

陳

MAISON

TRAN

MENU

WILLKOMMEN IM MAISON TRAN

Im Maison Tran genießt ihr 100% authentische und einzigartige vietnamesische Gerichte. Unser gesamtes Kochteam ist in Vietnam aufgewachsen und kocht nach dem echten vietnamesischen Geschmack.

Wir servieren zahlreiche delikate Speisen, hauptsächlich im Tapasformat – ideal für Paare, kleine und große Gruppen oder auch für Solo Dining. Hier habt ihr die Gelegenheit, eine umfangreiche Auswahl von über 70 Tapas zu probieren und gleichzeitig die Vielfalt der südostasiatischen Küche und Esskultur zu erleben.

Auch diejenigen, die ein größeres Hauptgericht bevorzugen, werden in unserer „Big Bites“-Sektion fündig.

Unsere gastronomische Philosophie steht im Einklang mit unserer festen Überzeugung, die Qualität und Herkunft unserer Zutaten hervorzuheben. Wir glauben fest daran, dass dies nicht nur den Geschmack unserer Gerichte verbessert, sondern auch eine nachhaltige Esskultur fördert. Als Beispiel beziehen wir unser ausgewähltes Marktgemüse von einem regionalen Händler. Wir sind stolz darauf, lokale Produzenten zu unterstützen und gleichzeitig sicherzustellen, dass ihr stets die frischesten und besten Zutaten auf eurem Teller vorfindet.

Guten Appetit & liebe Grüße

Euer Maison Tran Team

Sehr gerne bringen wir euch bei Bedarf auch unser englisches Menü.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen könnt ihr euch jederzeit an unser Serviceteam wenden.

陳
MAISON
TRAN
APERITIF

LYCHEE LIQUEUR SPRITZ

Lychee Likör, Prosecco, Lycheesaft, Soda | 9.9

INGWER SPRITZ

Prosecco, hausgemachter Ingwersirup, Zitrone | 8.9

LILLET ROSÉ

Lillet Rosé, Prosecco, Holunderblütensirup, Soda | 8.9

RHABARBER SPRITZ

Rhabarbersaft, Prosecco, Minze, Soda | 8.9

HUGO

Prosecco, Holunderblütensirup, Lime, Minze | 8.9

NEGRONI

Gin, Martini Rosso, Campari, Angostura | 9.9

CREMANT ROSÉ

Crémant de Loire Rosé | Bouvet-Ladubay | 8.9

JAPANISCHER MELONEN SPRITZ

Melonenlikör, Prosecco, Mango, Soda | 9.9

BLUE BUTTERFLY

Blauer Butterfly Pea Tea, Gin, Ananassaft,
Holunderblütensirup, Limette | 11.9

CAMPARI SODA | CAMPARI ORANGE | 8.5

APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Lime | 8.5

BELLINI Pfirsich, Prosecco Brut | 9.9

PROSECCO | 7.9

MOMOTARO GINZERO GIMLET (NON – ALCOHOLIC)

Momotaro Gin (alkoholfrei) mit Lotusblüte, Yuzu, Sencha,
Wacholder, Grüner Tee, Lime | 12.5

LUNCH

Werktags von Montag bis Freitag | 11.30 – 14.30 Uhr

Starter (optional): Tages-Lunchsuppe + 1 Euro

LUNCH WOK.

Jedes Wokgericht wird inklusive einer Portion Reis serviert.

CHICKEN 10.9

#LU13 | CHICKEN HOT LEMONGRASS

Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse, Zitronengras & Chili

#LU14 | CHICKEN THAI BASIL

Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse & Thai-Basilikum

BEEF 11.5

#LU15 | HOT BEEF LEMONGRASS

Rindfleisch mit regionalen Marktgemüse, Chili & Zitronengras

#LU16 | BLACK BEANS BEEF

Rindfleisch mit regionalen Marktgemüse & schwarzen Bohnen

VEGETARIAN 9.9

#LU9 | TOFU XA OT

Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse, Chili & Zitronengras

#LU10 | TOFU RAU QUE

Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse, Chili & Thai Basilikum

#LU11 | TOFU DAU DEN

Tofu mit regionalen Marktgemüse & schwarzen Bohnen

#LU12 | GREEN LEAFY VEGETABLES

Gebratenes grünes Blattgemüse

LUNCH UDON.

