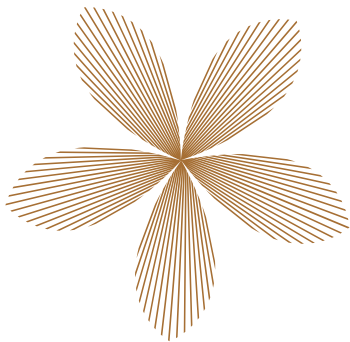
#505

MEIMEI GOLDEN CURRY 35
CÀ RI HOÀNG KIM MEIMEI

NUSSIGES MEIMEI-CURRY MIT GEGRILLTEM
LAMMKARREE | HERZHAFT UND MILD | SERVIERT MIT
KARTOFFELN UND CASHEWNÜSSEN

Nutty Meimei curry with grilled lamb chops | savory and mild | served
with potatoes and cashew nuts

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



#209

ROAST SALT & PEPPER CRAB
CUA LỘT RANG TIÊU MUỐI

16

BUTTERKREBS GERÖSTET |
FRÜHLINGSZWIEBELN | CHILI | WASABI AIOLI

Roast soft shell crab | spring onion | chili | wasabi aioli

#302

“MOR FEI” HOT POT
LẨU HẢI SẢN (AB 2P.)

PP. 20

ORIGINALE SAUER SCHARFE FEUERTOPF SUPPE
| KOKOSMILCH | EDLE MEERESFRÜCHTE

Original sour spicy fire pot soup | coconut | seafood

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



MEI MEI

HOT STARTER

#200 

ZEN GARDEN ^{g,l,r}
VƯỜN CHAY

13

VEGETARISCHER GARTEN MIT AVOCADO-TATAR |
ROTE-BETE-CARPACCIO | KARAMELLISIERTEN
WALNÜSSEN | FRISCHEN KRÄUTERN

Vegetarian garden with avocado tartare | beetroot carpaccio |
caramelized walnuts | fresh herbs

#201 

STEAM EDAMAME TRUFFLE ^{g,l}
EDAMAME HẤP TRUFFLE

6

GEDÄMPFTE EDAMAME | WÜRZIGE BUTTER |
MALDON-SALZ

Steamed soybeans | spicy butter | Maldon salt

#202 

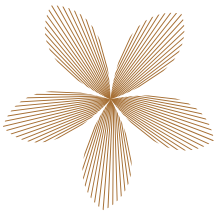
CRISPY HOKKAIDO PUMPKIN ^{a,g}
BÍ ĐỎ CHIÊN GIÒN

9

KNUSPRIGER HOKKAIDO-KÜRBIS IM
TEMPURA-MANTEL | SERVIERT MIT
SOJA-TRÜFFEL-DIP

Crispy Hokkaido pumpkin in tempura coating | served with soy-truffle
dipping sauce

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



#203

VEGETARIAN CRISPY SPRING ROLLS10

CHẢ GIÒ CHAY

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN AUS REISPAPIER
| HOKKAIDO-KÜRBIS | KAROTTEN | GLASNUDELN |
THAI-INGWER-SÜSS-SAUER-DIP

Crispy spring rolls in rice paper | Hokkaido pumpkin | carrots | glass
noodles | Thai ginger sweet-sour sauce

#204

CRISPY TAPIOCA SHRIMP ROLLS^d10

CHẢ GIÒ RẼ TÔM

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLEN AUS TAPIOKA-TEIG |
GARNELEN | LIMETTEN-CHILI-DIP

Delicate shrimp rolls in crispy tapioca net | served with
lime-chili dipping sauce

#205

GRILLED IBERICO PORK^{g,l}10

IBERICO HEO LÁ LỐT

GEGRILLTES IBÉRICO-SCHWEINEFLEISCH
IN WILD-PFEFFERBLÄTTERN | SERVIERT
MIT ERDNUSS-CURRY-DIP

Grilled Ibérico pork wrapped in wild betel leaves | served with peanut
curry sauce

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

#206

CHILI CALAMARI ^{a,c,d} 16
MỰC CHIÊN GIÒN

KNUSPRIGE KALAMARI IM TEMPURA-MANTEL |
LIMETTENBLÄTTER | CHILI | LAUCH

Crispy calamari in tempura coating | lime leaves | chili | leek

#207

GRILLED HONEY SESAME CHICKEN 10
GÀ XIÊN NƯỚNG MẬT ONG VỪNG

GEGRILLTES HÄHNCHEN MIT HONIG UND SESAM |
SESAM-SOJA-GLASUR

Grilled chicken with honey and sesame | sesame-soy glaze

#208

CRISPY COCONUT PRAWN CAKES 15
TÔM CHIÊN DỪA

KNUSPRIGE GARNELEN IM KOKOSMANTEL |
STERNFRUCHT | CHILI-AIOLI

Crispy prawns in coconut coating | starfruit | chili aioli

#212

STARTER SELECTION ^{a,b,c,d,e} PP. 16
MÂM ĂN CHỐI (AB 2P.)

