

2026

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  
familiecepten en eigentijdse creaties. Ga  
mee op culinaire ontdekkingsreis naar Taks'  
mooi vaderland.

## Bites

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

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

Garnalen loempia's  
GLUTEN | SCHAALDIEREN | EI

Peking Eend loempia's  
GLUTEN | SELDERIJ | EI

KFC  
Kentucky Fried Cauliflower  
GLUTEN

Kip peper/zout  
GLUTEN

Mantou Bun | sesam dip  
GLUTEN | SESAM

Kwartelboutjes | peper/zout kruiden

Kreeft loempia  
GLUTEN | SCHAALDIEREN | EI

## Dim Sum ( 20 minuten)

Ha kau  
GLUTEN | SOJA | SCHAALDIEREN

Sieuw mai  
GLUTEN | SOJA

Seu kau | gember  
GLUTEN | SOJA | SCHAALDIEREN

Lente rolletjes  
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.

€ 100.00 p.p. 5 gangen

€120.00 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

## Dessert

Alles wat u uit onze keuken eet, maken we zelf. Helaas zijn wij niet goed genoeg om zelf toffe desserts te maken. Daarom staan er bijna geen desserts op de kaart. Wat niet is kan nog komen. Maar tot nu toe nog niet.

## Als het echt moet,

Dame Blanche

## **Gevogelte**

|  
Kip Kerkhoff  
SOJA

Kung po kai  
GLUTEN | SOJA | NOTEN | SESAM

Ginger chicken  
GLUTEN | SESAM | SOJA

Mouthwatering Chicken  
GLUTEN | SESAM | SOJA

Peking duck  
(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.

Kleine Peking Duck voor 2 personen  
(Beperkt beschikbaar)

## **Vleesgerechten**

|  
Iberico char siu  
(25 min.)  
SESAM | GLUTEN

Buikspek | hoisin  
SOJA | GLUTEN

Ma po tofu  
SOJA | GLUTEN

Ossenhaas | zwarte peper  
SOJA | GLUTEN

Kung po beef  
GLUTEN | SOJA | NOTEN | SESAM

## **Uit de zee**

|  
Mosselen  
500 gr  
1000 gr  
GLUTEN | SOJA | SELDERIJ | SESAM

Scampi | knoflook  
SCHAALDIEREN

Typhoon shelter tiger prawn  
XXL gamba | zongedroogde knoflook | panka  
SCHAALDIEREN | SOJA | GLUTEN

Gestoomde tarbot  
SOJA | GLUTEN | VIS

Catch of the day

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\*

Foe Yong Hai 2.0

Yu Hsiang Aubergine\*

## **Groenten**

Onze groenten worden verbouwd door een eigen tuinder. Ons biodynamische groenten assortiment is zeer seizoensgebonden en kan dagelijks variëren.

Bijgerecht groenten

## Mei Wah Classic

3 -gangen



gestoomde oesters

(Supplement €18)



Gamba trio | tomatensaus | chili | knoflook



Tarbot | gember



Kip Kerkhoff | Ossenhaas zwarte peper

( min. 2 pers\*)

## Voorgerechten



Gamba trio | tomaten | chili | knoflook

SCHAALDIEREN | SOJA | EI

Kikkerbillen | knoflook

EI

Wontonsoep

SCHAALDIEREN | GLUTEN | EI | SESAM

Kreeft

SCHAALDIEREN

Hakka Soul

Sliptong in de graat met groenten

VIS

Gestoomde reuze gamba | glasnoodle |  
knoflook

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