STIR FRIED UDON Gebratene Udon-Nudeln mit regionalem Marktgemüse &

.... #LU8 | **TOFU**  Tofu | 10.5

.... #LU6 | **BEEF** Beef | 11.9

.... #LU7 | **CHICKEN** Hühnerfleisch | 12.5

.... #LU5 | **ENTE** Ente | 14.9

LUNCH SOUP.

NATIONAL SOUP  Traditionelle vietnamesische Rinderbrühe mit Reisbandnudeln, asiatischen Kräutern &

.... #SU1 | **GA** Hühnerfleisch | 10.9

.... #SU2 | **BO** Rindfleisch | 12.9



VEGETARIAN

#SU3 | STAY HEALTHY SOUP Fensi-Glasnudelsuppe mit Gemüse & Natur-Tofu | 9.9

LUNCH

Werktags von Montag bis Freitag | 11.30 – 14.30 Uhr

Starter (optional): Tages-Lunchsuppe + 1 Euro

WOK CURRY

Gebratenes frisches Marktgemüse in herzhafter
Kokos-Curry-Sauce mit ...

- #LU4 | **TOFU** Natur-Tofu | 12.9
- #LU2 | **GA CHIEN** Crispy Hühnerfleisch | 13.9
- #LU3 | **GA** Hühnerfleisch | 13.5
- #LU1 | **VIT** Ente | 14.9



LUNCH BOWL.

SKY TOUCHES THE SEA

Lauwarme Reismudelschale mit
Salat, verschiedenen asiatischen
Kräutern, Gurken, Erdnüssen,
Chili-Limetten-Nuoc-Mam-
Sauce &

.... #BO1 | **DAU HU** 🌿
Natur-Tofu | 10.9

.... #BO2 | **GA CHIEN**
Gegrilltes Hühnerbrustfilet &
Zitronengras | 11.9

.... #BO3 | **VIT**
Ente | 14.9

.... #BO4 | **CHA GIO CHAY**
Vegetarische Frühlingsrollen |
10.9 🌿

.... #BO5 | **BO**
gebratenes Rindfleisch | 13.9 🌿

.... #BO6 | **CHA GIO TOM**
Frühlingsrollen mit
Garnelenfüllung | 11.9

#LB1 | SAIGON STREET LUNCH BOX.

Bento Box mit karamellisiertem
Schweinebauch und
je 1 Portion gemischter Salat,
Reis sowie Kokos-Tapiokacreme
mit Banane
10.9

- MIDDAY SWEETS -

#MS1 LUNCH AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso auf Vanilleeis 3.5 🌿

#MS1 CHE CHUOI

Vietnamesische Kochbanane
mit Tapioka & Kokos 2.9 🌿

#MS3 CHE BAP

Traditioneller vietn.
Dessert-Klassiker
Mais, Kokosmilch
2.9



OFFENER WEISSWEIN | 0.11

RIESLING QW TROCKEN

Weingut Bischel , Rheinhessen | 4.7

GRAUBURGUNDER RESERVE QW TROCKEN

Weingut Bietighöfer, Pfalz | 5.5

LUGANA DOC TROCKEN

Tenuta Olivini, Lombardei | 4.6

SAUVIGNON DE TOURAINE „LE S“ TROCKEN

Domaine du Chapitre, Loire | 4.8

RIESLING „EINS-ZWEI-ZERO“ QW TROCKEN (ALKOHOLFREI)

Weingut Leitz, Rheingau | 4.5

OFFENER ROSÉ | 0.11

„SAKU“ SPÄTBURGUNDER ROSÉ QW

Weingut Fusser, Pfalz | 4.5

„THE PALE“ ROSÉ AOP

Château d'Esclans, Provence-Alpes-Côte d'Azur | 7.5

OFFENER ROTWEIN | 0.11

URSPRUNG CUVÉE TROCKEN

Weingut Markus Schneider, Pfalz | 4.6

PRIMONERO SALENTO IGT TROCKEN

Masseria Li Veli, Apulien | 4.3

CÔTES DU RHÔNE „FRUITÉ“ TROCKEN

Domaine de la Maison Berthaud, Rhône | 4.5

WEISSWEINSCHORLE Qualitätswein (QW), Soda | 6.5

OFFENER PREMIUM SAKE 0.13l KARAFFE | warm oder kalt

HATSUMAGO „KIMOTO TRADITION“ VOLLMUNDIG, UMAMI

Präfektur Yamagata | 12.5

TAPAS STYLE

Unsere Speisen im „Tapas“-Stil bieten euch die Möglichkeit, die Vielfalt der vietnamesischen Esskultur zu entdecken und zu genießen. Jedes Gericht wird in kleinen Portionen serviert, ideal zum Teilen und Probieren.

