



MAISON
Vietnamese Cuisine

Willkommen bei Maison,
wo traditionelle vietnamesische Geschmackswerte von einer neuen
Generation neu interpretiert werden.

Wir bewahren die Authentizität und Einfachheit der vietnamesischen
Küche – von den Zutaten bis hin zur Art der Zubereitung. Gleichzeitig
verleihen wir jedem Gericht eine moderne Note: feinere Präsentation,
weiterentwickelte Techniken und ein zeitgemäßes Genusserlebnis.

Inspiziert von alltäglichen vietnamesischen Speisen und Erinnerungen
aus der Heimat, erheben wir vertraute Gerichte zu neuen kulinarischen
Momenten – nah an der Tradition und dennoch überraschend frisch.

Hier erleben Sie Vietnam in seiner ursprünglichen Form, neu gedacht für
die Gegenwart.



VORSPEISE

01 GỎI CUỐN (2 Stück)

Sommerrollen/Summerrolls ^{4, 5, 11}

Frische Sommerrollen mit Salat, Minze, Gurke, Sesam und Reisnudeln, umhüllt von Reispapier. Mit gehackten Erdnüssen und hausgemachte Chilli-Limetten-Dressing serviert. Wahlweise mit:

- Gebackenem Tofu ⁶ 6
- Gekochten Garnelen ² 7
- Gebackener Hühnerbrust 6,5
- Gebratenem Rindfleisch ^{1,14} 7
- Char-Siu Schweinefleisch ^{1,14} 6,5



02 NEM HẢI SẢN (5 Stück)

Mini-Frühlingsrollen/ mini springroll ^{1,2,3,4,6,7}

7.5

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Fisch, saftigen Garnelen und frischem Gemüse – Serviert mit einer Limetten-Chilli-Fischsauce.

03 NEM HÀ NỘI (2 Stück)

Frühlingsrollen nach HanoiArt/ Hanoi springroll ^{1,4,6,10,14}

7

Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Shiitake-Pilze, Gemüse, serviert mit Chilli-Limetten-Dressing



04 GÀ ỨC XIÊN (2 Stück) ^{1,6,11,12}

Gegrillte Hühnerspieße mit Süßsauer-Dip,
verfeinert mit Teriyaki-Soße

7,5

05 BÁNH BAO BÒ PHÔ MAI (2 Stück) ^{1,7}
BAO BUN

Hefeteigtaschen gefüllt mit Rinderhack und Schmelzkäse
Baobun filled with minced beef and cheese

6,5



06 GÀ LẮC PHÔ MAI (5 Stück) ^{1,3,7}

7

Knusprige Chicken Nuggets, goldbraun frittiert und serviert mit hausgemachter Käsesoße – außen extra knusprig, innen zart und saftig.



07 TÔM CHIÊN HẠNH NHÂN (2 Stück) ^{1,2,3,6,7,8}

8

Knusprig in Mandeln panierte Garnelen, serviert auf frischem Spinat und Cherrytomaten, verfeinert mit Sesam-Dressing und Trüffelpilzöl. Dazu cremige Wasabi-Soße



08 CÁ HỒI HIMALYA

Lachs-Tataki mit frischer Yuzu-Sauce^{3,4,7,11}

8,5

Zart geschnitten, leicht gealzener Lachs, serviert mit cremiger Yuzu-Soße.



09 NẤM RƠM CHIÊN GIÒN ^{1,3,7}

Knusprig frittierte Shimeji-Pilze, serviert mit einer cremigen, hausgemachten Cocktail-Soße.

7

10 EDAMAME

Gedämpfte junge Sojabohnen in der Schote, leicht gesalzen

Mit Meersalz
Spicy

7

5
6

11 VỎ THẮN CHIÊN/ Knusprige Wantan ¹

Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch, Gemüse, serviert mit Süß-sauer-Dip

5,9

12 CHẢ LÁ LỐT (3 STÜCK)

Rindfleisch-La-Lot-Röllchen

6

13 HÁ CẢO TÔM (4 STÜCK)/ HA CAO ^{1,2}

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Sojasoße, Sesamöl und Sesam.

