



MAISON

Vietnamese Cuisine



Willkommen bei Maison,

wo traditionelle vietnamesische Geschmackswelten von einer neuen Generation neu interpretiert werden.

Unsere Küche verbindet Respekt vor der Tradition mit dem Anspruch an moderne Kulinarik. Wir bewahren die Authentizität und Einfachheit der vietnamesischen Küche – von sorgfältig ausgewählten Zutaten bis hin zu traditionellen Zubereitungsmethoden – und verleihen jedem Gericht gleichzeitig eine zeitgemäße Handschrift. Durch raffinierte Präsentation, präzise Handwerkskunst und moderne Techniken entstehen Gerichte, die vertraut wirken und dennoch überraschen.

Neben unseren vietnamesischen Spezialitäten finden Sie bei Maison auch eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Sushi. Mit derselben Hingabe zu Frische, Qualität und Ästhetik ergänzen diese Kreationen unsere Speisekarte und schaffen eine harmonische Verbindung zweier asiatischer Genusskulturen.

Inspiziert von alltäglichen vietnamesischen Familienrezepten, Erinnerungen an die Heimat und der Vielfalt Asiens, möchten wir mehr bieten als nur gutes Essen. Jeder Besuch soll ein Erlebnis sein – geprägt von herzlicher Gastfreundschaft, einer entspannten Atmosphäre und Gerichten, die Geschichten erzählen.

Maison steht für ehrliche Küche, hochwertige Zutaten und die Liebe zum Detail. Hier treffen Vergangenheit und Gegenwart aufeinander, Tradition begegnet Innovation und aus vertrauten Aromen entstehen neue kulinarische Momente. Erleben Sie Vietnam – ergänzt durch ausgewählte Sushi-Kreationen – in seiner ursprünglichen Seele, neu gedacht für die Gegenwart.

Erleben Sie Vietnam – ergänzt durch ausgewählte Sushi-Kreationen – in seiner ursprünglichen Seele, neu gedacht für die Gegenwart.

Maison Team

kleine SUPPE

01. CANH CHUA

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

Wahlweise mit:

- Gegrilltem Lachs mit Dill₄ 7.9
- Garnelen mit Dill₂ 6.9



02. SÚP GÀ NẤM_{1,3,6}

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

6.9



03. SÚP WANTAN₁

Teigtaschen gefüllt mit Fleisch und Gemüse, Pakchoi, Gemüse der Saison in Rinderbrühe

5.9



SALAT *safad*

04. GỎI MIẾN TRỘN^{1,5,6,11/}

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 8.5
- Rindfleisch 10.5

06. BABY SPINAT SALAT¹¹

Frische Babyspinat mit Avocado, Tomate und Sesamdressing.

5.9

Mit Tempura Garnelen^{1,2}

8.5

05. GỎI XOÀI XỐT THÁI^{1,2,4}

Frischer, aromatischer Mangosalat mit zarten Rindfleischstreifen, verfeinert mit einem scharf-würzig-säuerlichen Thai-Dressing. Serviert mit knusprigen Krabbenchips. 10.5

07. EDAMAME

Gedämpfte junge Sojabohnen in der Schote, leicht gesalzen
Mit Meersalz 5
Spicy 6

08. GỎI CUỐN (2 STÜCK) SOMMERROLLEN^{4, 5, 11}

FrISChe Sommerrollen mit Korbsalat, Gurke, Sesam und Reismudeln, umhüllt von Reispapier. Mit gehackten Erdnüssen und hausgemachter Erdnussoße serviert. Wahlweise mit:

- Gebackenen Tofu₆ 6
- Gekochten Garnelen₂ 7
- Gebackener Hühnerbrust 6.5
- Gebratenem Rindfleisch 7

09. NEM HÀ NỘI (2 STÜCK) FRÜHLINGSROLLEN NACH HANOI^{ART 1,4,6,10,14}

7

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

10. NEM CHAY (5 STÜCK) MINI FRÜHLINGS- ROLLEN^{1,3,6,}

Vegetarische
Frühlingsrollen. 5.5
Serviert mit Süß-
Sauer-Soße.