CHEF'S CHOICE.

- #A1 MY PEARL** 🌿 Frische Austern (je nach Verfügbarkeit) 5.9
- #A2 I AM BRAVE** Hühnerfüße im Dim-Sum Style 7.5
- #A5 MINI SHRIMP RICE CAKE** 🌿 Gedämpfte Mini-Reisküchlein mit Krabben- und Zwiebelfüllung, knusprig gebratene Schweineschwartwürfel, Frühlingszwiebeln 7.9
- #A6 ON SEAFOOD DIET WITH HORAPA** 11.9
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Thai-Spargel
- #A7 TASTE FROM THE TUNA-VERSE** 10.9
Thunfischtatar mit Sesam, Sojaöl, Koriander, Reiscracker (leicht scharf)
- #O1 TRANRIBS** Japanisch marinierte Spareribs 9.9
- #C1 BANG BANG SOFT SHELL** Soft Shell Crab (Butterkrebs) mit Frühlingszwiebeln, Meersalz, Pfeffer 13.5
- #R6 SOFTSHELL ROLL** Butterkrebs gerollt in Reispapier, asiatische Kräutern, Gurkenstreifen, Frühlingszwiebeln 12.5
- #W2 BEEF EXPLOSION** Rindfleisch im Tempuramantel mit Chilischoten, Zwiebeln & grünem Gemüse in Tamarindensauce 11.5
- #W5 TRADITIONAL FARE** Karamellisierte Schweinebauch (typische Hausmannkost! 🇻🇳) 7.5

TAPAS STYLE

CRISPY.

MEAT || 7.5

#C5 JUICY PORK Reismudelbund mit gehackten Frühlingszwiebeln, knusprig saftigem Schweinebauch, Fischsauce

#C6 DONALD WINGS Saftige Chicken Wings

SEAFOOD || 7.9

#C4 HANOI FOOD Knusprige Shrimpsküchlein mit Süßkartoffelrösti, Kartoffeln, Garnelen

#C8 OCEANIC RINGS Tintenfischringe mit Chili-Nuoc-Mam Sauce

#C9 HERBACEOUS BUNDLE 🌿 Reismudelbund mit gehackten Frühlingszwiebeln, Garnelen, Salat und Kräuter, Chili-Limetten-Nuoc-Mam Sauce

#C10 CHILI WALNUT CRISP Crispy Garnelen mit Chiliflocken & Walnüssen

VEGGIE || 6.5

#C2 TEMPUTABLES 🌱 Variation an Gemüse-Tempura (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Aubergine...)

#C7 VEGGIE CRISPY 🌱 Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

WRAPS.

MEAT || 8.5

#F2 VISIT PEKING Entenbrust & Lauch gerollt in Weizen-Crêpes

#F4 CHICK-A-LICIOUS CRÊPES Crispy Chicken & Lauch gerollt in Weizen-Crêpes

SEA || 9.9

#F1 SHRIMP CRÊPES Dünne Crêpes aus Reismehl mit Kurkuma, asiatischen Kräutern, Sojasprossen, Bohnen, Garnelen

VEGGIE || 6.9

#F3 TOFU LEEK TORNADO 🌱 Tofu und Lauch gerollt in Weizen-Crêpes

TAPAS STYLE
ON FIRE.

MEAT || 6.9

#O2 PIPER LOLOT 🍷 Gegrilltes Rindfleisch im thailändischen Pfefferblatt ummantelt

VEGGIE || 5.5

#O3 CORN STAR 🌽🌿 Gegrillte Maiskölbchen

GRILLED SKEWERS.

