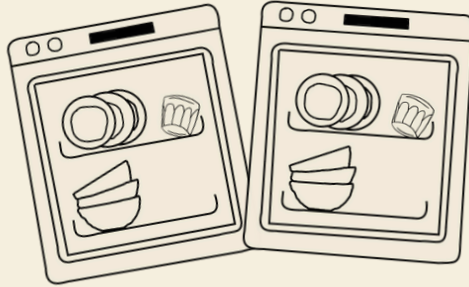


MESA

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

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

v = vegetarisch | vg = vegan | gf = glutenfrei

Für Informationen über Allergene kommt bitte auf uns zu!

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

v = vegetarisch | vg = vegan | gf = glutenfrei

Für Informationen über Allergene kommt bitte auf uns zu!

DRINKS

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!

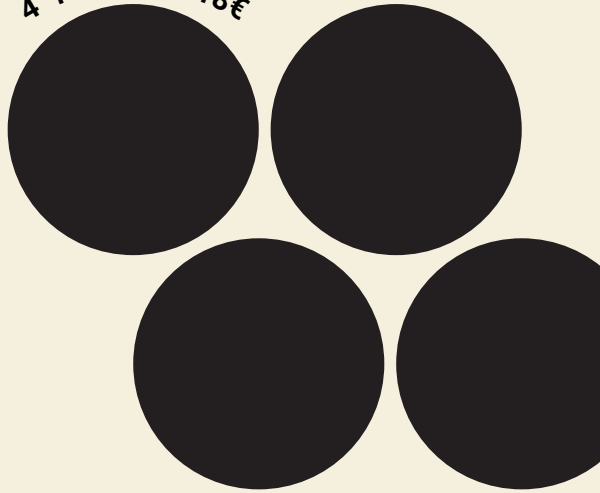
WÄHLE AUS 17 ITEMS DEINEN PERFEKTEN BRUNCH AUS



The Mont Blanc

Iced Cold Brew | Cream
Vanille | Muskat
Bio-Orangenschale

4 Plates: 18€



HIER TISCH RESERVIEREN:

mesa-nue.de