VORSPEISEN PARTY VARIATION (AB 2P.)

Starter party selection (min. 2 ppl)

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.





#226

KHMER BEEF CEVICHE ^d 19
BÒ TÁI CHANH

ZITRUS MARINIERTES RINDERFILET | VIETNAMESISCHE
KRÄUTERN | SAUER-SCHARFEN DRESSING

Citrus marinated beef filet | Vietnamese herbs |
sour-spicy-dressing

#227

VIETNAMESE TUNA QUESADILLAS NAM Y ^{d,e,l} 19
TARTAR CÁ NGŨ BÁNH TRÁNG GIÒN

GEGRILLTER REISTEIG | THUNFISCH TARTAR |
CHILAQUITA-TOMATENSALSA | SESAM | TRÜFFEL |
SCHWARZEN WALNÜSSEN

Grilled rice cake | thunfisch tartar | ripe tomato salsa | sesame seed | black
truffle | black walnuts

#228

TARTARE TRILOGY 22
TARTARE BA VỊ THƯỢNG HẠNG

DREIERLEI TATAR VOM YELLOWFIN-THUNFISCH |
BIO-LACHS | AVOCADO-TRÜFFEL

Trilogy of yellowfin tuna | organic salmon | avocado with truffle

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



MEI MEI DUMPLINGS

#230
GRILLED CHICKEN & KIMCHI DUMPLINGS 10
DIMSUM GÀ KIMCHI (4 PCS)

GEGRILLTE TEIGTASCHEN MIT HÄHNCHEN | KIMCHI
Grilled dumplings filled with chicken | kimchi

#231 
VEGAN DUMPLINGS ^{a,f} 8
HÁ CẢO HẤP CHAY (4 PCS)

TARO | YAMBOHNEN | NÜSSE | KAROTTEN |
WEISSKOHL | SOJABOHNEN
Taro | yam bean | nuts | carrots | white cabbage | soy bean

#232
BEEF PHO SOUP DUMPLINGS ^{a,l} 12
XÍU MẠI PHỞ (3 PCS)

GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN GEFÜLLT MIT
PHỞ-BRÜHE | RINDFLEISCH | LAUCH
Steamed dumplings filled with Phở broth | beef | spring onions

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

SOUP

#300

BEEF NOODLES SOUP ^d18

PHỞ BÒ TÁI LẦN

NUDELSUPPE AUS RINDERKRAFTBRÜHE | GEBRATENEM RINDFLEISCH | REISBANDNUDELN | KRÄUTER

Noodles soup from beef broth | stir fried beef | rice noodles | herbs

#301

PETIT SOUR SPICY SEAFOOD SOUP ^{b,d}12

SÚP HẢI SẢN NHỎ

PETIT SAUER SCHARFE SUPPE MIT MEERESFRÜCHTE UND KRÄUTER

Small sour spicy soup with seafood and fresh herbs

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

SALAD

#240

GREEN PAPAYA SALAD ^d 16
GỎI ĐU ĐỦ

GRÜNE PAPAYA STREIFEN | MANGO | KORIANDER |
BASILIKUM | ERDNÜSSE | TOMATEN | CHILI | NORI CHIPS
Green papaya salad | mango | cilantro | Basil | peanuts |
tomato | chili | crispy nori chips

#241

GRILLED CHICKEN SALAD ^{a,c} 13
GỎI GÀ TÁO XANH

WILDSALAT MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN | KRÄUTERN
| RÖSTZWIEBELN | GRÜNEM APFEL
Wild salad with crispy chicken | herbs | roasted onions | green apple

#242

SHRIMP SALAD ^{b,d,e} 16
GỎI TÔM KIỂU THÁI

SALAT MIT GARNELEN | AVOCADO | MANGO |
FERMENTIERTE - CHILI - ZITRONENGRASS - DRESSING
Salad with garnelen | avocado | mango | fermented chili lemongrass dressing

#245 

TOFU & EGGPLANT SALAD ^f 13
GỎI ĐẬU HŨ CÀ TÍM

SALAT MIT JAPANISCHEN AUBERGINEN | TOFU |
AUSTERNPILZEN | KRÄUTERN
Salad with Japanese eggplant | tofu | austernpilze | frisch herbs

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



CURRYS

#500

MEI MEI SIGNATURE CURRY

MEIMEI ROTES CURRY CREMIG UND INTENSIVE,
SERVIERT MIT GEMÜSE

Meimei red curry creamy and intense, served with vegetable

WAHLWEISE MIT:

PEKING ENTENBRUSTFILET ^{a,g}	23
Peking duck filet	
GEGRILLTES HÄHNCHENFILET ^{d,g}	18
Grilled chicken filet	
GEGRILLTER MISO-BIO-LACHS ^g	25
Grilled Miso Salmon	
TOFU & AVOCADO ^{d,f,g}	16
Bean curd & avocado	
SOFTSHELL- KRABBEN	30
Softshell crabs	
+1 Tigergarnele 10 € / STÜCK	

