

# LUNCH by Mee

Di - Sa | 11 - 15.30 (Küche bis 15)

## HAUSGEMACHTE UDON NUDELN

gerne können wir die Speisen mit Reis oder Reismudeln servieren

(11) **Dan Dan** | (11a) **Vegan Dan Dan** <sup>AEFN</sup> 8,5  
Szechuan Bolognese, Gemüse, hausgemachtes Chiliöl, Sesam Sauce, Jungzwiebel, Koriander, Erdnüsse

(17a) **Kimchi Bokum** <sup>AFN vegan scharf</sup> 9,5  
(17b) **mit Spiegelei** 10,5  
Kräuterseitlinge, Shiitake, Gemüse, hausgemachte Kimchi, Birnensauce, Jungzwiebel, Chili Fermente

(14) **Vegan Kari** <sup>EH</sup> 8,5  
Gemüse, Kokosmilch, hausgemachte Nyonya Curry, Koriander, Thai Basilikum, Erdnüsse

(16) **Knusprige Ente** <sup>AF</sup> 10,5  
Gemüse, Hoisin Sauce, Jungzwiebel, Koriander

(5) **Karaage Huhn** <sup>ACFMN</sup> 10  
Hühnerfleisch in Süßkartoffelpanier, Miso Coleslaw, Tonkatsu Sauce, Jungzwiebel, jap. Mayo

(15) **Gebratener Lachs** <sup>ADFN</sup> 11  
Gemüse, Spicy Miso Sauce, Jungzwiebel

## GROSSE SALATE

serviert mit saisonalem Salat, Gemüse, Kräuter, Avocado, und Quinoa

(21) **Goma Karma** <sup>AFN vegan</sup> 15  
Süßkartoffel, Karfiol, Enoki, Edamame, Goma Dressing, Topinambur Chips

(22) **Mango Garnelen** <sup>ABFG</sup> 18  
6x Garnelen, Karfiol, Tomaten, Rucola, Mango, Mango Sauce, geröstete Kokosflocken

(23) **Miso Sakura** <sup>ABDFMN</sup> 18  
Je 6x leicht flambierter Lachs Sashimi, Tomaten, Edamame, Miso-Senf-Dressing

(24) **Enten Caesar** <sup>ACDFGHMN</sup> 16  
Knusprige Ente, Soja-Ei, Tomaten, Rucola, Wasabi-Caesar-Dressing, Cashew, Parmesan

## BEILAGEN

Hausgemachter **Kimchi** <sup>F vegan scharf</sup> 1,5  
Wasabi | Ingwer | Saucen & Dressing 1,5  
Reis | Reismudeln 2,5 | Udon Nudeln <sup>A</sup> 3

## POKE & CHIRASHI SUSHI BOWLS

serviert mit Sushireis

(1) **Lachs Poke** <sup>ABDFN</sup> 12  
In Soja marinierter Lachs (roh), Avocado, Jungzwiebel

(2b) **Kimchi Poke** <sup>ACDFMN scharf</sup> 14  
(2a) **Tofu Kimchi Poke** <sup>ACFMN vegan scharf</sup> 9,5  
In Kimchi marinierter roher Lachs und Thunfisch (2b) bzw. Tofu (2a), Avocado, Shiitake, Gurken, Edamame, Jungzwiebel, Koriander

(3) **Beets Poke** <sup>AFMN vegan</sup> 10  
In Soja marinierter Rote Bete, Avocado, Edamame, Miso Coleslaw, Granatapfel, Radieschen, Kresse, Koriander

(4) **Lachs Aburi** <sup>ABFN</sup> 12  
Flambierter Lachs, Teriyaki, Daikon, Kresse, Lachskaviar

(6) **Ahi Poke** <sup>ABCDGFGN</sup> 16  
In Soja marinierter Thunfisch (roh), Zwiebel, Wakame, Zuckerschoten, Jungzwiebel

(7) **Holyday Poke** <sup>ABDFN</sup> 14  
In Zitrus marinierter roher Lachs und Thunfisch, Avocado, Mango, Radieschen, Zwiebel Tsukemono, Koriander, Tobiko Kaviar

(s6) **Chirashi** 20  
je 2x Lachs, Thunfisch, Garnelen Sashimi, Avocado, Goma Wakame, Lachs Kaviar, Kresse, serviert mit Sushireis

(s7) **Oyako Chirashi** <sup>ADFN</sup> 15  
6x Lachs Sashimi, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse

(s8) **Vegan Chirashi** <sup>AFN</sup> 15  
Avocado, Goma Wakame, Edamame, Süßkartoffeln, Enoki-, Shiitake Pilz, Zuckerschoten, Topinambur Chips, Kresse

(s9) **Unagi Chirashi** <sup>ADFN</sup> 20  
3x Lachs Sashimi, gegrillter Aal, Lachs Kaviar, Avocado, Kresse

## MENÜ wählen & sparen

**Menü1** Hauptspeise + Vorspeise oder Dessert -1

**Menü2** Hauptspeise + Vorspeise oder Dessert + Getränk -1,5

**Menü3 ab 14.30 Uhr** Dessert + Kaffee oder Tee -1