11. GÀ ỨC XIÊN (2 STÜCK)^{1,6,11,12}

Gegrillte Hühnerspieße,
verfeinert mit Yakitori-Soße 7

12. GÀ LẮC PHÔ MAI (5 STÜCK)^{1,3,7}

7

Knusprige Chicken Nuggets, goldbraun frittiert und serviert mit hausgemachter Käsesoße

13. BÁNH BAO BÒ PHÔ MAI (2 STÜCK)^{1,7}/BAO BUN

6.5

Hefeteigtaschen gefüllt mit Rinderhackfleisch und Schmelzkäse

14. THỊT XIÊN NƯỚNG (2 STK.)^{7,11}

7

Gegrillter Schweinespieße mit Knoblauch-
Butter-Soße

VIETNAMESISCHE

Vorspeisen

15. NẤM RƠM CHIÊN GIÒN^{1,7}

Knusprig frittierte Shimeji-Pilze, serviert mit einer cremigen, hausgemachten Cocktail-
Soße 7

16. VẦN THẦN CHIÊN KNUSPRIGE WANTAN₁

5.9

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

17. CHẢ LÁ LỐT (3 STK.)₁

6

Rindfleisch-La-Lot-Röllchen, serviert mit Teriyaki
Soße



18. HÁ CẢO TÔM (4 STÜCK)/ HA CAO^{1,2,6}

6.5

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

19. MỆT MIX - MIX SET FÜR 2 PERSONEN

1 Hanoi Frühlingsrollen, 2
Hähnchenspieß, 2 Schweinespieße, 2
Stück Ha cao, Edamame dazu
Krabenschips. Mit 3 verschiedenen
hausgemachte Soße 19.5

TRADITIONELLE

VORSPEISEN

aus dem Meer

22. MAISON TATAKI_{1,4,7,11} (6 STK.)

Frische Fisch mit Omi-Sora-Soße nach
Maison Rezept.

Wahlweise mit:

- Lachs
- Thunfisch

8.5
9.5

20. GARNELEN DELUX (2 STK.)₃

Gegrillter Riesengarnelen mit Knoblauch-
Butter-Soße, dazu beilagen Salat mit Chilli-
Limetten-Dressing

7.9

21. CÁ HỒI HIMALYA LACHS-TATAKI MIT YUZU- SAUCE_{3,4,7,11} (6 STK.)

Zart geschnitten, leicht
gezalzener Lachs, serviert mit
cremiger Yuzu-Soße

8.5

23. GEGRILLTER JACOBMUSCHELN(2 STK.)₅

Mit Frühlingszwiebelöl, Erdnüsse
und Röstzwiebeln.

8.5



VIETNAMESE TOP RANKING DISHES



PHO SUPPE

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

24. PHO BO PREMIUM

18.5

geschmorte Rinderbrustwürfel

25. PHO GA

16.5

Maishähnchenbrust

26. PHO BO TAI LAN

17

kurz angebratenem, zartem Rindfleisch mit Knoblauch, Ingwer, dazu Rinderklößchen.

27. BÚN CÁ₁

17.5

Fischfrikadelle, Fischfillet, Tomaten,
Ananas und Dill.

28. BÁNH CANH_{1,3}

17.5

Udonnudeln, Garnelen, Onsen Ei,
Hackfleisch, Zwiebeln, vietnamesische
Kräuter



HAUPTSPEISE

Nudelsuppe



29. PHỞ XÀO^{3,5,11}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Gemüse der Saison, serviert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.

Wahlweise mit:

- | | |
|---------------------------------|------|
| • Rindfleisch ₆ | 18 |
| • Hähnchen (gebraten/frittiert) | 16.5 |
| • Frittierter Tofu ₆ | 15.5 |
| • Garnelen ₂ | 17 |

30. 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:

- | | |
|---------------------------------|------|
| • Rindfleisch | 18 |
| • Hähnchen (gebraten/frittiert) | 16.5 |
| • Frittierter Tofu | 15.5 |
| • Garnelen ₂ | 17 |
| • Ente | 19 |

31. BÚN THỊT NƯỚNG HÀ NỘI^{4,6,11}

Gegrillter Schweinespieße, serviert mit Reisnudeln, frischen Kräutern, Salat, eingelegtem Gemüse und einer traditionellen Vietnamesischen Dip-Soße auf Basis von Fischsoße, Limette und Knoblauch.

16.5

32. BÚN BÒ NAM BỘ^{4,5,6,11}

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

17

33. BÚN NEM CHẢ LÁ LỐT^{4,5,6,11}

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.