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



HOT WOK CHEF

#400
BEEF LEMONGRASS CHILI ^d 22
BÒ XÀO SẢ ỚT

SCHILLER RINDERFILET | ZITRONENGRAS |
CHILI | GEMÜSE | PIKANT

Schiller beef | lemongrass | chili | vegetable | spicy

#401
BEEF GINGER MUSHROOM ^d 22
BÒ XÀO GỪNG NẤM

SCHILLER RINDERFILET | AUSTERNPILZEN |
SPARGEL | PAK CHOI | INGWER

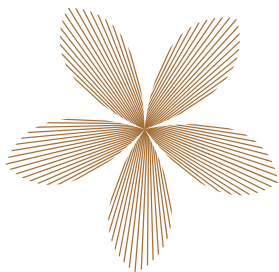
Schiller beef | oyster mushroom | asparagus | bok choy | ginger

#402
CHICKEN PINEAPPLE & BAMBOO ^d 18
GÀ XÀO DƯA MĂNG CHUA

SAUTIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET | MADRAS
CURRY | THAI BASILIKUM | ANANAS | BAMBUS

Chicken breast filet | Madras curry | thai basil | pineapple | bamboo

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



#404

ROAST DUCK WITH GINGER SAUCE ^{a,d} 24
VỊT SỐT GỪNG

PEKING ENTE FILET MIT INGWER-SOJA-SAUCE |
KNACKIGEM GEMÜSE

Peking duck filet with ginger-soy-sauce | crunchy vegetable

#405

ROAST DUCK SWEET & SOUR ^{a,d} 24
VỊT SỐT ME

PEKING ENTE FILET MIT ORIGINAL SÜSS-SAUER
TAMARIND FRUCHT | ANANAS | GEMÜSE

Peking duck filet with original sweet sour tamarind fruit |
pineapple | vegetables

#406

WILD CATCH SHRIMPS BASIL^d 25
TÔM SỐT HÚNG QUẾ CAY

WILDFANG BLACK TIGER GARNELEN MIT THAI
-BASILIKUM | CHILI | GRÜNEM PFEFFER

Wild catch black tiger shrimps with Thai basil | chili | green pepper

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.





#407

ATLANTIC CALAMARI LEMONGRASS ^d 25
MỰC XÀO SẢ ỚT

GEBRATENE WILDFANG CALAMARI |
ZITRONENGRAS | GEMÜSE | CHILI SAMBAL
Stir fry wild catch calamari | lemongrass | vegetable | chili sambal

#408

TOFU BLACK BEAN CASHEW NUTS ^f 18
ĐẬU HŨ XÀO ĐẬU ĐEN HẠT ĐIỀU

GEBRATENE TOFU | SCHWARZE BOHNENSAUCE |
CASHEWNÜSSEN | GEMÜSE
Stir fry bean curd | black bean sauce | cashew nuts | vegetable

#409

SAVORY ROASTED RICE NOODLES ^f 24
PHỞ XÀO THÁI

GEBRATENE REISBANDNUDELN | GARNELEN |
BROKKOLI | BIO-EI | ERDNÜSSE
Stir-fried rice noodles | prawns | broccoli | organic egg | peanuts

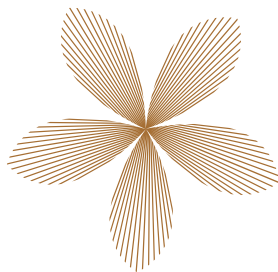
#410

GLASS NOODLES TOFU & MUSHROOMS ^f 18
MIẾN XÀO ĐẬU HŨ NẤM

GEBRATENE GLASNUDELN | TOFU | GEMÜSE |
SESAM | SHIITAKE-SAUCE
Stir fry vermicelli noodles | tofu | vegetable | sesame | shiitake sauce

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.





#411 

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES 16
RAU CỦ THẬP CẨM XÀO SỐT NẤM SHIITAKE