6,5

14 MỆT MIX - Mix Set für 2 Personen

1 Sommerrollen, 1 Hanoi Frühliingsrollen, 2 Hähnchenspieß, 2 Stück Ha cao, dazu Krabenschips.

19,5

SALAT

15 SALAT CÁ HỒI

Lachssalat ^{1,3,4,6,7,12}

Frischer Salat mit Lachs, Cherrytomaten, Rucola und Salarico, serviert mit einem aromatischen Chilli-Limetten-Dressing.

14,5

16 GỎI MIẾN TRỘN THẬP CẨM ^{1,5,6,11}

Glasnudelsalat mit Sesamdressing

Leichter Glasnudelsalat aus Süßkartoffel-Glasnudeln, kombiniert mit Zwiebeln, Karotten, Pilzen, Pak Choi, Sojabohnensprossen, geröstetem Sesam und gerösteten Erdnüssen. Serviert mit unserem hausgemachten, pikanten Sesam-Dressing. Wahlweise mit:

- Tofu
- Rindfleisch

8,5

10,5

17 GỎI XOÀI XỐT THÁI ^{1,2,4}

Chilli-Sweet-Sour Rindfleisch Salat

Frischer, aromatischer Mangosalat mit zarten Rindfleischstreifen, verfeinert mit einem scharf-würzig-säuerlichen Thai-Dressing. Serviert mit knusprigen Krabbenchips.

10,5



16

SUPPE/ SOUPS

18 CANH CHUA

Kräftige Hühner- & Rinderbouillon mit Champignon, Ananas, Okra, Gemüse der Saison und Reismudeln verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander. Wahlweise mit:

- Gegrilltem Lachs mit Dill ⁴ 8,5
- Garnelen mit Dill ² 7,5

19 SÚP GÀ NẤM ^{1,3,6}

6,9

Hühnersuppe mit Shiitake-Pilzen

Klare Hühnerbrühe mit zart gezupfter Hähnchenbrust, Shiitake-Pilzen, Karotten, süßem Mais und verrührtem Ei, garniert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.

20 SÚP VẪN THẪN/Wantan Suppe

5,9

Wantan, Pakchoi, Gemüse der Saison in Rinderbrühe

HAUPTSPEISE

PHO SUPPE

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in aromatischen klaren Rinderbrühe, serviert mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und frischen vietnamesischen Kräutern. Dazu Limette und Chilisoße.

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 21 | PHỞ BÒ PREMIUM – PHỞ BÒ KHO
Geschmorte Rinderbrust | 18,5 |
| 22 | PHỞ GÀ
Zarter Maishähnchen | 16,5 |
| 23 | PHỞ BÒ TÁI LĂN
Kurz angebratenem, zartem Rindfleisch mit Knoblauch, Ingwer, dazu Rinderklößchen. | 17 |



HAUPTSPEISE

BUN SUPPE

Traditionelle vietnamesische Reismudelnuppe

- | | | |
|-----------|--|-------------|
| 24 | BÚN GÀ MỘC | 16,5 |
| | Hühnerbrust, Schweinefleischklößchen, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander | |
| 25 | BÚN CÁ¹ | 17,5 |
| | Fischfrikadelle, Fischfillet, Tomaten, Ananas und Dill. | |
| 26 | BÁNH CANH^{1,3} | 17,5 |
| | Udonnudeln, Garnelen, Onsen Ei, Hackfleisch, Zwiebeln, vietnamesische Kräuter. | |
| 27 | MÌ VẪN THẮN | 15,9 |
| | Eiernudeln, Wantan Teigtaschen, Charsiu Schweinefleisch, Pakchoi, Lauchzwiebeln. | |

VIETNAM SPECIALS

- | | | |
|-----------|--|------|
| 28 | PHỞ XÀO^{3,5,11} | |
| | Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Karotten, serviert mit frischem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam. Wahlweise mit: | |
| | • Rindfleisch ⁶ | 18 |
| | • Hähnchen | 16,5 |
| | • Frittierter Tofu ⁶ | 15,5 |
| | • Garnelen ² | 17 |