2 Spießchen

MEAT || 7.9

#B2 CHICKEN ON FIRE Hühnchenspießchen mit Satésauce mit Hibachifeuer

#B6 TOKYO TWIST CHICKEN Hühnchenspießchen mit Terriyakisauce mit Hibachifeuer

SEAFOOD || 8.5

#B3 SHINY SHRIMPS 🍤 Riesengarnelen

#B4 MY OCTOPUS 🐙 Tintenfisch mit Hibachifeuer

VEGGIE || 6.5

#B5 CHAMPIGNON 🍄🌿 Verschiedene Arten an frischen Pilzen vom heutigen Gemüsemarkt

#B7 AS-SPEAR-AGUS WITH NUTTY GOODNESS 🍄🌿 Gegrillter Spargel mit Sesam-Sauce

#B8 SIZZLIN' SOY SKEWERS 🌿 Gegrillte Tofuspießchen mit Satésauce

TAPAS STYLE

SOUP.

MEAT || 6.9

#S2 BEST OF MAMA LOAN 🌿 Rinderbrühe hergestellt aus Rinderknochen, Zwiebeln, Ingwer und tropischen Gewürzen mit frischen asiatischen Kräutern wie Minze, Koriander, Thai Basilikum, Sojasprossen, Limetten und Rindfleisch

#S4 WENN NICHT JETZT, WAN TAN? Hausgemachte Wan-Tan mit Hühnerfleischfüllung, Pak Choi

SEAFOOD || 6.9

#S3 MEKONG-DELTA SOUP 🌿 Süß-Saure-Fischsuppe mit Garnelen, Kaffirlimettenblätter, Tamarinde, Koriander, Frühlingszwiebeln, Ananas

VEGGIE || 5.9

#S5 GIVE ME SOME ENERGY 🌿🌱 Glasnudelsuppe, Tofu, Snow Fungus Pilze, verschiedene Pilze vom Markt

BAOZI.

Vietnamesische Dampfnudel (Banh Bao) mit Gurkenstreifen und

MEAT || 6.9

#BA1 STEAM ELEGANCE ...knuspriger Ente

#BA3 CLOUD BUN ...knusprigem Hühnchen

#BA5 PORK BELLY PILLOW ...mit knusprigem Schweinebauch

SEAFOOD || 10.5

#BA4 SOFTSHELL BAOZIS ...Softshell-Crabs (Butterkrebs)

#BA6 SHRIMP BLISS ...Garnelen

VEGGIE || 6.5

#BA2 TOFU DREAM BUNS 🌱...mit Tofu

TAPAS STYLE

DUMPLINGS (2 Stück)

KEEP IN MIND: Bitte beachtet, dass die Herstellung unserer Dumplings mit viel Liebe, Zeit und Aufwand verbunden ist. ☺

MEAT || 4.9

#D5 PIGGY PERFECTION Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung

SEAFOOD || 5.9

#D1 SHRIMP SHUFFLES Teigtaschen aus Reis- und Tapiokamehl mit Garnelenfüllung

#D2 XIU MAI Teigtaschen mit Garnelenfüllung

#D3 HOTTY Wan-Tan-Teigtaschen mit Garnelen, Bambus, Morcheln, Chili

#D6 SEAFOOD SURPRISE POCKETS Teigtaschen mit Garnelen

VEGGIE || 4.9

#D4 OH SPINACH 🌱 Spinatteigtaschen mit Pilzen, Taro

SUMMER ROLLS

SUNSHINE ON MY MIND.

Reispapier, frische asiatische Kräuter, Pflücksalat, Rettich mit Gurkenstreifen, hausgemachte Hoisinsauce und

MEAT || 6.5

#R2 CHICKEN RICE NOODLE ROLL ...Hühnchen

#R4 NI HAO ...Entenstreifen

#R1 LET GOOD TIMES ROLL ...Rindfleisch

SEAFOOD || 6.9

#R3 SUMMER IN THE OCEAN ...Tiger Prawns

VEGGIE || 5.5

#R5 STAY HEALTHY 🌱 ...Natur-Tofu

#R7 GARDEN ROLL 🌱 ...saisonaalem Gemüse

TAPAS STYLE

SALAD.

