

陳

MAISON

TRAN

BRUNCH  
SAMSTAG - SONNTAG  
9 - 15 UHR

## BRUNCH

### NEW IN

Samstag - Sonntag | 9 - 15 Uhr

#### MAISON TRAN DUMPLINGS 4 STK. | 7.9

Entdeckt unsere kleinen, aber feinen Dumplings - eine fusionierte Köstlichkeit, die die Tradition asiatischer Teigtaschen mit dem entspannten Genuss eines Brunchs vereint. Je mit viel Liebe und Zeit hergestellte Teigtasche ist reich gefüllt mit saftigem Hackfleisch, feiner Garnelenfüllung oder würzigem Gemüse, umhüllt von einem zarten Teigmantel um den perfekten Biss zu garantieren. Serviert mit einer delikaten Sojasauce sind diese Dumplings eine unwiderstehliche Ergänzung zu eurem gemütlichen Brunch-Erlebnis.

#BD1 HÁ CÁO Teigtaschen aus Reismehlteig und Garnelenfüllung

#BD2 XÍU MẠI Wan-Tan-Teigtaschen mit Garnelen

#BD3 HÁ CÁO HEO Teigtaschen mit Schweinefleisch und Gemüse

#BD4 HÁ CÁO RAU XANH Spinat-Teigtaschen mit Gemüse und Taro

#### MAISON TRAN BÁNH BAO

Vietnamesische Dampfnudel mit Gurkenstreifen und ...

#BD5 BÁNH BAO XÁ XÍU ... Xá Xíu Schweinefleisch | 6.5

#BD6 BÁNH BAO BÒ ... Rindfleisch | 7.5

#### VITAMIN SHOTS

- Kleine Köstlichkeiten, große Wirkung -

Startet euren Tag mit Vitalität und einem Vitamin Shot –  
der ideale Beginn für einen energiereichen Tag!

#VS1 GOLDEN VITALBOOST | Ingwer und Kurkuma | 6 cl | 4.9

#VS2 ROTE ENERGIE | Rote Beete und Karotten | 6 cl | 4.9



## BRUNCH

Samstag - Sonntag | 9 - 15 Uhr

THE REAL VIETNAMESE LIFESTYLE.

HỦ TIẾU SUPPE | #BF30 | 9.5 (klein)

#BF300 | 15.9 (groß)

Taucht ein in die Vielfalt der vietnamesischen Küche mit unserer Hủ Tiếu, einer reichhaltigen Nudelsuppe, die sowohl die Seele wärmt als auch den Gaumen erfreut. Diese traditionelle Spezialität wird mit zarten Reismudeln zubereitet, die in einer köstlichen Brühe schwimmen, die durch Stunden des Kochens mit aromatischen Gewürzen und Kräutern verfeinert wurde. Jeder Bissen bietet eine perfekte Kombination aus Texturen und Aromen, von saftigem Fleisch über knuspriges Gemüse bis hin zu würzigen Kräutern.

Unsere Hủ Tiếu wird mit zartem Xá Xíu Schweinefleisch und frischen Garnelen serviert. Begleitet von einer reichhaltigen Brühe, die mit Tiefenaromen und einem Hauch von Gewürzen gefüllt ist, werden eure Sinne mit jedem Schluck erfreut. Garniert mit frischen Kräutern, knusprigen Zwiebeln und frischen Sojasprossen, wird diese Suppe zu einem Festmahl für die Sinne.



#BF11 HIMMELSZARTE REISPAPIERKREATION | 9.9

Bánh cuốn ist ein köstliches vietnamesisches Gericht, das die Sinne mit seinen zarten Aromen und der raffinierten Textur verzaubert: Gedämpfte Reismehlcrêpes mit einer köstlichen Füllung aus Hackfleisch und Pilzen, Chả lụa (traditionelle vietnamesische Wurst aus Schweinefleisch), serviert mit hausgemachter Chili-Limetten-Nước-Mắm-Sauce. **Erlebt live die Zubereitung:** Ein kleiner Banh Cuon Wagen im Gastraum bietet euch die Chance, den Köchen bei der Herstellung dieses Kunstwerks zuzusehen.

