

2024

Chinese keuken / Nederlandse cultuur

Internationale innovaties / lokale ingrediënten

Eeuwen oude tradities / eigentijdse creaties

Oosterse smaken / gastronomisch genieten

Welkom in onze wereld
Welkom bij Mei Wah

Proef de échte Chinese keuken. Laat je door
ons verrassen met eeuwenoude
familierecepten en eigentijdse creaties. Ga
mee op culinaire ontdekkingsreis naar Taks'
mooi vaderland.

Bites



3 oesters | soja | zwarte bonen — 18
GLUTEN | SOJA | VIS

Iberico ribs — 20 (20 min.)
GLUTEN | SOJA | SESAM

Garnalen loempia's — 15
GLUTEN | SCHAALDIEREN | EI

Peking Eend loempia's — 15
GLUTEN | SELDERIJ | EI

KFC — 12
Kentucky Fried Cauliflower
GLUTEN

Kip peper/zout — 15
GLUTEN

Mantou Bun | sesam dip — 10
GLUTEN | SESAM

Chinese pannenkoek | Chili dip — 10
GLUTEN | SESAM

Kwartelboutjes | peper/zout kruiden — 10

Krab loempia — 20
GLUTEN | SCHAALDIEREN | EI

Dim Sum (20 minuten)



Ha kau — 16
GLUTEN | SOJA | SCHAALDIEREN

Sieuw mai — 16
GLUTEN | SOJA

Seu kau | gember — 16
GLUTEN | SOJA | SCHAALDIEREN

Lente rolletjes — 9
GLUTEN | SELDERIJ | EI

Verrassing

Laat u verrassen met de specialiteiten van vandaag.

Geef aan wat u absoluut niet graag eet, uw dieetwensen en/of allergieën.
Dan stellen wij een mooie 5 of 6-gangen menu voor u samen.

€ 87.5 p.p. 5 gangen

€102,50 p.p. 6 gangen

We ontwikkelen vaak nieuwe gerechten die niet op de kaart staan. Vraag ons wat we vandaag als special hebben gemaakt. Het zijn vaak eeuwen-oude familie recepten uit Zuid-China, waar wij steeds meer mee streven te werken. Authentieke smaken die u niet snel in Nederland zou kunnen terugvinden.

Vega

U kunt ook voor een 3-, 4- of 5 gangen vegetarisch kiezen

3-gangen €60 p.p.
4-gangen € 70 p.p.
5-gangen € 80 p.p.

Gevogelte



Kip Kerkhoff — 32.5

SOJA

Kung po kai — 32.5

GLUTEN | SOJA | NOTEN | SESAM

Ginger chicken — 32.5

GLUTEN | SESAM | SOJA

Peking duck — 152.5
(30-40 min.)

Hele eend met flensjes. De huid van de eend wordt gefileerd aan tafel, geserveerd met prei, komkommer en hoisin-saus. Het vlees van de eend wordt daarna verwerkt in een wokgerecht. Voor de liefhebbers maken wij nog een mooie bouillon van het karkas.

Vleesgerechten



Iberico char siu — 36
(25 min.)

SESAM | GLUTEN

Buikspek | hoisin — 32.5

SOJA | GLUTEN

Ma po tofu — 35

SOJA | GLUTEN

Ossenhaas | zwarte peper — 39

SOJA | GLUTEN

Kung po beef — 39

GLUTEN | SOJA | NOTEN | SESAM

Uit de zee



Mosselen

500 gr — 27,5

1000 gr — 39,5

GLUTEN | SOJA | SELDERIJ | SESAM

Scampi | knoflook — 37.5

SCHAALDIEREN

Typhoon shelter tiger prawn — 32.5

XXL gamba | zongedroogde knoflook | panka

SCHAALDIEREN | SOJA | GLUTEN

Gestoomde tarbot — dagprijs

SOJA | GLUTEN | VIS

Catch of the day — dagprijs

Naast de hardlopers kopen wij een afwisselend assortiment van vis in. Vraag aan onze medewerkers wat we u vandaag te bieden hebben.

Vegetarisch/Veganistisch*



Vegan Ma po tofu* — 28

Foe Yong Hai 2.0 — 24

Yu Hsiang Aubergine* — 24

Groenten

Onze groenten worden verbouwd bij tuinderij De Bonte Pauw. Ons biodynamische groenten assortiment is zeer seizoensgebonden en kan dagelijks variëren.

Bijgerecht groenten — 17

Mei Wah Classic
3 -gangen

gestoomde oesters
(Supplement €18)

Gamba trio | tomatensaus | chili | knoflook

Tarbot | gember

Kip Kerkhoff | Ossenhaas zwarte peper

72,5 p.p.
(min. 2 pers*)

Voorgerechten

Gamba trio | tomaten | chili | knoflook — 19.5
SCHAALDIEREN | SOJA | EI

Kikkerbillen | knoflook — 22.5
EI

Wontonsoep — 15
SCHAALDIEREN | GLUTEN | EI |SESAM

Kreeft 600 gram — 60
SCHAALDIEREN

Hakka Soul —24.5
Sliptong in de graat met groenten
VIS

*Voor gasten die alleen zijn, maken wij graag een uitzondering,
de tarbot wordt in dat geval vervangen door Hakka sole
(gewokte sliptong)