GEBRATENES SAISONGEMÜSE | SESAM |
SHIITAKE-SAUCE

Sautéed seasonal vegetables | sesame | shiitake sauce

#412

EGG NOODLES WITH GRILLED TIGER PRAWNS 27
MÌ TRỨNG XÀO TÔM HỒ NƯỚNG

EIERNUDELN | SAISONGEMÜSE | GEGRILLTE
TIGERGARNELEN

Egg noodles | seasonal vegetables | grilled tiger prawns

#413

VEGETARIAN KIMCHI EGG NOODLES 17
MÌ XÀO KIMCHI

EIERNUDELN | KIMCHEE | SAISONGEMÜSE

Egg noodles | Kimchi | seasonal vegetables

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



RICE NOODLE
BÚN 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

ORIGINAL GRILLED PORK BOWL
BÚN CHẢ LÁ LỐT

22

MIT LAVA GEGRILLTES IBERICO-SCHWEIN

With lava grilled Iberico Pork

#441

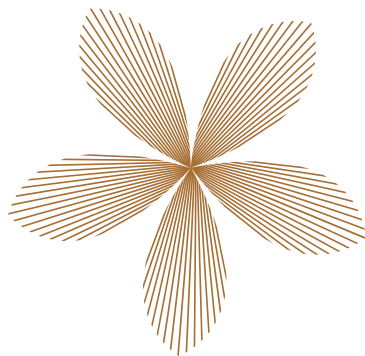
TOFU BOWL ^f
BÚN ĐẬU HŨ

18

MIT GERÖSTETE BIO TOFU | AVOCADO | MANGO

With roast organic bean curd | avocado | mango

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



#442

SEAFOOD BOWL
BÚN HẢI SẢN

28

MIT BLACK TIGER GARNELEN & KALAMARI

With black tiger shrimp & calamari

#443

GRILLED CHICKEN BOWL
BÚN GÀ NƯỚNG

18

MIT LAVA-GEGRILLTEM HÄHNCHENFILET

With lava-grilled chicken filet

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



GRILL SPECIAL

#450
VIETNAMESE MISO GRILLED SALMON ^f 27
CÁ HỒI ÁP CHAO

GEGRILLTES LACHSFILET | VIETNAMESISCHE
WEISSE MISO | SERVIERT MIT WOKGEMÜSE
Grilled salmon filet | vietnamese white miso |
serve with wok vegetables

#451
BLACK ANGUS BEEF ENTRECOTE 37
(CA. 330 GRAM) | LƯỜN BÒ NƯỚNG

GEGRILLTES ENTRECOTE VOM BLACK ANGUS
RIND | ASIA RUB | VINYAKI GEMÜSE | KARTOFFEL
Grilled entrecote from black angus beef | asia rub |
vinyaki vegetable | potato

#452
SHAKING BEEF 39
BÒ LÚC LẮC

200 G RINDERFILET | KNUSPRIGER
HOKKAIDO-KÜRBIS | PAPAYASALAT
200 g grilled beef filet | crispy Hokkaido pumpkin | papaya salad
+1 TIGERGARNELE | 10 € / STÜCK
+1 tiger prawn | 10 € each

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

DESSERT

#701
INGWER CREME BRULEE ^{c,9} 9
MIT MANDARINEN SORBET

#702
SIGNATURE DESSERT DER WOCHE
JE NACH KREATION DES KÜCHENTEAMS

#703
“KEM BỎ” COCOS AVOCADO DREAM ⁹ 10
KOKOSSORBET | FRISCHE
KOKOSSTREIFEN | KNUSPRIGES
KOKOSCRUMBLE | AVOCADOCREME

#704
KUGEL SORBET NACH WAHL 3

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

ALLERGENE ALLERGENS

- 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 |
sulfide
- n

lupinen
- o

weichtiere
- p

mandeln
- q

haselnüsse
- r

walnüsse
- s

hafer
- t

weizen
- u

roggen
- w

dinke
- y

reis
- j

pinienkerne
- z

gerstenmalz

- a

cereals containing gluten
- b

crustaceans
- c

eggs
- d

fish
- e

peanuts
- f

soybeans
- g

milk | lactose
- h

nuts
- i

celery
- k

mustard
- l

sesame seeds
- m

sulphur dioxide |
sulphides
- n

lupins
- o

molluscs
- p

almonds
- q

hazelnuts
- r

walnuts
- s

oats
- t

wheat
- u

rye
- w

spelt
- y

rice
- j

pine nuts
- z

barley malt

ZUSÄTZE

ADDITIVES

- 1

konservierungsstoffe
- 2

farbstoffe
- 3

antioxidationsmittel
- 4

süßungsmittel |
saccharin
- 5

süßungsmittel
cyclamat
- 6

süßungsmittel
aspartam, enth.
phenylalaninquelle
- 7

süßungsmittel
acesulfam
- 8

phosphat
- 9

geschwefelt
- 10

chininhaltig
- 11

koffeinhaltig
- 12

geschmacksverstärker
- 13

geschwärzt
- 14

gewachst
- 15

gentechnisch verändert

- 1

preservatives
- 2

colourings
- 3

antioxidants
- 4

sweetener saccharin
- 5

sweetener cyclamate
- 6

sweetener aspartame,
contains phenylalanine source
- 7

sweetener acesulfame
- 8

phosphate
- 9

sulphurised
- 10

containing quinine
- 11

containing caffeine
- 12

flavour enhancer
- 13

blackened
- 14

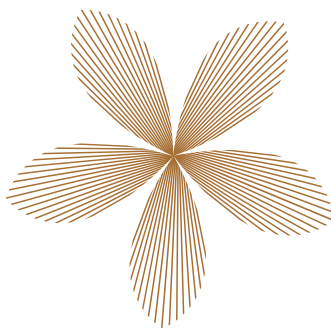
waxed
- 15

genetically modified



meimei





WEIN



 meimei



CHAMPAGNE & SEKT

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	0.75L 135
Magnum	1.50L 350
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ	0.75L 175
RUINART BLANC DE BLANC	0.75L 180
RUINART ROSÉ	0.75L 180
RUINART ROSÉ	Magnum 1.50L 420
BOLLINGER ROSÉ	0.75L 200
BOLLINGER GRANDE ANNÉE ROSÉ 2012	0.75L 420
PIPER-HEIDSIECK RARE BRUT 2008 2002	0.75L 400
PIPER-HEIDSIECK RARE ROSÉ 2008 2007	0.75L 600

