

陳

MAISON

TRAN

MAIN MENU

## TAPAS

Unsere Speisen im „Tapas“-Stil bieten Ihnen die Möglichkeit, die Vielfalt der vietnamesischen Esskultur in kleinen Portionen zu erleben. Ideal zum Teilen und Probieren!

Unsere Empfehlungen:

Als Vorspeise: Wählen Sie 1-2 Tapas, um einen ersten Eindruck unserer Geschmackswelt zu gewinnen.

Als Hauptspeise: Für ein ausgiebigeres Erlebnis empfehlen wir 4-5 Tapas pro Person.

### CHEF'S CHOICE.

<b>#A6 ON SEAFOOD DIET WITH HORAPA</b>	11.9
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Thai-Spargel	
<b>#A5 MINI SHRIMP RICE CAKE (gf)</b> Gedämpfte Mini-Reisküchlein mit Krabben- und Zwiebelfüllung, knusprig gebratene Schweineschwartenwürfel, Frühlingszwiebeln	7.9
<b>#A7 TASTE FROM THE TUNA-VERSE</b>	10.9
Thunfischtatar mit Sesam, Sojaöl, Koriander, Reiscracker (leicht scharf)	
<b>#O1 TRANRIBS</b> Japanisch marinierte Spareribs	9.9
<b>#C1 BANG BANG SOFT SHELL</b> Soft Shell Crab (Butterkrebs) mit Frühlingszwiebeln, Meersalz, Pfeffer	13.5
<b>#R6 SOFTSHELL ROLL</b> Butterkrebs gerollt in Reispapier, asiatische Kräutern, Gurkenstreifen, Frühlingszwiebeln	12.5
<b>#C11 CITRUS-INFUSED PORK BELLY</b> Knusprig saftiger Schweinebauch, Zitronengras, Chili, Minze, Kumquat, hausgemachte Sauce	7.9

### CRISPY.

#### MEAT

<b>#C5 JUICY PORK (gf)</b> Reismudeln mit gehackten Frühlingszwiebeln, knusprig saftigem Schweinebauch, Fischsauce	7.5
<b>#C6 SEOUL WINGS</b> Saftige Chicken Wings (koreanischer Geschmack: süß, scharf und umami)	7.5

#### SEAFOOD

<b>#C4 HANOI FOOD</b> Frittierte Shrimpsküchlein mit Süßkartoffelrösti, Kartoffeln, Garnelen	7.9
<b>#C10 CHILI WALNUT CRISP</b> Crispy Garnelen mit Chiliflocken & Walnüssen	7.9

### WRAPS.

#### MEAT

<b>#F2 VISIT PEKING</b> Entenbrust & Lauch gerollt in Weizen-Crêpes	8.5
<b>#F4 CHICK-A-LICIOUS CRÊPES</b> Crispy Chicken & Lauch gerollt in Weizen-Crêpes	8.5

#### SEAFOOD

<b>#F1 SHRIMP CRÊPES</b> Dünne Crêpes aus Reismehl mit Kurkuma, asiatischen Kräutern, Sojasprossen, Bohnen, Garnelen	9.9
--	-----

## TAPAS

### GRILLED SKEWERS.

2 Spießchen

#### MEAT

**#B2 CHICKEN ON FIRE (gf)** Hühnchenspießchen mit Satésauce mit Hibachifeuer 7.9

**#B6 TOKYO TWIST CHICKEN** Hühnchenspießchen mit Terriyakisauce  
mit Hibachifeuer 7.9

#### SEAFOOD

**#B3 SHINY SHRIMPS (gf)** Riesengarnelen 8.5

**#B4 MY OCTOPUS (gf)** Tintenfisch mit Hibachifeuer 8.5

### SOUP.

#### SEAFOOD

**#S3 MEKONG-DELTA SOUP (gf)** Süß-Saure-Fischsuppe mit Garnelen, Kaffirlimettenblätter,  
Tamarinde, Koriander, Frühlingszwiebeln, Ananas 6.9