29

UDON XÀO ^{1,5,6,11}

Udon-Nudeln in einer aromatischen Pilzsoße, kombiniert mit saisonalem Gemüse und garniert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam. Getoppt mit einem in Sojasoße marinierten Onsen-Ei.
Wahlweise mit:

A. Rindfleisch	18
B. Hähnchen	16,5
C. Frittiertes Tofu	16
D. Garnelen ²	17
E. Ente	19,5

30

BÚN CHẢ NƯỚNG HÀ NỘI ^{4,6}

Marinierte Schweinebauchscheiben, serviert mit Reismudeln, frischen Kräutern, Salat, eingelegtem Gemüse und einer traditionellen Vietnamesischen Dip-Soße auf Basis von Fischsoße, Limette und Knoblauch.

16,5

31 BÚN BÒ NAM BÔ ^{4,5,6,11}

17

Lauwarme Reisnudeln mit zarten Rindfleischstreifen, frischen Kräutern, Salat, Gemüse, knusprigen Röstzwiebeln, gerösteten Erdnüssen und Sprossen, serviert mit einer aromatischen vietnamesischen Fischsoßen-Dressing.

32 BÚN NEM CHẢ LÁ LỐT ^{4,5,6,11}

17

Reisnudeln mit knusprigen vietnamesischen Frühlingsrollen und aromatischen Rindfleisch-La-Lot-Röllchen, serviert mit frischen Kräutern, Salat, eingelegtem Gemüse, Erdnüssen und einer traditionellen vietnamesischen Fischsoßen-Dressing.



33 MỠ XÀO TỎI ^{1,3,7}

Pasta, geschwenkt in unserer hausgemachten traditionellen Knoblauch-Butter-Creme, serviert mit Gemüse der Saison und Onsen Ei.

Wahlweise mit:

- Rindfleisch 18
- Garnelen ² 17
- Char-Siu-Schweinefleisch und Pak Choi ^{6,14} 16,5

CƠM/REIS

34 CƠM RANG ^{1,3,6,9}

Aromatisch gebratener Reis mit Ei, süßem Mais, Erbsen und Karotten, garniert mit knusprigen Röstzwiebeln. Dazu servieren wir eine Schale klare Brühe mit Lauchzwiebel.

Wahlweise mit:

A. Rindfleisch	18
B. Frittierte Hühnchen	16
C. Garnelen ²	17
D. Ente	19
E. Char-Siu-Schweinefleisch ¹⁴	16



35 CƠM CÀ RI ^{5,6,7,11}

Cremiges Kokos-Curry mit Gemüse der Saison, Salat im Chili-Limetten-Dressing und Reis. Dazu Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Soße.

Wahlweise mit:

A. Rindfleisch	17
B. Hähnchen	15.5
C. Frittierter Tofu	15
D. Garnelen	17
E. Ente	18.5
F. Ge grilltem Lachs	18



36 CƠM SỐT XOÀI ^{5,6,7,11}

Cremiges Mango Soße mit Gemüse der Saison, Salat im Chili-Limetten-Dressing und Reis.
Dazu Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Soße.
Wahlweise mit:

A. Rindfleisch	17
B. Hähnchen	15.5
C. Frittiertes Tofu	15
D. Garnelen	17
E. Ente	18.5
F. Gegrilltem Lachs	18

37 CƠM SỐT LẠC ^{5,6,7,11}

Erdnussoße mit Gemüse der Saison, Salat im Chili-Limetten-Dressing und Reis.
Dazu Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Soße.
Wahlweise mit:

A. Rindfleisch	17
B. Hähnchen	15.5
C. Frittiertes Tofu	15
D. Garnelen	17
E. Ente	18.5
F. Gegrilltem Lachs	18

38 CƠM SÔT TERIYAKI ^{1,5,6,7,11}

Teriyaki Soße mit Gemüse der Saison, Salat im Chili-Limetten-Dressing und Reis.
Dazu Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Soße.
Wahlweise mit:

A. Rindfleisch	17
B. Gegrilltem Hähnchen	15.5
C. Frittierter Tofu	15
D. Gegrilltem Garnelen	17
E. Ente	18.5
F. Gegrilltem Lachs	18
G. Gegrilltem Oktopus	20.5

39 CƠM GÀ XÀO SẢ ỚT ⁵ 15,5

Reis, marinierte Hühnerstreifen mit Zitronengrass, Paprika und Zwiebeln in hausgemachte Soße.