17



HAUPTSPEISE

Nudelgerichte

34. CƠM RANG^{1,3,6,9,11}

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:

- | | |
|---------------------------------|----|
| • Rindfleisch | 18 |
| • Hähnchen (gebraten/frittiert) | 16 |
| • Garnelen ₂ | 17 |
| • Ente | 19 |



HAUPTSPEISEN

Reisgerichte



MAISON
Vietnamese Cuisine

HAUPTSPEISE

Reisgerichte



35. CƠM CÀ RI^{5,6,7,11}

Cremige Kokos-Curry mit Gemüse der Saison, Salat und Reis.
Dazu Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Soße.

Wahlweise mit:

- Rindfleisch **17**
- Hähnchen **15.5**
- (gebraten/frittiert) **15**
- Frittierter Tofu
- Garnelen **17**
- Ente **18.5**
- Gegrilltem Lachs **18**

36. CƠM SỐT LẠC^{5,6,7,11}

Erdnusssoße mit Gemüse der Saison, Salat und Reis.
Dazu Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Soße.

Wahlweise mit:

- Rindfleisch **17**
- Hähnchen **15.5**
- (gebraten/frittiert) **15**
- Frittierter Tofu
- Garnelen **17**
- Ente **18.5**
- Gegrilltem Lachs **18**

37. CƠM SỐT XOÀI^{5,6,7,11}

Mangosoße mit Gemüse der Saison, Salat und Reis.
Dazu Erdnüsse, Sesam und Teriyaki-Soße.

Wahlweise mit:

- Rindfleisch **17**
- Hähnchen **15.5**
- (gebraten/frittiert) **15**
- Frittierter Tofu
- Garnelen **17**
- Ente **18.5**
- Gegrilltem Lachs **18**

40. CƠM BÒ LÚC LẮC_{1,2,6,11}

Reis mit hausgemachter Dunkle-Soße
 Gewürfelten Zwiebeln, Lauch,
 Knoblauchscheiben und Paprika. Serviert
 auf warmem Reis und verfeinert mit
 unserer hausgemachten dunklen Soße.

- Wahlweise mit:
- Rindfleisch 18
 - Hähnchen 16.5
 - Frittierter Tofu 15.5
 - Garnelen 17

38. CƠM SỐT TERIYAKI_{1,5,6,7,11}

Teriyakisoße mit Gemüse der
 Saison, Salat und Reis.
 Dazu Erdnüsse, Sesam und
 Teriyaki-Soße.

- Wahlweise mit:
- Rindfleisch 17
 - Hähnchen 15.5
- (gebraten/frittiert)
- Frittierter Tofu 15
 - Garnelen 17
 - Ente 18.5
 - Gegrilltem Lachs 18
 - Gegrilltem Oktopus 20.5

39. CƠM GÀ XÀO SẢ ỚT_{5,11}

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

41. HẢI SẢN XÀO TỎI CAY_{1,2,6,11,14}

Gemische Meeresfrüchte mit Gemüse der
 Saison und Chilli-Knoblauch Soße. Serviert mit
 Reis dazu.

19

HAUPTSPEISE
Reisgerichte

HAUPTSPEISE

Andere

42. BẠCH TUỘC SỐT CÚ DÊN_{1,7,11,14}

Zart sous-vide gegarter Oktopus 180gr, gegrillt, serviert mit einer aromatischen roten Bete-Soße, begleitet von einer cremigen Mischung aus Buttercreme und Kartoffelpüree, serviert mit gegrillter Shimeiji Pilze und gegrillter Spargel

21.9

43. UDON UMAMI_{1,5,11,4}

Udonnudeln, Bacon, Parmesan, Butter-Sake-Soße, Shimeiji Pilze.