MEAT || 7.5

#G2 LEMONGRASS BEEF 🌿 Rindfleisch, Lauchzwiebeln, Schalotten, Ingwer-Zitronengras-Dressing

#G3 XOAI XANH Grüne Mangostreifen, Crispy Chicken, Koriander, Schalotten, Nuoc-Mam-Limetten-Dressing

SEAFOOD || 7.9

#G7 TROPICAL SQUID SALAD Tintenfisch, Petersilie, Ananas, Kumquat, Ingwer-Zitronengras-Dressing

#G1 JUNGLE MEETS THE OCEAN 🌿 Grüne Papayastreifen, Garnelen, Thai-Basilikum, Zwiebeln, Chilischoten, Nuoc-Mam-Limetten-Dressing (leicht scharf)

#G8 LOUTS BLOSSOM 🌿 Garnelen, Lotusblüte, Ananas, Mango, Sojasprossen, Chilischoten, Gurken, Koriander (leicht scharf)

VEGGIE || 6.5

#G4 FANCY FENSI 🌿🌱 Glasnudeln, Tofu, Gemüse

#G5 GOING TO THE OCEAN 🌿🌱 Babyspinat, Schalotten, Sesam, Crispy Natur-Tofu, Sesamdressing

#G6 MAKING HEALTHIER CHOICES 🌿🌱 Avocado, Salat, Gurke, Cocktailtomaten, Wasabi-Dressing

#G9 TROPICAL TOFU 🌱 Grüne Papayastreifen, gebratener Tofu, Thai-Basilikum, Zwiebeln, Chilischoten, Limetten-Dressing (leicht scharf)

CRUNCHY ROLLS.

MEAT || 7.9

#H1 CRUSTY CHICKEN Knusprige Norirolle mit Hühnchen, Avocado, Surimi, Frischkäse, Gohan (japanischer Reis)

SEAFOOD || 8.9

#H2 CRACKLING SALMON Knusprige Norirolle mit Lachs, Avocado, Surimi, Frischkäse, Gohan

TAPAS STYLE

SIGNATURE SUSHI ROLLS (4 Stück)

Japanische Norirolle mit Gohan (japanischer Reis) und...

SEAFOOD || 8.9

#SR1 SEA FLAME ...leicht flambiertem Lachs, Avocado, Garnelen, Trüffel-Avocadocreme

#SR2 SWEET HEART ...Thunfischtatar, Gurke, Sesam

#SR3 OCEANS ELEGANCE ...Garnelen, Avocado, Lachstatar

#SR4 SUNSET ...Lachs, Gurke, Avocado, Mango

#SR5 SALMON TRUFFLE CREAM ...Lachs, Trüffel-Avocadocreme, Gurke,

#SR6 TUNA ZEN ...Garnelen, Avocado, Thunfischtatar

VEGGIE || 7.5

#SR7 EVERGREEN ROLL 🌱 ...Avocado, Gurke, Rucola

#SR8 MANGAVO 🌱 ...Mango, Avocado, Frischkäse, Sesam

NIGIRI (2 Stück)

SEAFOOD

#SN1 SAKE SURPREME Leicht flambierter Lachs, Trüffel-Avocadocreme, Gohan | 9.9

#SN2 TUNA SURPREME Leicht flambierter Thunfisch, Trüffel-Avocadocreme, Gohan | 10.9

TAPAS MENU

MENU FOR TWO | 38 Euro pro Person inkl. Dessert

TRANRIBS Japanisch marinierte Spareribs

XOAI XANH Grüne Mangostreifen, Crispy Chicken, Koriander, Schalotten, Nuoc-Mam-Limetten-Dressing

PIPER LOLOT 🌿 Gegrilltes Rindfleisch im thailändischen Pfefferblatt ummantelt

VEGGIE CRISPY Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

JUICY PORK Reismudelbund mit gehackten Frühlingszwiebeln, knusprig-saftigem Schweinebauch, Fischsauce

BANG BANG SOFT SHELL Soft Shell Crab (Butterkrebis) mit Frühlingszwiebeln, Meersalz, Pfeffer

CHICKEN ON FIRE Hühnchenspießchen mit Satésauce mit Hibachifeuer

BEEF EXPLOSION Rindfleisch im Tempuramantel mit Chilischoten, Zwiebeln, grünem Gemüse in Tamarindensauce

