

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.

Inspiriert 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 Reisnudeln verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.
Wahlweise mit:

- Gegrilltem Lachs mit Dill$_{4}$ **7.9**
- Garnelen mit Dill$_{2}$ **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 WANTAN$_{1}$

Teigtaschen gefüllt mit Fleisch und Gemüse, Pakchoi, Gemüse der Saison in Rinderbrühe **5.9**

MAISON
Vietnamese Cuisine

SALAT
salad

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 SALAT[11]

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**

MAISON
Vietnamese Cuisine

VIETNAMESISCHE *Vorspeisen*

08. GỎI CUỐN (2 Stück) Sommerrollen$_{4, 5, 11}$

Frische Sommerrollen mit Korbsalat, Gurke, Sesam und Reisnudeln, umhüllt von Reispapier. Mit gehackten Erdnüssen und hausgemachter Erdnusssoße serviert. Wahlweise mit:

Gebackenem Tofu$_{6}$ **6**
Gekochten Garnelen$_{2}$ **7**
Gebackener Hühnerbrust **6.5**
Gebratenem Rindfleisch **7**

09. NEM HÀ NỘI (2 Stück) Frühlingsrollen nach HanoiArt$_{1,4,6,10,14}$ **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. Serviert mit Süß-Sauer-Soße. **5.5**

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 Rinderhackfliesch und Schmelzkäse

14.THỊT XIÊN NƯỚNG (2 Stk.)$_{7,11}$ **7**

Gegrillter Schweinespieße mit Knoblauch-Butter-Soße

TRADITIONELLE

15. NẤM RƠM CHIÊN GIÒN$_{1,7}$ **7**

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

16. VẰN THẮN CHIÊN Knusprige Wantan$_{1}$ **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. MẸT MIX - Mix Set für 2 Personen

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

MAISON
Vietnamese Cuisine

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 **8.5**
- Thunfisch **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 geschnitter, 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 Reisbandnudelnsuppe 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.

MAISON
Vietnamese Cuisine

MAISON
Vietnamese Cuisine

27. BÚN CÁ[1] — 17.5

Fischfrikadelle, Fischfillet, Tomaten, Ananas und Dill.

28. BÁNH CANH[1,3] — 17.5

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



HAUPTSPEISE

Nudelnsuppe

MAISON
Vietnamese Cuisine



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 — 16.5

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

32. BÚN BÒ NAM BỘ 4,5,6,11 — 17

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

33. 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.



HAUPTSPEISE

Nudelngerichte



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

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**

MAISON
Vietnamese Cuisine

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.

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**

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.