SEKT

GELDERMANN BRUT	0.10L 9
	0.75L 70
GELDERMANN BRUT ROSE	0.75L 70

Jahrgänge können abweichen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Jahrgängen.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.

SELECTED WHITE IN THE GLASS

	0.2L
PINOT GRIGIO ACCORDATO VENETIEN ITALIEN	9
MEI MEI CHARDONNAY PFALZ DEUTSCHLAND	9
ISOLA BIANCA TERUZZI TOSKANA ITALIEN	8
WEISSWEIN CUVÉE FREIHERR VON FRANKENSTEIN BADEN DEUTSCHLAND	8.5

SELECTED RED IN THE GLASS

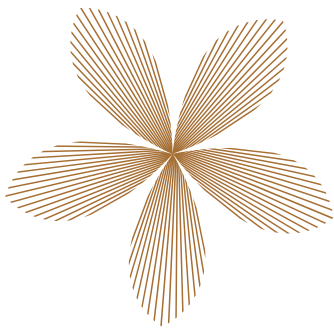
	0.2L
PRIMITIVO DI MANDURIA DOP VIGNETI DEL SALENTO, APULIEN ITALIEN	10
LAGREIN ALTO ADIGE DOC ELENA WALCH SÜDTIROL ITALIEN	13
COTES DU RHONE MON COEUR AC DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE RHONE FRANKREICH	10

ROSE IM GLAS

	0.2L
ROSE CUVÉE FREIHERR VON FRANKENSTEIN BADEN DEUTSCHLAND	8.5

Jahrgänge können abweichen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Jahrgängen.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.





WEINGUT MARKUS MOLITOR

- | | | |
|------|---|--------------|
| 2023 | PINOT BLANC EINSTERN * | 45 |
| | Zart floral leicht verspielt ein Allrounder zum Aperitif | |
| 2020 | RIESLING ÜRZIGER
WÜRZGARTEN SPÄTLESE | 60 |
| | Exotisch-fruchtig balancierte Süße passt gut zu Currys und Salaten | |
| 2019 | RIESLING GRAACHER
HIMMELREICH AUSLESE **
(DESSERTWEIN) | 0,375 L 55 |
| | Opulent honigsüß tropisch perfekt zu Desserts und Käse | |
| 2022 | “INSOMNIA” SAUVIGNON BLANC
WEINGUT EMIL BAUER PFALZ | 65 |
| | Frisch grasig aromatisch gut zu Gemüsegerichten | |
| 2023 | „KALKMERGEL“ GRAUER
BURGUNDER GUTSWEIN WEINGUT
FRIEDRICH BECKER PFALZ | 65 |
| | Rund würzig feine Frucht ideal zu Kalb, Schwein oder Pilzen | |

Jahrgänge können abweichen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Jahrgängen.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.



FLASCHENWEINE | WEISS

ITALIEN

ELENA WALCH | SÜDTIROL

0.75L

2022 SAUVIGNON CASTEL
RINGBERG | GROSSE LAGE

65

Duftig | lebendig | mit Kräuter- und Zitrusaromen |
gut zu Meeresfrüchten

2022 PINOT BIANCO WEISSBURGUNDER
KRISTALLBERG | GROSSE LAGE

65

Elegant | mineralisch | kühl im Stil | ideal zu
Fischcarpaccio oder Spargel

2022 BEYOND THE CLOUDS

220

Kraftvoll | opulent | komplex mit Holznote | passt zu Trüffel,
Hummer und edler Küche

KLAUS GUNDEL | LOMBARDEI

2023 SOGNI D' ORO LUGANA

50

Fruchtig | sanft | feine Kräuterwürze |
passt gut zu Antipasti und hellem Fisch

Magnum 1.5L | 100

2023 CHARDONNAY | KLAUS
GUNDEL | PIEMONT

55

Zart cremig | leicht exotisch | harmonisch |
ideal zum Teilen mit leichten Speisen

Jahrgänge können abweichen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Jahrgängen.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.

FLASCHENWEINE | WEISS

ÜBERSEE

		0.75L
2020	SAUVIGNON BLANC “MARIFLOR” MICHEL ROLLAND MENDOZA ARGENTINIEN	75
	Tropisch intensiv grüne Paprika frisch – passt gut zu würzigen asiatischen Gerichten	
2020	EROICA RIESLING HALBTROCKEN CHATEAU STE. MICHELLE WASHINGTON USA	60
	Fruchtbetont leicht süß elegant – perfekt zu scharfen Speisen oder als Aperitif	

Jahrgänge können abweichen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Jahrgängen.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.