15



DESSERT

1. CHUOI CHIEN 7.5

Gebackene Bananaballs, bedeckt mit Karamelsoße, Sesam, Erdnüsse, und ein Kugel Vanille Eis dazu

2. MATCHA EIS 3.5

3. SESAM EIS 3.5

4. YUZU SORBET 3.5

ALLERGIE

- 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch (einschließlich Laktose)
- 8 Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Pecans, Pistazien, Macadamia, Paranüsse)
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

SUSHI

Selection



**M1.
Sake₄**

Lachs
4.8

**M2.
Tekka₄**

Thunfisch
5.1

**M3.
Ebi Tempura_{1,2}**

Knusprige Garnelen
5.8

**M4.
Ebi₂**

Gekochte Garnelen
4.5

**M5.
Salmonskin₄**

knusprige Lachshaut
5.1

**M6.
Anago₁₄**

SalzwasserAal
4.5

**M7.
Avocado**

Avocado
4.5

**M8.
Kappa**

Gurke
4..5

**M9.
Sake Avo₄**

Lachs, Avocado
5.1

**M10.
Tekka Avo₄**

Thunfisch, Avocado
5.5

**M11.
Tori Maki₁**

Tempura Hähnchen
4.8



MAKI

8 Stk.

Maki-Sushi ist eine kleine Rolle,
wird für gewöhnlich in Nori eingepackt



N1. Sake₄

Lachs
4.8

N2. Tuna₄

Thunfisch
5.1

N3. Ebi₂

Gekochte Garnelen
5.1

N4. Hotategai₁₄

Flammbierte Jacobmuscheln
6.8

N5. Kani_{1,2}

Krebsfleischmitat
4.1

N6. Anago₁₄

Gegrillter Salzwasseraal
4.8

N7. Avocado

Avocado
4.1

N8. Sake Flambeed₄

Flammbierte Lachs
5.1

N9. Tuna Flambeed₄

Flammbierte Thunfisch
5.5

N11. Lachs Tatar_{3,4,7}

Spicy Lachs
4.5

N12. Tuna Tatar_{3,4,7}

Spicy Thunfisch
4.9

NIGIRI

2 STÜCK.

Sushi aus handgeformtem Reis mit
einer Scheibe Fisch oder
Meeresfrüchten



INSIDE OUT

P1. Vunkan Roll_{2,4,7}

Lachs, Avocado, Tobiko
10.5

U22. Maguro I.O.₄

Thunfisch, Gurke, Tobiko
11.5

U23. Hotategai I.O.₁₄

Jacobmuscheln, Avocado, Tobiko
11.5

U24. Anago I.O.₁₄

Salzwasser Aal, Gurke, Sesam
11.5

U25. Ebi I.O._{2,11}

Gekochte Garnelen, Avocado, Sesam
11.5

U26. California I.O._{1,2,7}

Krebfleischimitat, Frischkäse, Avocado, Tobiko
9.1

U27. Salmonskin₄

Gebackene Lachshaut, Avocado, Tobiko
10.1

U28. Ebi Tempura_{1,2,7,11}

Frittierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, Sesam
12.1

U29. Chicken Tempura_{1,11}

LFrittierten Hühnerbrustfillet, Avocado, Sesam
12.1

U30. Veggie₁₁

Avocado, Gurke, Mango, Sesam mit
rote-Bete-Soße
8.5

8 STÜCK.
Außenfein
gewürzter Sushireis,
innen Nori, gefüllt
mit ausgewählten
Zutaten

SASHIMI *Sashimi*

S1. Salmon Sashimi₄ (3. Stk.)

Lachs, Seetangsalat
8.1

S2. Tuna Sashimi₄ (3 Stk.)

Thunfisch, Seetangsalat
9.1

S3. Hotegai Sashimi₁₄ (4 Stk.)

Jacobmuscheln, Seetangsalat
9.1

S4. Ebi Sashimi₂ (3 Stk.)

Tiger Garnelen, Seetangsalat
8.1

S5. Sashimi Moriawase (15 Stk.)

Gemische Sashimi-Variation
35



PREMIUM ROLL

8 STÜCK.
frische Sushi Rolle nach Maison Rezept

Maison



P1. Vunkan Roll_{2,4,7}

15.5

Lachs, Thunfisch und Gurke fein gerollt und mit gekochten Garnelen umhüllt. Mit der hausgemachten Cheesemayo-Soße übeogen, leicht abgeflämmt, mit Tobiko und frische Kresse verfeinert

P2. Vegan Fans

13.5

Gurke, Avocado und Spargel fein gerollt und mit dünnen Avocadoscheiben umhüllt. Verfeinert mit Trüffelöl und Rote-Bete-Soße nach MaisonRezept.