### SUMMER ROLLS.

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

#### MEAT

**#R2 CHICKEN RICE NOODLE ROLL** ...Hühnchen 6.5

**#R4 NI HAO** ...Entenstreifen 6.5

**#R1 LET GOOD TIMES ROLL** ...Rindfleisch 6.5

#### SEAFOOD

**#R3 SUMMER IN THE OCEAN** ...Tiger Prawns 6.9

### SALAD.

#### MEAT

**#G2 LEMONGRASS BEEF (gf)** Rindfleisch, Lauchzwiebeln, Schalotten, Ingwer-Zitronengras-  
Dressing 7.5

**#G3 XOAI XANH** Grüne Mangostreifen, Crispy Chicken, Koriander, Schalotten, Nuoc-Mam-  
Limetten-Dressing 7.5

#### SEAFOOD

**#G1 JUNGLE MEETS THE OCEAN (gf)** Grüne Papayastreifen, Garnelen, Thai-Basilikum,  
Zwiebeln, Chilischoten, Nuoc-Mam-Limetten-Dressing (leicht scharf) 7.9

## TAPAS

### ON FIRE.

#### MEAT

#O2 PIPER LOLOT (gf) Gegrilltes Rindfleisch im thailändischen Pfefferblatt ummantelt 6.9

#### BAOZI.

Vietnamesische Dampfnudel (Banh Bao) mit Gurkenstreifen und ...

#### MEAT

#BA1 STEAM ELEGANCE ...knuspriger Ente 6.9

#BA3 CLOUD BUN ...knusprigem Hühnchen 6.9

#BA5 PORK BELLY PILLOW ...mit knusprigem Schweinebauch 6.9

#### SEAFOOD

#BA4 SOFTSHELL BAOZIS ...Softshell-Crabs (Butterkrebis) 10.5

#BA6 SHRIMP BLISS ...Garnelen 10.5

### DUMPLINGS (4 Stück).

#### MEAT

#D5 PIGGY PERFECTION Teigtaschen mit Schweinefleischfüllung 9.9

#### SEAFOOD

#D1 SHRIMP SHUFFLES Teigtaschen aus Reis- und Tapiokamehl mit Garnelenfüllung 9.9

#D2 XIU MAI Teigtaschen mit Garnelenfüllung 9.9

#D3 HOTTY Wan-Tan-Teigtaschen mit Garnelen, Bambus, Morcheln, Chili 9.9

#### DUMPLING VARIATION

#D8 HA CAO 5 LOAI Variation aus fünf verschiedenen Dumplings mit Fleisch, Meeresfrüchte und Gemüsefüllungen 11.9

### SIDES.

#Z1 BE NICE EAT RICE (gf,vg) Portion Reis 1.9

#Z2 SWEET & EAT (vg) Süßkartoffel-Pommes 4.9

#Z3 SEOUL LOVER Koreanisches Kimchi 4.9

#Z4 RICE NOODLES (gf,vg) Reismudeln 3.5

#Z5 I LOVE BEAN WITH YOU (gf,vg) Edamame mit Meersalz 4.9

#Z6 JUST CHILI'N (gf,vg) Edamame mit Hot-Chili 4.9

## 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 (gf)** Gegrilltes Rindfleisch im thailändischen Pfefferblatt ummantelt

**VEGGIE CRISPY** Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

**JUICY PORK** Reismudelbund mit gehackten Frühlingszwiebeln, knusprig-saftigem Schweinebauch, Fischesauce

**BANG BANG SOFT SHELL** Soft Shell Crab (Butterkrebs) 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 (gf, vg)** Portion Reis

**STEAM ELEGANCE** Vietnamesische Dampfnudel mit knuspriger Ente, Gurkenstreifen

**CO LY'S (gf, vg)** Mungobohnen-Tapioka-Pandan-Schichtkuchen

**SWEET CORN DELIGHT (gf, vg)** Traditioneller vietnamesischer Dessert-Klassiker mit süßem Mais, Kokosmilch, Klebreis, auch bekannt als „Chè Bắp“

.....