FLASCHENWEINE | WEISS

FRANKREICH

0.75L



2021 CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC AC |
CHATEAU LA NERTHE | RHONE

100

Vollmundig | kräutrig | gelbe Früchte – toll zu Kalbfleisch oder
gebratenem Fisch



2023 CHABLIS AC | DOMAINE
JEAN-PAUL & BERNOIT DROIN

69

Mineralisch | salzig | zitrisch – ideal zu
Meeresfrüchten und Austern

MAISON LOUIS LATOUR | BOURGOGNE



2020 PERNAND-VERGELESSES “EN
CARADEUX” BLANC AC,1ER CRU

117

Würzig | leicht rauchig | elegant – passt gut zu Geflügel
oder cremigen Saucen



2017 PULIGNY-MONTRACHET ^(dk)
“LES ENSEIGNERES” | FRANCOIS
CARILLON, BOURGOGNE

200

Nussig | buttrig | komplex – ein großer Wein für
gehobene Küche

Jahrgänge können abweichen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Jahrgängen.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.

FLASCHENWEINE | WEISS

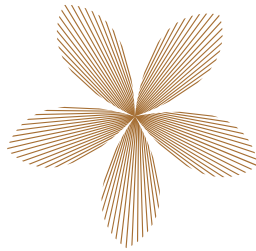
ÖSTERREICH

	WEINGUT FRISCHENGRUBER WACHAU	0.75L
2023	GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL STEIGER	50
	Pfeffrig frisch knackig – ein Klassiker zu asiatischen Gerichten	
2021	GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED KREUZBERG	105 210
	Konzentriert saftig lang im Abgang – großartig zu Wildgeflügel oder edlem Gemüse	Magnum 1.5L 2020
2020	ASIA CUVÉE HEURIGER MAYER AM PFARRPLATZ WIEN	35
	Leicht, floral, unkompliziert – wunderbar zu sommerlicher Küche oder solo	

FLASCHENWEINE | ROSÉ

		0.75L
2023	MIRABEAU “PURE” ROSÉ, PROVENCE, FRANKREICH	50
	Zart floral mit Erdbeer- und Zitrusnoten – ideal zu Salaten & leichten Vorspeisen	
2022	WHISPERING ANGEL CAVE D’ESCLAN PROVENCE FRANKREICH	55
	Trocken elegant Himbeere & Blüten – wunderbar zu mediterraner Küche	

Jahrgänge können abweichen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Jahrgängen.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.



FLASCHENWEINE | ROT

ITALIEN

		0.75L
2018	CALCINAIA CHIANTI RISERVA 100% SANGIOVESE CASALBOSCO TOSKANA Klassisch würzig mit Kirsch- und Kräuternoten – passt zu Pasta mit Tomate	55
2013	BRUNELLO DI MONTALCINO CANTINA COSTANTI TOSKANA Gereift komplex samtige Tannine – perfekt zu Wild und Trüffelgerichten	150
2019	TERRA DI MONTEVERRO IGT MONTEVERRO CAPALBIO TOSKANA Modern konzentriert Cassis & dunkle Beeren – ideal zu gegrilltem Fleisch	110
2015/12	“MONTEVERRO” IGT MONTEVERRO CAPALBIO TOSKANA ^(dk) Kraftvoll tief elegant mit Holzeinfluss – ein großer Wein für große Anlässe	335
2018	MAGIA DEL SENSO WEINGUT KLAUS GUNDEL PIEMONTE Cuvee Barbera Nebbiolo saftig seidig passt zu saftigem Fleisch	70

Jahrgänge können abweichen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Jahrgängen.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.





FLASCHENWEINE | ROT

FRANKREICH

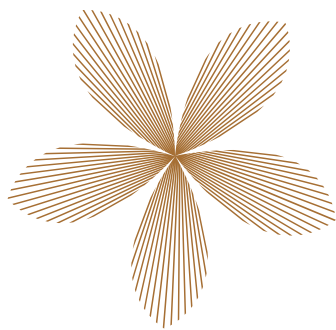
		0.75L
2019	OFFERUS SAINT-JOSEPH JEAN-LOUIS CHAVE RHONE	70
	Syrah pur pfeffrig dunkelbeerig samtig – zu Lamm oder geschmortem Rind	
2020	CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE AC CHATEAU LA NERTHE RHONE	120
	Kraftvoll würzig mit reifer Frucht – ideal zu Ente oder kräftigen Saucen	
2015	GEVREY-CHAMBERTIN “SYMPHONIE” AC ALAIN BURGUET BOURGOGNE	170
	Fein, elegant, rote Beeren & Erde – wunderbar zu Pilzen oder Kalbsfilet	