HAUPTSPEISE
Reisgerichte

HAUPTSPEISE
Andere

42. BẠCH TUỘC SỐT CỦ DỀN[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]

Udonnudelln, Bacon, Parmesan, Butter-Sake-Soße, Shimeji Pilze. — **15**



MAISON
Vietnamese Cuisine

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

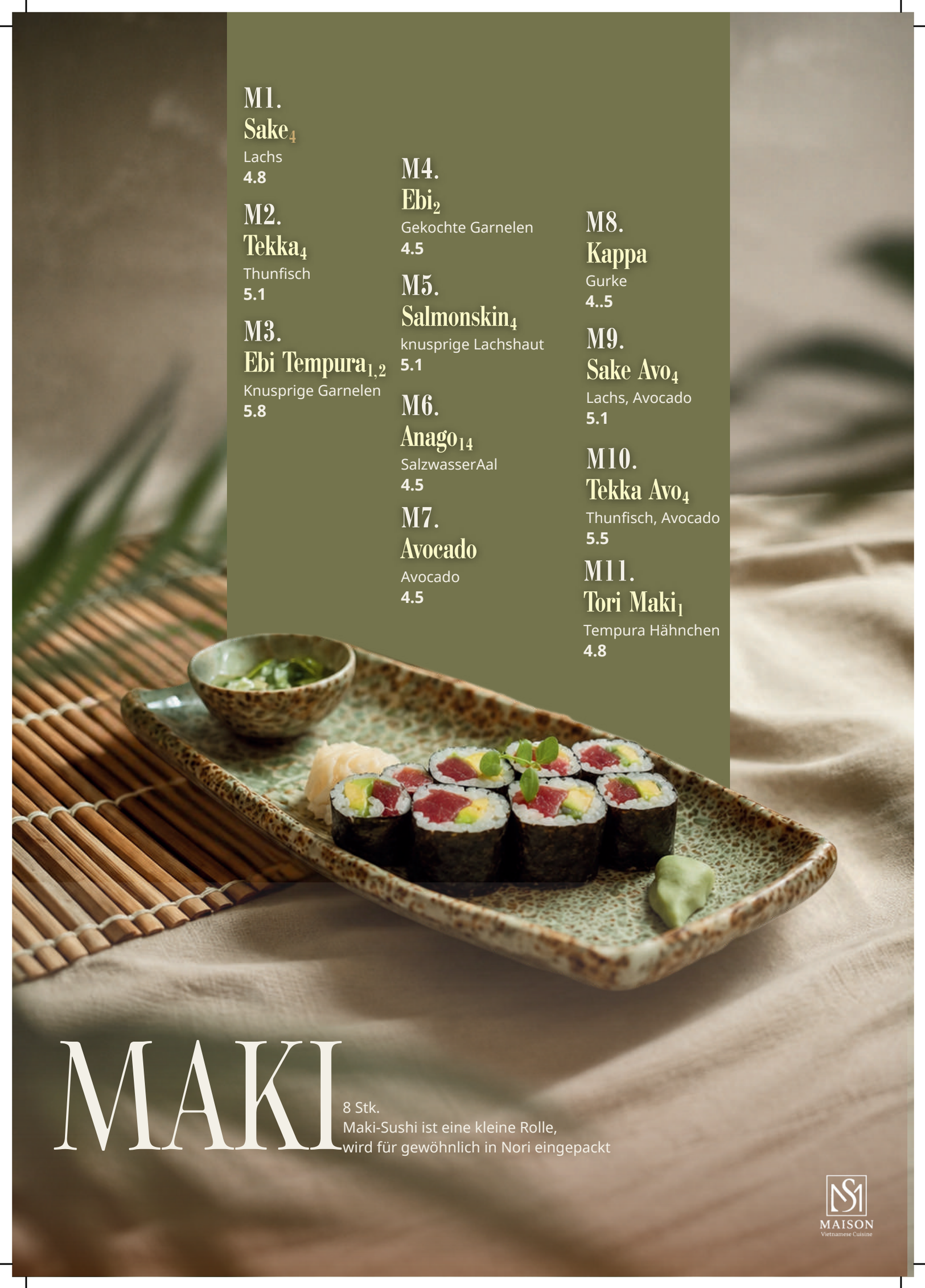
ALLERGIE

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





MAKI

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

M1.
Sake$_{4}$
Lachs
4.8

M2.
Tekka$_{4}$
Thunfisch
5.1

M3.
Ebi Tempura$_{1,2}$
Knusprige Garnelen
5.8

M4.
Ebi$_{2}$
Gekochte Garnelen
4.5

M5.
Salmonskin$_{4}$
knusprige Lachshaut
5.1

M6.
Anago$_{14}$
SalzwasserAal
4.5

M7.
Avocado
Avocado
4.5

M8.
Kappa
Gurke
4..5

M9.
Sake Avo$_{4}$
Lachs, Avocado
5.1

M10.
Tekka Avo$_{4}$
Thunfisch, Avocado
5.5

M11.
Tori Maki$_{1}$
Tempura Hähnchen
4.8

MAISON
Vietnamese Cuisine



NIGIRI

2 STÜCK.
Sushi aus handgeformtem Reis mit einer Scheibe Fisch oder Meeresfrüchten

N1. Sake$_{4}$
Lachs
4.8

N2. Tuna$_{4}$
Thunfisch
5.1

N3. Ebi$_{2}$
Gekochte Garnelen
5.1

N4. Hotategai$_{14}$
Flambierte Jacobmuscheln
6.8

N5. Kani$_{1,2}$
Krebsfleischmitat
4.1

N6. Anago$_{14}$
Gegrillter Salzwasseraal
4.8

N7. Avocado
Avocado
4.1

N8. Sake Flambeed$_{4}$
Flambierte Lachs
5.1

N9. Tuna Flambeed$_{4}$
Flambierte Thunfisch
5.5

N11. Lachs Tatar$_{3,4,7}$
Spicy Lachs
4.5

N12. Tuna Tatar$_{3,4,7}$
Spicy Thunfisch
4.9

MAISON
Vietnamese Cuisine



INSIDE OUT

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

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. Salmonskin$_{4}$

Gebackene Lachshaut, Avocado, Tobiko
10.1

U28. Ebi Tempura$_{1,2,7,11}$

Fritierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, Sesam
12.1

U29. Chicken Tempura$_{1,11}$

LFritierten Hühnerbrustfillet, Avocado, Sesam
12.1

U30. Veggie$_{11}$

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

MAISON
Vietnamese Cuisine

SASHIMI Sashimi

MAISON
Vietnamese Cuisine

S1. Salmon Sashimi$_4$ (3. Stk.)

Lachs, Seetangsalat

8.1

S2. Tuna Sashimi$_4$ (3 Stk.)

Thunfisch, Seetangsalat

9.1

S3. Hotegai Sashimi$_{14}$ (4 Stk.)

Jacobmuscheln, Seetangsalat

9.1

S4. Ebi Sashimi$_2$ (3 Stk.)