## HAUPTGERICHTE

Jedes Hauptgericht wird mit einer Portion Jasminreis serviert  
(ausgenommen Nudelgerichte)

### WOK.

#### CHEF'S CHOICE

- #WO3 CHEF'S FAVORITE: BEEF EXPLOSION** Rindfleisch im Tempuramantel mit grünem Spargel, Zuckerschoten, Schalotten & Chili in Tamarindensauce 23.9
- #L7 DILL MONKFISH** Mariniertes Seeteufel mit Dill & Zwiebeln, serviert im Tontopf mit Salat & Kräuter inkl. 1 Portion Reismudeln 25.9

#### CURRY SPECIAL

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

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

#### MEAT

##### #WO1 TAMARIND TANGO

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

**#WO2 BAI HAROPA (gf)** Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse & Thai-Basilikum 19.9

**#WO4 TRADITIONAL FARE** Karamellierter Schweinebauch (typische Hausmannkost! 🇺🇸 ) 16.9

**#WO5 BLACK BEAN BEEF (gf)** Rindfleisch mit schwarzen Bohnen 21.9

#### SEAFOOD

**#L6 CÁ LOTTE** Gebratener Seeteufel mit Marktgemüse, Chili & Thai-Basilikum 25.9

## HAUPTGERICHTE

### GRILLED SEAFOOD.

<b>#L5 SALMON &amp; GREEN ASPARAGUS</b> Gegrillter Lachs mit schwarzen Bohnen	23.5
<b>#L9 ROYALE DORADE</b> Knusprige Dorade mit Pak Choi Gemüse & Chili Limetten- Nuoc-Mam-Sauce	27.9

### RICE PAPER ADVENTURE.

Do Cuon - Sommerrollen zum Selbermachen: Wir servieren Ihnen alles, was Sie für perfekte Sommerrollen brauchen: zartes Reispapier, feine Reismudeln, knackige Erdnüsse, eine bunte Auswahl frischer asiatischer Kräuter, Pflücksalat, Sojasprossen und zwei köstliche Saucen – Hoisin und Chili-Limetten-Nuoc-Mam. Gestalten Sie Ihre Rollen ganz nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch.  
Wahlweise dazu:

<b>#RA1 DO CUON GA</b> Gegrilltes Hühnerbrustfilet & Zitronengras	19.9
<b>#RA2 DO CUON VIT</b> Ente	21.9
<b>#RA3 DO CUON LA LOT</b> Gegrilltes Rindfleisch im Wildbetelblättermantel	20.9

### RICE NOODLE BOWLS.

Große lauwarme Reismudelschale mit verschiedenen frischen asiatischen Kräutern, Pflücksalat, Karotten, Rettich, Erdnüssen. Dazu servieren wir eine aromatische Chili-Limetten-Nuoc-Mam-Sauce.  
Wahlweise dazu:

<b>#RB1 TROPICAL FUSION BOWL</b> Gegrilltes Hühnerbrustfilet & Zitronengras	18.9
<b>#RB2 CRISPY CHICKEN</b> Crispy Hühnerbrustfilet	19.9
<b>#RB3 DUCK OASIS</b> Ente	21.9
<b>#RB4 LA LOT BOWL</b> Gegrilltes Rindfleisch im Wildbetelblättermantel	20.9
<b>#RB5 SPREEF DUO BOWL</b> Gebratenes Rindfleisch & Frühlingsrollen	20.9

### SEAFOOD

<b>#RB6 TIGER BOWL</b> Riesengarnelen	23.9
---------------------------------------	------

### SOUP.

**BEST OF MAMA LOAN: PHO (gf)** Hausgemachte Rinderbrühe, nach einem traditionellen Familienrezept zubereitet aus Rinderknochen, Zwiebeln, frischem Ingwer und einer Auswahl aromatischer Gewürze. Verfeinert mit frischen asiatischen Kräutern wie Minze, Koriander und Thai-Basilikum, dazu knackige Sojasprossen und ein Spritzer Limette.  
Wahlweise mit:

<b>#RB1 PHO BO</b> Rindfleisch	17.9
<b>#RB2 PHO GA</b> Hühnerfleisch	16.9



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