FLASCHENWEINE | ROT

ÖSTERREICH

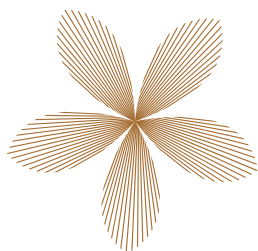
	WEINGUT GERNOT HEINRICH	0.75L
2021	PANNOBILE TROCKEN ZWEIGELT & BLAUFRÄNKISCH	75
	Frisch lebendig mit Kirschfrucht und Würze – gut zu deftiger Küche oder Ente	
2018	GABARINZA TROCKEN ZWEIGELT – BLAUFRÄNKISCH – MERLOT	105
	Dicht weich dunkle Frucht leicht rauchig – ideal zu BBQ oder geschmortem Fleisch	

Jahrgänge können abweichen.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach aktuellen Jahrgängen.
Alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.



GETRÄNKE





BUBBLES MIX

ATAIMY ⁵15

YUZU LIQUEUR | ELDERFLOWER |
GELDERMANN BRUT

PORNSTAR MARTINI15

VODKA | PASSOÃ PASSION FRUIT |
LIME | VANILLA | GELDERMANN BRUT

APEROL SPRITZ8

APEROL | PROSECCO FRIZZANTE
| SODA | FRISCHE ORANGE

HUGO8

HOLUNDERBLÜTENSIRUP | PROSECCO
FRIZZANTE | SODA | MINZE | LIMETTE

PINKY DRAGON9

VERMOUTH | PROSECCO FRIZZANTE |
ZITRONENSAFT | DRACHENFRUCHTSAFT

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

MEIMEI MIXOLOGY

Crafted Cocktails & House Creations

AKAI FIZZ 16

JAPANESE ROKU GIN | LEMON |
LEMONGRASS INFUSED LIQUOR

PAMPELLE SOUR^{2,3,c} 13

PAMPELLE | LEMON | GRAPEFRUIT
SHERBET | YUZU | EGG WHITE

MEI MEI WHISKY SOUR SIGNATURE^{3,c} 16

MAKER'S MARK BOURBON | YUZU
| GREEN APPLE SACCHARUM | LEMON

NIKKEI COFFEE MARTINI¹ 13

VODKA | WHITE CHOCOLATE |
MISO | ESPRESSO

TOREADOR 16

TEQUILLA 1800 INFUSION |
CRÈME DE PÊCHE | CITRUS OLEO

SAIGON DRY DAQUIRI 16

ALUNA COCONUT | CAMPARI |
PASSIONFRUIT | LIME OLEO

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

NON
ALCOHOL MIX

MEI MEI ICE TEA 10

0% GIN FROM DUKE ENTGEISTERT | PINK
GRAPEFRUIT | GREEN TEA | CARDAMOM
CORDIAL | SCHWEPPES SODA

THE MILKY WAY 10

0% GIN FROM DUKE ENTGEISTERT |
VANILLA CORDIAL | MILKY OOLONG | APRICOT

GIN
SELECTION

LONDON DRY GIN 4CL

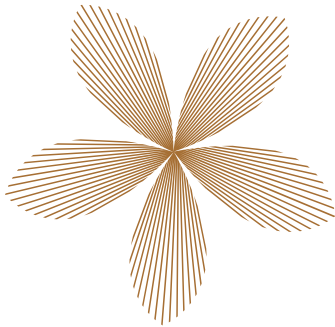
STAR OF BOMBAY 13
(England)

LONDON NO. 3 12
(Netherlands)

MONKEY 47 13
(Germany)

TANQUERAY NO. 10 12
(England)

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



CITRUS TASTE GIN

4CL

NIKKA COFFEY
(Japan)

13

GOLD GIN 999,9
(Spain)

15

ILLUSIONIST
(Germany)

13

AMUERTE COCA LEAF
WHITE EDITION
(Belgium)

15

HERBAL & FLORAL GIN

4CL

BAIGUR SAIGON
(Vietnam)

14

ROKU
(Japan)

12

UNIQUE FLAVOURS GIN

4CL

HENDRICKS
(Scotland)

13

SIR EDMOND
(Netherlands)

14

AMUERTE COCA
LEAF BLACK EDITION
(Belgium)

15

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

VODKA SELECTION

	4CL	BOTTLES
HAKU JAPANESE VODKA	9	0.7L 108
BELVEDERE	10	0.7L 140
BELUGA VODKA BLACK EDITION	10	0.7L 153

TEQUILA

	4CL	BOTTLES
ESPOLÒN TEQUILA BLANCO	8	0.7L 125
VOLCAN TEQUILA BLANCO	10	0.7L 165
CLASE AZUL TEQUILA PLATA	28	0.7L 510
CLASE AZUL TEQUILA REPOSADO	51	0.7L 900

MEZCAL

	4CL	BOTTLES
BOZAL CUISHE SINGLE Maguey	16	0.7L 270
BOZAL ENSAMBLE	15	0.7L 250

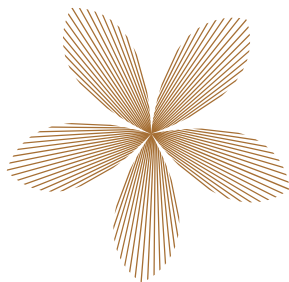
Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