#BF12 GEH AUF'S GANZE | 19.9

Kombination aus #BF11 und #BF30

## BRUNCH

Samstag - Sonntag | 9 - 15 Uhr

### MAISON TRAN BUTTERZOPF

Ein Muss für Frühstücksenthusiasten und Feinschmecker, die sich nach neuen kulinarischen Erlebnissen sehnen. Probiert unser Maison Tran Butterzopf Egg Drop Sandwich. Zwischen zwei Scheiben zartem, buttrigem entfaltet sich ein Geschmacksfest, abgerundet mit einer Auswahl delikater Toppings und unserer geheimen Maison Tran Sauce. Erlebt die Fusion der Aromen und taucht ein in eine Welt der Genüsse!

#BF7 GOLDEN SPOON Scrambled Eggs (Rührei) | Bacon | Avocado-Creme | Cheddar | Salat | Schnittlauch | 10.9

#BF8 TRUFFLE DELIGHT Scrambled Eggs (Rührei) | Avocado | Mozzarella | Tomaten | Salat | Schnittlauch | 9.9

#BF9 THE ITAEWON Bulgogi Beef | Scrambled Eggs (Rührei) | Cheddar | Salat | Schnittlauch | 11.9

#BF10 BUSAN PORT Scrambled Eggs (Rührei) mit Garnelen | Avocado Creme | Cheddar | Salat | Schnittlauch | 11.9

#BF26 HÄHNWICH Hähnchenschnitzel | Scrambled Eggs (Rührei) | Cheddar | Avocado-Creme | Salat | Zwiebel | Schnittlauch | 12.9

### CHEF'S CHOICE

#BF13 SONNENSTRAHL French Toast mit Bacon | 9.9

#BF14 GAIA'S SEGEN French Toast mit Butter und Honig | Frische Beeren | Matcha-Flair Creme | 9.9

## BRUNCH

Samstag - Sonntag | 9 - 15 Uhr

### MAISON TRAN'S FAVORITES.

#BF1 LOAN & GIAC (ab 2 Personen) | 19.9 p.P.

Käse- und Wurstvariation | Shrimpscocktail | Spiegeleier | Pancakes mit Bacon und Ahornsirup | Landei | Joghurt mit Müsli | Frische saisonale Früchten | Nutella | Buttercroissant | Korb

+ #BF90 | 1 Glas frisch gepresster Orangensaft (0.1l) 2.5 Euro

+ #BF91 | 1 Glas Prosecco | 2.5 Euro (beides nur in Kombination mit BF1)

#BF3 CROISSANT MEETS SANDWICH Buttercroissant | Bacon | Scrambled Eggs (Rührei) | Rucola | 10.9

#BF15 EGGCELLENT MORNING Buttercroissant | Avocado | Bacon | Scrambled Eggs (Rührei) | 11.9

#BF16 BUTTERY BLISS Buttercroissant | Trüffel-Creme | Salat | Landei | Käse | 10.9

#BF17 TRUFFLE SCRAMBLE Buttercroissant | Scrambled Eggs (Rührei) | Frischer Trüffel | 11.9

#BF18 SMOKED SALMON BENEDICT Buttercroissant | Räucherlachs | Egg Benedict | Avocado | 12.9

#BF19 EGG BACON Gegrilltes Sauerteigbrot mit Avocado-Creme | 2 Spiegeleier | Bacon | Rucola | 11.9

#BF20 SUNRISE SYMPHONY Gegrilltes Brot | Mixsalat mit Sesam Dressing | Räucherlachs | Poached Egg (Pochiertes Ei) | 12.9

#BF21 EGGSTRAORDINARY Gegrilltes Brot mit Butter | Spinat | Egg Benedict | Mixsalat mit Sesam Dressing | 11.9