P3. Ocean Wave_{1,2,4,7,11}

15.5

Knusprige Fischhaut, Gurke und Surimi werden mit frischem Thunfisch gerollt, mit scharfer Siracha-Soße überzogen und leicht abgeflämmt. Verfeinert mit süßer Unagi-Soße und geröstertem Sesam.

P4. Salmonskin Tuna Flame_{4,7}

15.5

Knusprige Lachshaut, Gurke und cremiger Frischkäse fein gerollt, mit frischem Thunfisch belegt. Mit Chili-MayoSoße überzogen und leicht abgeflämmt.

P5. Unagi Flame_{1,24,7,14}

16.1

Gegrillter Aal, Gurke und knusprige Garnelen fein gerollt, mit leicht abgeflämmt Lachs und cremiger Cheesemayo überzogen. Mit Katsuobushi-Flocken garniert.

P6. Tropical Dragon_{1,2,7,14}

15.5

Knusprige Garnelen, gegrillter Aal und Mango fein gerollt mit cremigem Frischkäse. Außen mit Avocado umhüllt, mit warmer Cheesemayo-Soße überzogen und Tobiko verfeinert

P7. Maison Roll_{1,2,4,7}

16.1

Tempura Garnelen, Frischkäse und Avocado werden fein gerollt, mit Lachs umhüllt und leicht abgeflämmt. Serviert mit cremiger Mayocheese-Soße und süß-herzhafter Unagi-Soße.

P8. Ocean Blossom_{1,2,4,7,14}

17.1

Knusprige Garnelen, Thunfisch, Lachs und Frischkäse fein gerollt mit frischer Jacobmuscheln belegt. Mit Tobiko und Trüffelöl garniert

P9. Himalaya's Gift_{4,7}

16.1

Avocado, Gurke und gesalzener Lachs fein gerollt, mit gesalzen Lachs umhüllt. Serviert mit cremiger Yuzu Soße



T1. Salmon Crunchy_{1,4,7,11} 12.5

Lachs, Avocado, Frischkäse, Tempuramantel, Sesam, Wakamole, Chillimayo-Soße und Unagi Soße

T2. Tuna Crunchy_{1,4,7,11} 13.1

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel, Sesam, Wakamole, Chillimayo-Soße und Unagi Soße

T3. Ebi Crunchy_{1,2,7,11} 12.5

Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel, Sesam, Wakamole, Chillimayo-Soße und Unagi Soße

T4. Veggie Crunchy_{1,7,11} 11.5

Avocado, Gurke, Spargel, Frischkäse, Tempuramantel, Sesam, Wakamole, Trüffelöl, Sesam Soße

T5. Hotategai Crunchy_{1,7,11,14} 13.1

Jacobmuscheln, Frischkäse, Avocado, Tempuramantel, Sesam, Trüffelöl, Wakamole, Chillimayo-Soße und Unagi Soße

T6. Tori Crunchy_{1,7,11} 11.5

Chicken Tempura, Frischkäse, Gurke, Wakamole, Yakitori-Soße

T7. Ebi Tempura Crunchy_{1,2,4,7,11} 13.1

Knusprige Garnelen, Avocado, Gurke, Tempuramantel, Sesam, Wakamole, Chillimayo-Soße und Unagi Soße

T8. Crunchy Special_{1,4,7,11,14} 14.1

Lachs, Tuna, Jacobmuscheln, Gurke, Frische Käse, Wakamole, Chillimayo-Soße und Unagi Soße

TEMPURA Roll



SUSHI SET

1. Sushi Set 1₁

8 Stk Tempuraroll (futo)
8 Stk Makiroll
4 Stk Nigiri
Seetangsalat

~~30~~ | 25.5

Vegetarische Variante 21

2. Sushi Set 2

8 Stk Premium roll
8 Stk Maki Roll
3 Stk. Sashimi
Seetangsalat

~~27~~ | 23

Vegetarische Variante 19

3. Sushi set 3 (für 2 Person)

6 Stk. Tempura (Futo)
8 Stk Premium
8 Stk. Maki
4 Nigiri
6 Stk Sashimi
Seetangsalat

~~60~~ | 51

Vegetarische Variante 43



TEE (TASSE | KANNE)

GRÜNER TEE	3.5 5
JASMIN TEE	3.5 5
INGWER TEE	4 6
HIBIKUS GRANATAPFEL TEE	4 6
Hibikus blumen, Granatapfel, Zucker, Orangescheibe, Vietnam. Schwarzer Tee, Zimt	
JUJUBE HOT TEE	4 6
Jujube, Orange, Gojibeeren, Kandiszucker	