40 CƠM BÒ LÚC LẮC ^{1,2,6}

Reis mit hausgemachter Dunkle-Soße

Gemüse der Saison, gewürfelten Zwiebeln, Lauch, Knoblauchscheiben und Ananas. Serviert auf warmem Reis und verfeinert mit unserer hausgemachten dunklen Soße.
Wahlweise mit:

• Rindfleisch	18
• Hähnchen	16,5
• Frittierter Tofu	15,5
• Garnelen	17



KHÁC/ANDERE

32 BẠCH TUỘC SỐT CỬ DỀN ^{1,7,11,14}

21.9

Zart sous-vide gegarter Oktopus, gegrillt, serviert mit einer aromatischen roten Bete-Soße, begleitet von einer cremigen Mischung aus Buttercreme und Kartoffelpüree, serviert mit gegrillten Shimeiji Pilze.

33 BÒ NÉ CHẢO GANG ^{1,3,7,9,11}

19

Baguette serviert mit gebratenem Rindfleisch, Spiegelei, cremigem Pilz-Pâté, Zwiebeln, Paprika und süß-sauer eingelegter Gurke. Abgerundet mit unserer hausgemachten Mix-Soße in einer Einguss Pfanne



ALLERGENINFORMATION / ALLERGEN INFORMATION

Unsere Speisen und Getränke können folgende Allergene enthalten:

Our dishes and beverages may contain the following allergens:

Nr.	Deutsch	English
1	Glutenhaltiges Getreide <i>(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)</i>	Cereals containing gluten <i>(wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)</i>
2	Krebstiere	Crustaceans
3	Eier	Eggs
4	Fisch	Fish
5	Erdnüsse	Peanuts
6	Sojabohnen	Soybeans
7	Milch <i>(einschließlich Laktose)</i>	Milk <i>(including lactose)</i>
8	Schalenfrüchte <i>(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecans, Pistazien, Macadamia, Paranüsse)</i>	Tree nuts <i>(almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios, macadamia nuts, Brazil nuts)</i>
9	Sellerie	Celery
10	Senf	Mustard
11	Sesamsamen	Sesame seeds
12	Schwefeldioxid und Sulfite <i>(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)</i>	Sulphur dioxide and sulphites <i>(> 10 mg/kg or 10 mg/l)</i>
13	Lupinen	Lupin
14	Weichtiere <i>(z. B. Muscheln, Tintenfisch)</i>	Molluscs <i>(e.g. mussels, squid)</i>

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Nachfrage beim Servicepersonal.

Information about allergens and additives is available upon request from our staff.

(Kann Spuren von Nüssen und anderen Allergenen enthalten.)

(May contain traces of nuts or other allergens.)



MAISON
Vietnamese Cuisine

DRINKING MENU

TEE (TASSE | KANNE)

Grüner Tee

Sencha tea

3.5€ | 5€

Jasmin Tee

3.5€ | 5€

Ingwer Tee

Ingwer, Minze, Orange, Honig
Ginger, mint, orange, honey

4€ | 6€

Hibikus Granatapfel Tee

Hibikus blumen, Granatapfel, Zucker, Orangescheibe,
Vietnam. Schwarzer Tee
Hibikus, grenadine, sugar, orange, vietnamese black tea

4€ | 6€

Jujube Hot Tee

Jujube, Orange, Gojibeeren
jujjube, orange, wolfberry

4€ | 6€



KAFFEE

(wird mit laktosefreier Milch zubereitet)