BE NICE EAT RICE 🌿 🌱 Portion Reis

STEAM ELEGANCE Vietnamesische Dampfnudel mit knuspriger Ente, Gurkenstreifen

CO LY'S 🌿 🌱 Mungobohnen-Tapioka-Pandan-Schichtkuchen

SWEET CORN DELIGHT 🌿 🌱 Traditioneller vietnamesischer Dessert-Klassiker mit süßem Mais, Kokosmilch, Klebreis, auch bekannt als „Chè Bắp“

TAPAS MENU

VEGETARIAN MENU FOR TWO | 32 Euro pro Person inkl. Dessert

VEGGIE CRISPY 🌱 Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

CHAMPIGNON 🍄🌱 Gegrillte Pilze nach Saison

GARDEN ROLL 🍄🌱 Asiatische Kräuter, saisonales Gemüse, Rettich gerollt in Reispapier

TOFUSION 🌱 Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse, Chili, Zitronengras

BE NICE EAT RICE 🍴🌱 Portion Reis

GOING TO THE OCEAN 🍄🌱 Babyspinat, Schalotten, Sesam, Crispy Natur-Tofu, Sesamdressing

TROPICAL TOFU 🌱 Grüne Papayastreifen, gebratener Tofu, Thai-Basilikum, Zwiebeln, Chilischoten, Limetten-Dressing (leicht scharf)

AS-SPEAR-AGUS WITH NUTTY GOODNESS 🍄🌱 Gegrillter Spargel mit Sesam-Sauce

OH SPINACH 🌱 Spinatteigtaschen mit Pilzen, Taro










SIZZLIN' SOY SKEWERS Gegrillte Tofuspießchen mit Satésauce

TEMPUTABLES 🌱 Variation an gegrillten Gemüse-Tempura (Paprika, Zucchini, Brokkoli, Aubergine...)

CO LY'S 🍴🌱 Mungobohnen-Tapioka-Pandan-Schichtkuchen

COCONUT CHE CHUOI 🍄🌱 Südvietnamesischer Dessert-Klassiker mit Banane-Kokos-Creme aus Kochbananen, Tapiokaperlen, Kokosmilch, geröstetem Sesam, Erdnüssen

SIDES

#Z1 BE NICE EAT RICE   Portion Reis	1.9
#Z2 SWEET & EAT  Süßkartoffel-Pommes	4.5
#Z3 SEOUL LOVER Koreanisches Kimchi	4.5
#Z4 RICE NOODLES   Reismudeln	3.5
#Z5 I LOVE BEAN WITH YOU   Edamame mit Meersalz	4.9
#Z6 JUST CHILI'N   Edamame mit Hot-Chili	4.9

BIG BITES | WOK

Jedes Wok-Hauptgericht wird inklusive einer Portion Reis serviert.

KEEP CALM AND CURRY ON. Gebratenes frisches Marktgemüse in herzhafter Kokos-Curry-Sauce mit ...

MEAT

#CO1 GOLDEN GLOBE ...Crispy Chicken	19.5
#CO2 YELLOW CHICKEN 🌿 ...Hühnerfleisch	18.9
#CO3 MOO 🌿 ...Beef	20.9
#CO4 HAPPINESS IS THE RICHEST THING ...Ente	22.9
#CO5 OCEAN 🌊 ...Garnelen	23.9

VEGGIE

#CO6 CURRY ON 🌿 ...gebratenem Natur-Tofu	17.9
---	------

MEAT

#WO1 TAMARIND TANGO

Knuspriges Hühnerbrustfilet im Tempuramantel mit Chilischoten, Schalotten und grünem Gemüse in Tamarindensauce 21.9

#WO2 BAI HAROPA 🌿 Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse & Thai-Basilikum 19.9

#WO3 CHEF'S FAVORITE: BEEF EXPLOSION Rindfleisch im Tempuramantel mit grünem Spargel, Zuckerschoten, Schalotten, Chili in Tamarindensauce 23.9

#WO4 TRADITIONAL FARE Karamellisierte Schweinebauch (typische Hausmannkost! 🇨🇳) 16.9

#WO5 BLACK BEAN BEEF 🌿 Rindfleisch mit schwarzen Bohnen 21.9

BIG BITES | WOK

Jedes Wok-Hauptgericht wird inklusive einer Portion Reis serviert.