## BRUNCH

Samstag - Sonntag | 9 - 15 Uhr

### MAISON TRAN'S PANCAKE.

#BF22 SCHOKO-BANANEN-SCHMAUS Pancake | Frische Beeren | Banane | Schokolade | 9.9

#BF23 BERRYLICIOUS TOWER Pancake | Frische Beeren | Hausgemachte Beeren Soße | Joghurt | 9.9

#BF24 FRUITY CARAMEL STACK Pancake | Getrocknetes Obst | Caramel | Bourbon Vanilleeis | 9.9

#BF25 BACON BURST Pancake | Scrambled Eggs (Rührei) | Bacon | 8.9

LET'S TAKE A PIT STOP IN SEOUL-SATIONAL SEOUL!

### CROFFLE

Ein Food-Trend aus Südkorea, der mittlerweile auch in Südostasien an großer Beliebtheit gewonnen hat. Croffle ist eine Kombination aus einem Croissant und einem Waffelteig, die zusammen zu einem knusprigen und luftigen Gebäck gebacken werden. Der Geschmack eines Croffles ist eine einzigartige Mischung aus der buttrigen, flockigen Textur eines Croissants und der knusprigen Textur einer Waffel. Croffles können sowohl süß als auch herzhaft zubereitet werden, je nachdem welche Zutaten und Gewürze verwendet werden.

#BF5 SWEET COMBI Banane & Nutella | 8.5

#BF6 SALTY COMBI Poached Egg (Pochiertes Ei) | Bacon | 8.9

### #V1 VITAMIN C BOOST

0.2l frisch gepresster Orangensaft | 5.9



## BRUNCH

Samstag - Sonntag | 9 - 15 Uhr

### MAISON TRAN BRUNCH BOWL.

#BB1 FRUITFUL MORNING BOWL Fruchtputee | Getrocknetes Obst | Frische Beeren | Ahornsirup | 9.5

#BB2 JOGBEERY DREAM BOWL Joghurt | Obst | Müsli | 8.5

#BB3 TROPICAL HONEY FUSION BOWL Joghurt | Gebratene Banane mit Butter und Honig | Frische Beeren | Kiwi | Müsli | 9.9

#BB4 CRUNCHY FANTASY BOWL Joghurt | Chia | Cashew | Müsli | Frische Beeren | 8.9

### MAISON TRAN TELLER

#BT1 PARADIESINSEL Croissant | Sauerteig-Brot | Ahornsirup | Bacon | Avocado | Butter | Spiegeleier | Obstsalat | 13.9

#BT2 MORNING GLORY Croissant | Bacon | Avocado | Scrambled Eggs (Rührei) | Obstsalat | 12.9

#BT3 SAUSAGE EMPIRE Wurstvariation | Sauerteig-Brot | Butter | Mixsalat mit Sesam Dressing | Joghurt mit Müsli | Obstsalat | 12.9

### MAISON TRAN SALAT

#BS1 ATHENAS MORGENMAHLZEIT Hühnerbrustfilet | Avocado | Fetakäse | Gurke | Paprika | Zwiebel | Tomaten | Sesamdressing | 12.9

#BS2 AMBROSIA Landei | Mais | Tomaten | Gurke | Cashew | Bacon | 11.9

### KINDERZAUBERLAND

- Nur für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre -

#BK1 ZAUBERSCHMAUS FÜR KLEINE ELFEN Kleine warme Schokolade | Landei | Pancake oder Croissant | Butter | Nutella | 10.9

## BRUNCH

Samstag - Sonntag | 9 - 15 Uhr

### EXTRA.

BROTKORB Kombination aus verschiedenen Brotsorten | 4.5

FRUIT FUSION Frischer Obstsalat mit saisonalem Obst | 6.9

FRISCH GEBACKENES CROISSANT | 2.9

FRISCH GEBACKENE PANCAKES | 2.9

BUTTER | MARMELADE | HONIG | NUTELLA | je 1.6

LANDEI | 2.9





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