Espresso-/Macchiatio	2.2€ 2.5€
Doppel Espresso	4.4€
Kaffee	3.2€
Capuccino	3.5€
Milchkaffee	3.5€
Latte Macchiato	3.9€
Haselnuss Matcha Latte Coldwhish	4.5€
Candied Orange Latte	3.9€
Vietnam. Kokonussmilch Eis Kaffee	4.9€

WASSER

Morelli Classic 0.25l, 0.75l	2.9€ 6.5€
Morelli Still 0.25l, 0.75l	2.9€ 6.5€

SOFTS

Coca Cola / Zero 0.4L	4€
Fanta/Sprite/Spezi	4€
Schweppes- Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry 0.2L	4.2€ 3€

SAFT/SCHORLE

Mango, Maracuja, Litschi, Johannisbeer, Orangen, Apfel 0.4L	4.2€
--	------

BIERE

Arco Bräu Helles Vom Fass

Light Beer

0.3 0.5

2.9€ | 3.5€

Arco Bräu Weizen

Wheat Beer

0.5

4€

Arco Bräu Akf. Weizen

Non-Acoholic

4€

Dunkle Weizen

4€

Radler

Light Beer With Sprite

4€

Russ'n

Wheat Beer With Sprite

4€

Cola Weizen

Wheat Beer With Cola

4€

Diesel

Light Beer With Cola

4€

Saigon Beer

Vietnam. Beer

0.33l

4€

APERITIFS

Gin Tonic

7€

Sarti Spritz

6.9€

Aperol Spritz

6.9€

Lillet Wildberry

6.9€

Amaro Basil

6.9€

Malibu Summer Spritz

7.5€

WEINE

WEINSCHORLE 0.2

4.9€

Weiß

Sauvignon Blanc 0.1 | 0.2 | 0.75

4€ | 7.5€ | 26.5€

Chateau Schembs Wilde 23 Sauvignon Blanc, Frisch, lebendig und aromatisch – mit Noten von Passionsfrucht, Holunderblüte, Litschi und einem Hauch von Kiwi.

Fresh, vibrant and aromatic – with notes of passion fruit, elderflower, lychee and a hint of kiwi.

“NO SEX” RIESLING - trocken 0.1 | 0.2 | 0.75

3.5€ | 6.9€ | 24.9€

frisch, aromatisch mit Aromen von Nashi-Birne, Quitte, Aprikose und Mirabelle.

fresh and aromatic with notes of nashi pear, quince, apricot, and mirabelle plum.



ROSE 0.1 | 0.2 | 0.75

3.5€ | 6.9€ | 24.9€

GROH, Lachsrosa im Glas, animierend frisch und leicht. Mit zarten Aromen von roten Beeren, Kirsche und Veilchen, dazu elegante Mineralität. Trocken, mit lebhafter Säurestruktur und rundem Nachhall.

Salmon-pink in the glass, enticingly fresh and light. Delicate aromas of red berries, cherry, and violet, with elegant minerality. Dry, featuring lively acidity and a smooth finish.

ROTWEIN

**E. Bauer Spätburgunder Gutswein –
Trocken 0.1 | 0.2 | 0.75**

3.5€ | 6.9€ | 24.9€

Rubinrot mit feinem Schimmer, elegant und aromatisch. Aromen von Waldbeere, Kirsche und feinen Gewürznoten, unterstützt durch eine samtige Struktur und ausgewogene Tannine.

Ruby red with a delicate gleam, elegant and aromatic. Notes of wild berries, cherry and subtle spice, supported by a silky structure and balanced tannins.

**Baron Philippe De Rothschild "Agneau Rouge"
0.1 | 0.2 | 0.75**

3.5€ | 6.9€ | 24.9€

Kräftig und ausgewogen – mit Aromen von reifen roten Früchten, Pflaume und feinen Gewürznoten.