Tiger Garnelen, Seetangsalat

8.1

S5. Sashimi Moriawase (15 Stk.)

Gemische Sashimi-Variation

35



PREMIUM ROLL

Maison

8 STÜCK.
frische Sushi Rolle nach Maison Rezept



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, leich 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 abgeflämmten 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-hezhafter 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



TEMPURA Roll

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, Wacamole, Chillimayo-Soße und Unagi Soße



SUSHI SET

1. Sushi Set 1_1

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

Vegetarische Variante **21**

~~30~~ | **25.5**

2. Sushi Set 2

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

Vegetarische Variante **19**

~~27~~ | **23**

3. Sushi set 3 (für 2 Person)

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

Seetangsalat

Vegetarische Variante **43**

~~60~~ | **51**



TEE (TASSE | KANNE)

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

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

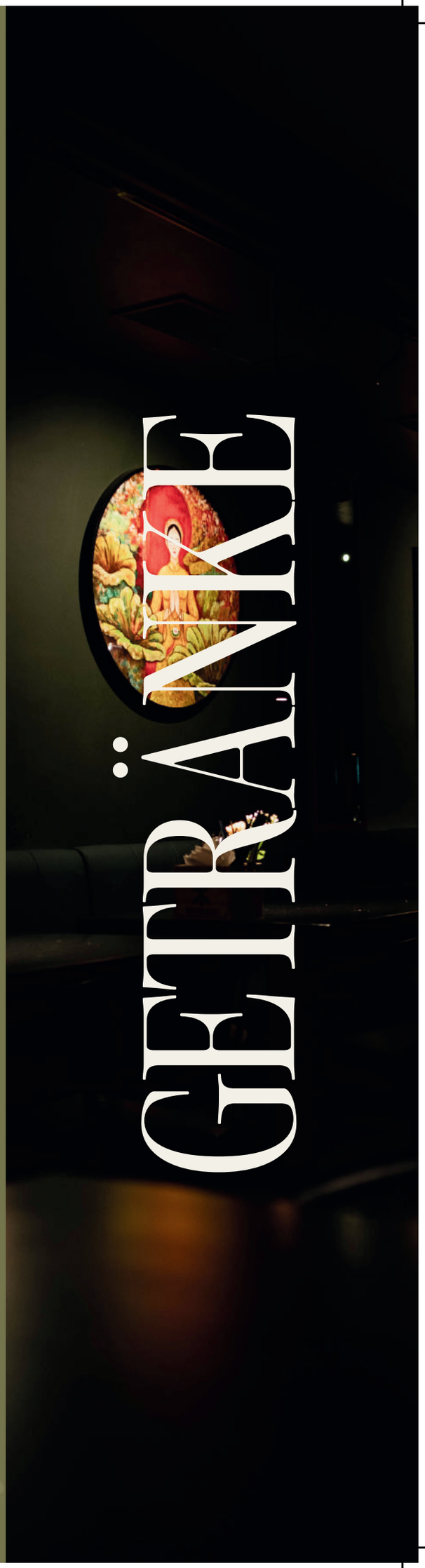
0.33L — 4

COCA COLA / ZERO/ FANTA/ SPEZI

SAFT/SCHORLE

0.4L — 4.2

MANGO, MARACUJA, LITSCHI
JOHANISBEER, ORANGEN, APFEL
ANANAS, CRANBERRY





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 — 6.5
Vietnam. blüten Tee, Maison selbstgemachter tropischen Sirup, Mango, Maracuja, Orange

2. CHANH DA EIS TEE — 5.5
Frische Limettensaftschorle mit einem Spritzer Limettensaft, leicht gesüßt, mit Minze verfeinert.

3. PFIRSISCH EIS TEA — 5.9
Schwarzer Tee, Orange, Zitronengrass, Pfirsisch.

4. YUZU EISTEA — 6.5
Schwarzer Tee, Maracujasaft, Yuzu Tea

5. CRANBERRY BASILIKUM SODA — 5.1
Cranberrysaft, Orangensaft, Zitronensaft, Sprudelwasser, hausgemacht Syrup



6. INGWER LIMONADE — 5.9
Ginger Ale, Ingwer, Limetten, Orangen, braune Zucker, Minze, sprudel Wasser

7. PINK WHISPER — 5.1
Hibikus Tee, Hibikus Syrup, Maracuja saft

8. COCONUSS SUNRISE — 5.9
Kokossyrup, Ananassaft, Hibikus Tee

COCKTAILS



1. MAISON NO.193 — 9.5
Bombay, Zucker, Limettensaft, Orangensaft, Pomelosaft, Karamel syrup

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

WEIN



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.

MAISON

Vietnamese Cuisine

EC-Kartenzahlung ab 25,-