VEGGIE

- | | |
|--|------|
| #WO6 GREEN SEASON 🌿🌿 | 16.9 |
| Gedünstetes saisonales grünes Blattgemüse | |
| #WO7 LUCKY DEVIL 🌿 | 16.9 |
| Karamellisierte Champignons | |
| #WO8 TOFUSION 🌿 | 17.9 |
| Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse, Chili & Zitronengras | |

BIG BITES SPECIAL

BIG BITES DELUXE

- | | | |
|---|--|------|
| #L1 SURF' N TURF | Rinderfilet, Riesengarnelen, Süßkartoffel-Pommes, Salat | 32.9 |
| #L3 BIG SMILE 🌿 | Entrecôte mit gegrilltem Marktgemüse inkl. 1 Portion Jasminreis | 29.9 |
| #L8 THUY'S FAVORITE | Gebratene Eiernudeln mit Tintenfisch, Garnelen, Rindfleisch, Austernpilzen, Zwiebeln, Sojasprossen, Zuckererbsen | 20.5 |
| #L5 SALMON & GREEN ASPARAGUS | Gegrillter Lachs mit schwarzen Bohnen inkl. 1 Portion Jasminreis | 23.5 |
| #L6 CÁ LOTTE | Gebratener Seeteufel mit Marktgemüse, Chili & Thai-Basilikum inkl. 1 Portion Jasminreis | 25.9 |
| #L7 DILL MONKFISH | Marinierter Seeteufel mit Dill & Zwiebeln, serviert im Tontopf mit Salat & Kräuter inkl. 1 Portion Reismudeln | 25.9 |

BIG BITES | BOWL

RICE NOODLE BOWLS: Lauwarme Reismudelschale mit verschiedenen frischen asiatischen Kräutern, Pflücksalat, Karotten, Rettich, Erdnüssen, Chili-Limetten-Nuoc-Mam-Sauce & ..

MEAT

#RB1 TROPICAL FUSION BOWL

...gegrilltem Hühnerbrustfilet & Zitronengras 18.5

#RB2 CRISPY CHICKEN

...Crispy Hühnerbrustfilet 18.9

#RB3 DUCK OASIS

...Ente 21.9

#RB4 LA LOT BOWL 🌿

...gegrilltem Rindfleisch im Wildbetelblättermantel 19.9

#RB5 SPREEF DUO BOWL

...gebratenem Rindfleisch & Frühlingsrollen 19.9

SEAFOOD

#RB6 TIGER BOWL 🌿

...Garnelen 22.9

VEGGIE

#RB7 HEALTHY BOWL 🌿

...gebratenem Natur-Tofu 17.5

#RB8 VEGGIE SPRING ROLLS BOWL

...hausgemachten vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung 17.9

DESSERT

VIETNAMESE SWEET FELLINGS || 5.5

#E1 CO LY'S 🌿🌱 Mungobohnen-Tapioka-Pandan-Schichtkuchen

#E2 KOKOS PANNA COTTA 🌿🌱 Kokos-Panna-Cotta mit kandierten Kokosstreifen

#E3 COCONUT CHE CHUOI 🌿🌱 Südvietnamesischer Dessert-Klassiker mit Banane-Kokos-Creme aus Kochbananen, Tapiokaperlen, Kokosmilch, geröstetem Sesam & Erdnüssen

#E5 FRENCH FLAIR 🌿🌱 Crème Brûlée mit kandierten Ingwerstreifen

#E10 SWEET CORN DELIGHT 🌿🌱 Traditioneller vietnamesischer Dessert-Klassiker mit süßem Mais, Kokosmilch & Klebreis, auch bekannt als „Chè Bắp“

#E4 I LOVE YOU VERY MOCHI Mochi Variation (3 Stk.) | 8.5

#E6 FEELING DOWNIE, EAT BROWNIE Warmer Lavakuchen mit zartschmelzendem Schokoladenkern & Bourbon-Vanilleeis | 8.9

ICE CREAM

#E7 MATCHA LOVER Matcha Eiscreme | 4.9

#E8 MOUNT EVEREST Black Sesam Eiscreme | 4.9

#E9 YELLOWISH 🌿🌱 Yuzu Sorbet | 4.9



VISIT US ON INSTAGRAM
[@maison.tran](https://www.instagram.com/maison.tran)