Rich and well-balanced – showing aromas of ripe red fruits, plum and subtle spice

PROSECCO 0.1

4€

(Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene v. Terre Serena)

Feine, anhaltende Perlage mit eleganten Aromen von grünem Apfel, Birne und weißen Blüten. Frisch, ausgewogen und leicht fruchtig – ein klassischer Prosecco aus Valdobbiadene mit lebendiger Frische und feinem Schmelz

Fine and persistent bubbles with elegant aromas of green apple, pear and white flowers. Fresh, balanced and delicately fruity – a classic Prosecco from Valdobbiadene with lively freshness and a smooth finish.

HAUSGEMACHTE

1 TROPICAL EIS TEA

Vietnam. Blüten Tee, Maison selbstgemachte tropische Sirup, Mango, Maracuja, Orange

Vietnamese flower tea, homemade tropical sirup, orange, passion fruit

6,5€

2 CHANH DA EIS TEE

Frische Limettensaftschorle mit einem Spritzer Limettensaft, leicht gesüßt, mit Minze verfeinert.

Fresh lime spritzer with a splash of lime juice, lightly sweetened and refined with mint and ice cubes.

5,5€



3 PFIRSISCH EIS TEA

Schwarzer Tee, Orange, Zitronengrass, Pfirsisch.

5,9€

4 YUZU EISTEA

Schwarzer Tee, Maracujasaft, Yuzu Tea

6,5€

5 CRANBERRY BASILIKUM SODA

Cranberrysaft, Orangensaft, Zitronensaft, Sprudelwasser, hausgemacht Syrup

5,9€

6 INGWER LIMONADE

Ginger Ale, Ingwer, Limetten, Orangen, braune Zucker, Minze, sprudel Wasser

5,9€



7 PINK WHISPER

Hibikus Tee, Hibikus Syrup, Maracuja saft

5,5€

8 COCONUSS SUNRISE

Kokossyrup, Ananassaft, Hibikus Tee

5,9€

9 MANGO LASSI

5,9€



COCKTAILS

1 MAISON NO.193

Bombay, Zucker, Limettensaft, Orangensaft, Pomelesaft, Karamel sirup

8,5€

2 MONKEY BLAZE

12,9€

3 SILENT REAPER

Gin, Limetten, Orangen, Zuckersirup

8,5€



4 ESPRESSO MARTINI

Bombay, Zucker, Limettensaft, Orangensaft, Pomelosaft, Karamel sirup

8,5€

5 SMOKY GOLD SOUR

Whisky Mark, Talisker, Zuckersirup, Limetten, Orange

9,9€



6 SCARLET BLOOM

Monkey, Sake, Zuckersirup, Limetten, Orange, Grenadinesirup

12,9€

7 TEQUILLA EMBER TWIST

Tequila, Martini Firo, Zuckersirup, Limetten, Orange

9,9€

8 PASSION 43

Vodka bellow 42, Licor 43, Zuckersirup, Limetten, Orange, Maracujasaft

9,9€



9 STRAWBERRY BULLDOG MAGARITA

Tequilla, Triple Sec, Erdbeer, Corona Extra

9,5€

10 MEXICAN BULLDOG MAGARITA

Tequilla, Limettensaft, Cointreau, Corona Extra

9,5€

11 ORANGE BULLDOG MAGARITA

Tequilla, Triple Sec, Agave Sirup, Limettensaft, Orangensaft, Corona Extra

9,5€



DESSERTS

1 XOI XOAI

6.4€

Klebreis mit Kokosmilch, Mangosoße im Pandanusblatt
Sticky rice with coconut milk, mango sauce in a pandanus leaf

2 CHUOI CHIEN

7.5€

Gebackene Bananaballs, bedeckt mit Honig, Sesam, Erdnüsse, und ein Kugel Vanille Eis dazu
Baked banana balls covered with honey, sesame seeds, peanuts, and a scoop of vanilla ice cream.

Baked banana balls covered with honey, sesame seeds, peanuts, and a scoop of vanilla ice cream.

3 TIRAMISU

3.9€

4 MATCHA EIS

3.5€

5 SESAM EIS

3.5€

6 YUZU SORBET

3.5€





MAISON
Vietnamese Cuisine