

**MESA**

POPUP



Willkommen bei Mesa!

Eigentlich wollten wir am 23.03. nur zwei Spülmaschinen abholen, die wir auf Kleinanzeigen erstanden hatten. Nach einem netten Gespräch bot uns die ehemalige Besitzerin des "Südlich" kurzerhand an, das Restaurant zu führen. Etwa 30 Tage und einige schlaflose Nächte später, eröffneten wir hier unser Pop-Up Restaurant.

Egal, ob ihr euch zu einem entspannten Brunch mit Freunden, einem Tapas-Date an einem Sommerabend oder einem After-Work-Wein trifft:

Wir möchten hier einen Treffpunkt für alle kreieren, die ihre Liebe für Essen und mediterranes Lebensgefühl gemeinsam und nicht nur nebeneinander leben wollen.

**@mesa.nue**  
**mesa-nue.de**

## Plates to Share:

Wir empfehlen 4 Plates pro Person

<b>Sauerteigbrot   Whipped Butter</b>	(v)	5
<b>Sauerteigbrot   Lime - Aioli</b>	(v, gf)	5
<b>Hauseingelegte Oliven</b>	(vg, gf)	5
<b>Patatas</b> Patatas   Salsa Pikant	(vg, gf)	5.5
<b>Dattel Hummus</b> Hummus   Marinierte Kichererbsen   Tahin	(vg, gf)	6
<b>Cauliflower</b> Frittierter Blumenkohl   Tzatziki	(vg, gf)	6
<b>Stir Fired Austernpilze</b> Bio Austernpilze   Wildkrautsalat   Sesam	(vg, gf)	6
<b>Baba Ganoush</b> Auberginen & Sesamcrémé   Granatapfel	(vg, gf)	6
<b>Cheese Plate</b> Manchego   Brie   Bergkäse & Feigenmarmelade	(v, gf)	10

v = vegetarisch | vg = vegan | gf = glutenfrei

Für Informationen über Allergene kommt bitte auf uns zu!

<b>Goat Cheese</b>	(v, gf)	10
Ziegenkäse   Bio Honig   Walnuss		
<b>Breaded Feta</b>	(v)	8
Feta   Bio Honig   Walnuss		
<b>Jamón Serano 12 Monate</b>	(gf)	7.5
12 Monate gereifter spanischer Schinken		
<b>Datteln im Speckmantel</b>	(gf)	6.5
Datteln   Speck		
<b>Burrata</b>	(gf)	10
Burrata   Gegrillter Pfirsich Jamon Serrano   Wildkrautsalat   Balsamico		
<b>Pulpo</b>	(gf)	10
Pulpo   Süßkartoffelcremé   Chimichurri		
<b>Gambas</b>	(gf)	10
Gambas   Homemade Knoblauchöl   Chili Flakes		
<b>Chipirones</b>	(gf)	10
Frittierte Tintenfischringe   Lime - Aioli		

v = vegetarisch | vg = vegan | gf = glutenfrei

Für Informationen über Allergene kommt bitte auf uns zu!

# D R I N K S

## Non-Alc

Wasser Selters 0.25	3
Wasser Selters 0.75	6.5
Pepsi 0.33	4
Pepsi Max 0.33	4
Miranda 0.33	4
Schwip Schwap 0.33	4

## Homemade Lemonade

Berren	5.5
Litschi	5.5
Passionsfrucht	5.5

## Homemade Eistee

Pfirsich	5.5
Holunder	5.5

## Kaffee

Espresso	2.5
Espresso Doppio	3
Caffe Crema	3.5
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4.5

## Schorlen

Apfelschorle	4.5
Maracujaschorle	4.5
Johannisbeerschorle	4.5
Rhabarberschorle	4.5

Eine Auswahl an Weinen findet ihr auf unserer separaten Weinkarte!

# D R I N K S

## Bier 0.5

Tucher Hell	4.5
Tucher Weizen	4.5
Tucher Radler	4.5
Tucher Alk. Frei	4.5

## Mesa Specials

Wine + Tonic	6
Wine + Cola	6
Lambrusco auf Eis	6

## Kurze

Peffi	2.5
Sambuca	2.5
Limoncello	2.5

## Spritz

Aperol	7
Aperol Mango	7
Lillet	7
Lillet Mango	7
Limoncello	7

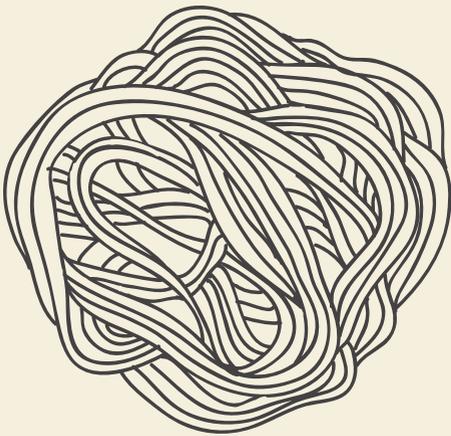


Eine Auswahl an Weinen findet ihr auf unserer separaten Weinkarte!

## Dessert

Spaghettieis (v, gf) 6

Crema Catalana (v) 6



v = vegetarisch | vg = vegan | gf = glutenfrei

Für Informationen über Allergene kommt bitte auf uns zu!

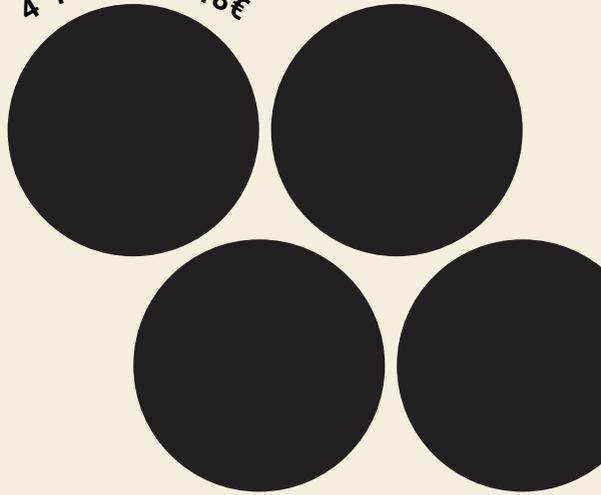
# WÄHLE AUS 17 ITEMS DEINEN PERFEKTEN BRUNCH AUS



## The Mont Blanc

Iced Cold Brew | Cream  
Vanille | Muskat  
Bio-Orangenschale

4 Plates: 18€



HIER TISCH RESERVIEREN:

[mesa-nue.de](https://mesa-nue.de)

