APPETIZER

Nocellara Oliven (vegan)	5
Whipped Misobutter, Italienisches Pane Pugliese Brot	5
Kichererbsen-Hummus (vegan), Italienisches Pane Pugliese Brot	5

STARTER

Burrata auf sizilianischem Tomatensalat	14
Korean Arancini - Unser Signature-Liebling. 3 frittierte Kimchireiskrapfen mit Cheddarkäse & Pflaumen-Sake-Ketchup	10
Rosenkohl, Miso-Glaze, Granatapfel (vegan)	8
Wildfang-Garnelenkroketten, Cajun Mayo (2 Stk.)	9
Lachstatar, Grüner Apfel, Japanische Mayo, Reispapier	13

MAIN

French Steaksandwich, Rinderoastbeef, Brie, Schmelzzwiebeln, Wildkräutersalat	28
Trüffelpasta, Orecchiette, Frischer Trüffel, Sahne, Parmesan	23
Veganes MIE HOUSE Kartoffelcurry, frittierter Blumenkohl, Kichererbsen, Frittierter Knoblauch	19.5
+ Hühnchen	4
Caesar Salad, Hähnchenbrust, Parmesan, Crôutons	21
Ein Pfund "MIE"smuscheln, Sake, Miso, Pane Pugliese Brot [freitags & samstags erhältlich]	18

EXTRAS

Trüffel-Pommes, Parmesan, Trüffelmayo	9
Fritten mit Knoblauch & Petersilie	7
Fritten	6
Kleiner Wildkräutersalat, House Dressing	7
Pane Pugliese Brot	3
Glutenfreies Brot	5
Trüffelmayo	4

DESSERT

Veganes Mango-Sorbet, frische Beeren	7
Pistazientiramisu	7

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzlich Mwst.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

APERITIV

Crémant - Bouvet [0.1l/0.75l]	8/39
Pink Paloma - Tequila. Pink Grapefruit. Limette. Fleur de Sel	11

COCKTAILS, LONGDRINKS & SPRIZZ

Espresso Martini - Vodka. Espresso & Kaffeelikör	11
Gin Fizz - Gin. Zitrone. Soda. Zucker & Eiweiß - **Virgin Option**	11
Lychee Martini - Gin. Lycheelikör. Lycheesaft	11
Clover Club - Gin. Himbeere. Zitrone & Eiweiß - **Virgin Option**	11
Negroni - Gin, Campari & roter Wermut	11
Aperol Sour - Aperol. Zitrone. Secco. Zucker & Eiweiß	11
Mezcal Sour - Mezcal. Zitrone. Zucker & Eiweiß	11
Moscow Mule - Vodka. Limette & Spicy Ginger	9
Skinny Bitch - Vodka. Limette & Soda	9
Port & Tonic - Weißer Portwein & Tonic	8
Disco Schorle - Secco & Maracuja	8
Campari Soda	8
Ode Lemon Sprizz - Eine Ode an die Zitrone	9
Aperol Sprizz - No words needed [3,D]	7.5

BEER

Peroni [0.33l] - in alkoholfrei erhältlich	4.5
Asahi [0.33l]	5

NON ALCOHOLIC

Wasser [0.3l/0.7l]	3.5/6.5
Saftschorle [0.3l/0.5l]	4/5
Homemade Lemonade - Zitronengras. Ingwer. Limette & Soda	5
Iced Berry Tea - Hibiskus. Waldbeere & Minze	5
Coca Cola oder Coca Cola Zero [0.2l]	3.5

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mwst.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

WINE

WHITE

Weißburgunder vom Kalkstein. Seckinger. Pfalz 2023 - Sanft	8.5/29
Sauvignon Blanc. Oliver Zeter. Pfalz 2023 - Elegant	9/31
Grauburgunder. Rings. Pfalz 2024 - Mineralisch & fruchtig	9/31
Riesling. Philipp Kuhn. Pfalz 2024 - Frisch & fruchtig	9/31
Riesling Schorle [0,5l]	6.5
Chardonnay & Weißburgunder. Reibold 2024. Feine Säure	9
Chardonnay Kabinett. Köhler-Ruprecht. Pfalz 2023 - Elegant	33

ROSÉ

Clarette. Knipser. Pfalz 2023 - Frisch & fruchtig	9/31

RED

Incognito. Philipp Kuhn. Pfalz 2023 - Mittelschwer & weich	8.5/29
3 Passos. Cielo e Terra. Apulien 2022 - Charaktervoll	8.5/29

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mwst.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

COFFEE

Big Americano	4
Cappuccino	4/5
Flat White	4.5
Cortado	3.5
Caffè Latte	4.5
Espresso	2/4
Espresso Macchiato	3
Organic Matcha Latte	6
Chai Latte	6
Dirty Chai Latte mit Espresso Shot	6.5
Hot Belgian Chocolate	5

ICED

Iced Caffè Latte	5
Organic Iced Matcha Latte	6.5
Chai Latte	6.5
Dirty Chai Latte mit Espresso Shot	7

Oat milk / No extra charge

FRESH TEA

Ingwer, Zitrone oder Minze	4

TWG TEA / IM KÄNNCHEN SERVIERT

Gebirgskräutertee - Belebende Kräuterteemischung	6
Weekend in Shanghai - Grünteemischung	6
English Breakfast - Englischer Schwarzteeklassiker	6
Jasmine Monkey King - Milder Grüntee mit Jasminaroma	6
Silver Moon - Sanfter Grüntee mit sonnengefreiften Beeren & Vanille	6
Comptoir Des Indes - Eleganter Chai mit Anis, Fenchel & Kardamon	6
Milk Oolong - Blauer Tee aus dem chinesischen Hochland	6.5
Alfonso - Schwarztee mit Mango & Blüten	6
Jade of Africa - Roibuschtee mit roten Beeren	6
Früchtetee - Hibiskus trifft Waldbeeren & herbstlichen Apfel	6

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mwst.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

1 = Koffeinhaltig
2 = Mit Farbstoff
3 = Cheninhaltig
4 = Konserviert
5 = Enthält Phenylalaninquelle
6 = Mit Süßungsmitteln
7 = Mit Antioxidationsmittel

ALLERGENE

A = Gluten
B = Fisch
C = Krebstiere
D = Schwefeloxide & Sulfite
E = Sellerie
F = Milch & Laktose
G = Sesamsamen
H = Schalenfrüchte / Nüsse
I = Eier
J = Lupinen
K = Senf
L = Soja
M = Weichtiere
N = Erdnüsse

MIE HOUSE LOVES YOU.