KAFFEE

ESPRESSO-/MACCHIATIO	2.2 2.5
DOPPEL ESPRESSO	4
KAFFEE	3.2
CAPUCCHINO	3.5
MILCHKAFFEE	3.5
LATTE MACCHIATO	3.9
VIETNAM. KOKOSMILCH EIS KAFFEE	5.2
CAFE SUA DA	4.9

WASSER	0.25L 0.75L	2.9 6.5
MORELLI CLASSIC		
MORELLI STILL		

SOFTS	0.33L	4
COCA COLA / ZERO/ FANTA/ SPEZI		

SAFT/SCHORLE	0.4L	4.2
MANGO, MARACUJA, LITSCHI		
JOHANISBEER, ORANGEN, APFEL		
ANANAS, CRANBERRY		

GETRÄNKE

ALKOHOLISCHES

BIER

ARCO BRÄU HELLES VOM FASS	2.9 3.5
ARCOBRÄU WEIZEN	4
ARCO BRÄU AKF. WEIZEN	4
ARCO BRÄU AKF: HELLES	4
DUNKLE WEIZEN	4
RADLER	4
RUSS'N	4
COLA WEIZEN	4
DIESEL	4
SAIGON BEER	4

APERITIFS

GIN TONIC	7
SARTI SPRITZ	6.9
APEROL SPRITZ	6.9
LILLET WILDBERRY	6.9
MALIBU SUMMER SPRITZ	7.5

PROSECCO

0.1L

4

(Prosecco Superoire 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

HOMEMADE

1. TROPICAL EIS TEA

Vietnam. Blüten Tee, Maison selbstgemachter tropischen Sirup, Mango, Maracuja, Orange

6.5

2. CHANH DA EIS TEE

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

5.5

3. PFIRSISCH EIS TEA

Schwarzer Tee, Orange, Zitronengrass, Pfirsich.

5.9

4. YUZU EISTEA

Schwarzer Tee, Maracujasaft, Yuzu Tea

6.5

5. CRANBERRY BASILIKUM SODA

Cranberrysaft, Orangensaft, Zitronensaft, Sprudelwasser, hausgemacht Syrup

5.1



6. INGWER LIMONADE

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

5.9

7. PINK WHISPER

Hibikus Tee, Hibikus Syrup, Maracuja saft

5.1

8. COCONUSS SUNRISE

Kokossyrup, Ananassaft, Hibikus Tee

5.9

COCKTAILS



- 1. MAISON NO.193** 9.5
Bombay, Zucker, Limettensaft, Orangensaft, Pomelosoft, Karamel sirup
- 2. MONKEY BLAZE** 13.9
Monkey, Cavados, Erdbeer, Limetten, Orangen, Zuckersirup
- 3. SILENT REAPER** 9.5
Gin, Limetten, Orangen, Zuckersirup
- 4. ESPRESSO MARTINI** 7.9
- 5. SMOKY GOLD SOUR** 10.9
Whisky Mark, Talisker, Zuckersirup, Limetten, Orange
- 6. SCARLET BLOOM** 13.9
Monkey, Sake, Zuckersirup, Limetten, Orange, Grenadinesirup
- 7. TEQUILLA EMBER TWIST** 10.9
Tequila, Martini Firo, Zuckersirup, Limetten, Orange
- 8. PASSION 43** 10.9
Vodka bellow 42, Licor 43, Zuckersirup, Limetten, Orange, Maracujasaft

WEIßWEIN 0.1 | 0.2 | 0.75

SAUVIGNON BLANC 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..

“NO SEX” RIESLING - TROCKEN 3.5 | 6.9 | 24.9

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

ROSEWEIN 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.

ROTWEIN 0.1 | 0.2 | 0.75 3.5 | 6.9 | 24.9

E. BAUER SPÄTBURGUNDER GUTSWEIN – TROCKEN Rubinrot mit feinem Schimmer, elegant und aromatisch. Aromen von Waldbeere, Kirsche und feinen Gewürznoten, unterstützt durch eine samtige Struktur und ausgewogene Tannine.

WEIN





MAISON

Vietnamese Cuisine

EC-Kartenzahlung ab 25,-