WHISKEY SELECTION

Welcome to our selected whisky
Enjoy our whiskeys either neat or on the rocks

USA	4CL
MICHTER'S SMALL BATCH BOURBON	13
MICHTER'S SINGLE BARREL RYE	13
MICHTER'S SOUR MASH	14
TAIWAN	4CL
YUSHAN SINGLE MALT SHERRY CASK FINISH	13
YUSHAN SINGLE MALT BOURBON CASK FINISH	15
JAPAN	4CL
YAMAZAKI 12 YO SINGLE MALT	22
HAKUSHU 12 YO SINGLE MALT	18
HIBIKI HARMONY BLENDED	16
SCOTCH	4CL
MACALLAN 12Y SHERRY DOUBLE CASK	16
LAGAVULIN 16Y SINGLE MALT	14

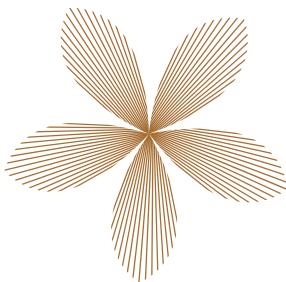
Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



RUM SELECTION

	4CL	Bottles 0.7L
A.H. RIISE SIGNATURE MASTER BLENDER (CARIBBEAN)	46	900
A.H. RIISE NON PLUS ULTRA BLACK EDITION	18	350
A.H. RIISE NON PLUS ULTRA LA GALANTE	16	315
A.H. RIISE NON PLUS ULTRA VERY RARE	15	
KIRK AND SWEENEY RESERVE - AGED BETWEEN 3 – 14Y	13	
KIRK AND SWEENEY GRAND RESERVE - AGED BETWEEN 5 – 20Y	15	
KIRK AND SWEENEY GRAND RESERVA SUPERIOR - AGED BETWEEN 6 – 25Y	15	

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



OBSTBRÄNDE & GRAPPA

DIRKER MANGO GEIST	7
DIRKER HASELNUSS ^{h,q}	7
DIRKER ZITRONENGRAS GEIST	7
REISETBAUER APFELBRAND	9
REISETBAUER WILLIAMSBIRNE	12
GRAPPA DI SASSICAIA POLI	13
KLAUS GUNDEL SOGNI D'ORO GRAPPA	6
KLAUS GUNDEL MAGIA DEL SENSO GRAPPA	9

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



WASSER & SOFTDRINKS

MINERALWASSER STILL SPRUDEL	0.25L	3.5
MINERALWASSER STILL SPRUDEL	0.75L	6.5
TAFELWASSER STILL SPRUDEL	0.4L	3.2
COCA-COLA ^{1,3,6} COLA-ZERO ^{1,3,4,6,7}	0.2L	3.2
SCHWEPPE'S INDIAN TONIC ² MEDITERRANEAN TONIC ² GINGER ALE ³ GINGER BEER	0.2L	3.2
SIGNATURE LIMONADE DES TAGES	0.3L	5.5

SÄFTE & SCHORLEN

APFEL- MANGO- MARACUJASAFT LYCHEENEKTAR	0.4L	4.5
APFEL- MANGO- MARACUJA- LYCHEESCHORLE	0.4L	4.5

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.

BIER

PAULANER HELLES ^{a,z}	0.5L	4.8
PAULANER ALKOHOLFREIES ^{a,z} HELLES	0.5L	4.8
PAULANER WEISSBIER	0.5L	4.8
ALKOHOLFREIES WEISSBIER	0.5L	4.8
SAIGON BIER ^{a,z}	0.33L	5.0

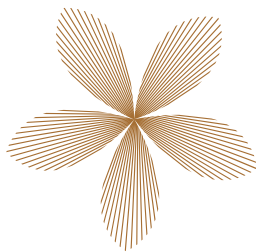
TEEKÄNNCHEN
RONNEFELDT

GREEN TEA	6
JASMINE TEA	6
FRISCHER INGWER	6
FRISCHES ZITRONENGRAS	6

KAFFEE

ESPRESSO ¹	2.5
ESPRESSO MACCHIATO ^{1,g}	3.5
ESPRESSO DOPPIO ¹	4.5
DOPPIO MACCHIATO ^{1,g}	5
CAFFÈ CREMA ^{1,}	4
CAPPUCCINO ^{1,g}	4.5
VIETNAMSISCHER KAFFEE ¹	5.5
HAFERMILCH MIT AUFPREIS	1

Alle Preise verstehen sich in € inklusiv MwSt.



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
KONSERVIERUNGSMITTEL

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 | sulfide

n lupinen

o weichtiere

p mandeln

q haselnüsse

r walnüsse

s hafer

t weizen

u roggen

w dinkel

y reis

j pinienkerne

z sgerstenmalz

