

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

TAPAS MENU

## 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) 5.5
- #A2 I AM BRAVE** Hühnerfüße im Dim-Sum Style 6.9
- #A5 MINI SHRIMP RICE CAKE** 🌿 Gedämpfte Mini-Reisküchlein mit Krabben- und Zwiebelfüllung, knusprig gebratene Schweineschwartwürfel, Frühlingszwiebeln 6.9
- #A6 ON SEAFOOD DIET WITH HORAPA** 10.9  
Gegrillte Jakobsmuscheln auf Thai-Spargel
- #A7 TASTE FROM THE TUNA-VERSE** 9.9  
Thunfischtatar mit Sesam, Sojaöl, Koriander & Reiscracker (leicht scharf)
- #O1 TRANRIBS** Japanisch marinierte Spareribs 8.9
- #C1 BANG BANG SOFT SHELL** Soft Shell Crab (Butterkrebs) mit Frühlingszwiebeln, Meersalz, Pfeffer 12.5
- #R6 SOFTSHELL ROLL** Butterkrebs gerollt in Reispapier, asiatische Kräutern, Gurkenstreifen & Frühlingszwiebeln 11.5
- #W2 BEEF EXPLOSION** Rindfleisch im Tempuramantel mit Chilischoten, Zwiebeln & grünem Gemüse in Tamarindensauce 10.5
- #W5 TRADITIONAL FARE** Karamellierter Schweinebauch (typische Hausmannkost! 🇻🇳 ) 6.5

## TAPAS STYLE

### CRISPY.

#### MEAT || 6.9

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

**#C6 DONALD WINGS** Saftige Chicken Wings

#### SEAFOOD || 7.5

**#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 || 5.9

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

**#C7 VEGGIE CRISPY** 🌱 Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

### WRAPS.

#### MEAT || 7.5

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

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

#### SEA || 8.9

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

#### VEGGIE || 6.5

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

## TAPAS STYLE

### ON FIRE.

#### MEAT || 6.5

**#O2 PIPER LOLOT** 🍷 Gegrilltes Rindfleisch im thailändischen Pfefferblatt ummantelt

#### VEGGIE || 4.9

**#O3 CORN STAR** 🌽🌿 Gegrillte Maiskölbchen

#### GRILLED SKEWERS.

2 Spießchen

#### MEAT || 6.9

**#B2 CHICKEN ON FIRE** Hühnchenspießchen mit Satésauce mit Hibachifeuer

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

#### SEAFOOD || 7.9

**#B3 SHINY SHRIMPS** 🍤 Riesengarnelen

**#B4 MY OCTOPUS** 🐙 Tintenfisch mit Hibachifeuer

#### VEGGIE || 5.9

**#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 || 6.5

**#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 || 6.5

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

#### VEGGIE || 5.5

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

### BAOZI.

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

#### MEAT || 6.5

**#BA1 STEAM ELEGANCE** ...knuspriger Ente

**#BA3 CLOUD BUN** ...knusprigem Hühnchen

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

#### SEAFOOD || 9.5

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

**#BA6 SHRIMP BLISS** ...Garnelen

#### VEGGIE || 5.9

**#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 || 5.5

**#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 || 4.6

**#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 || 5.9

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

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

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

#### SEAFOOD || 6.5

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

#### VEGGIE || 4.9

**#R5 STAY HEALTHY** 🌱 ...Natur-Tofu

**#R7 GARDEN ROLL** 🌱 ...saisonaalem Gemüse



## TAPAS STYLE

### SALAD.

#### MEAT || 6.9

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

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

#### SEAFOOD || 7.5

**#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 || 5.9

**#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.

#### MEAT || 7.5

**#H1 CRUSTY CHICKEN** Knusprige Norirolle mit Hühnchen, Avocado, Surimi, Frischkäse, japanischem Reis

#### SEAFOOD || 7.9

**#H2 CRACKLING SALMON** Knusprige Norirolle mit Lachs, Avocado, Surimi, Frischkäse, japanischem Reis

## TAPAS MENU

### MENU FOR TWO | 36 Euro p.P. 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 (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** 🌿 🌱 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 | 30 Euro p.P. 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

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

陳

MAISON

TRAN

GROSSE HAUPTGERICHTE

## 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

<b>#CO1 GOLDEN GLOBE</b>	...Crispy Chicken	18.9
<b>#CO2 YELLOW CHICKEN</b>	...Hühnerfleisch	18.5
<b>#CO3 MOO</b>	...Beef	19.9
<b>#CO4 HAPPINESS IS THE RICHEST THING</b>	...Ente	22.9
<b>#CO5 OCEAN</b>	...Garnelen	23.9

### VEGGIE

<b>#CO6 CURRY ON</b>	...gebratenem Natur-Tofu	17.9
----------------------	--------------------------	------

### MEAT

#### **#WO1 TAMARIND TANGO**

Knuspriges Hühnerbrustfilet im Tempuramantel in Tamarinden- Chili-Sauce 19.9

**#WO2 BAI HAROPA** Hühnerfleisch mit regionalem Marktgemüse & Thai-Basilikum 18.9

**#WO3 CHEF'S FAVORITE: BEEF EXPLOSION** Rindfleisch im Tempuramantel mit Chilischoten, Zwiebeln & grünem Gemüse in Tamarindensauce 21.9

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

**#WO5 BLACK BEAN BEEF** Rindfleisch mit schwarzen Bohnen 20.9

## BIG BITES | WOK

Jedes Wok-Hauptgericht wird inklusive einer Portion Reis serviert.

### VEGGIE

- |  |      |
|--|------|
| <b>#WO6 GREEN SEASON</b> 🌿🌿  | 16.9 |
| Gedünstetes saisonales grünes Blattgemüse                              |      |
| <b>#WO7 LUCKY DEVIL</b> 🌿  | 16.9 |
| Karamellierte Champignons  |      |
| <b>#WO8 TOFUSION</b> 🌿   | 17.5 |
| Gebratener Natur-Tofu mit regionalem Marktgemüse, Chili & Zitronengras |      |

## BIG BITES SPECIAL

### BIG BITES DELUXE

- |   |  |      |
|---|--|------|
| <b>#L1 SURF' N TURF</b>                 | Rinderfilet, Riesengarnelen & Süßkartoffel-Pommes, Salat   | 31.9 |
| <b>#L3 BIG SMILE</b> 🌿                  | Entrecôte mit gegrilltem Marktgemüse inkl. 1 Portion Jasminreis  | 29.9 |
| <b>#L8 THUY'S FAVORITE</b>              | Gebratene Eiernudeln mit Tintenfisch, Garnelen, Rindfleisch, Austernpilzen, Zwiebeln, Sojasprossen, Zuckererbsen | 19.5 |
| <b>#L5 SALMON &amp; GREEN ASPARAGUS</b> | Gegrillter Lachs mit schwarzen Bohnen inkl. 1 Portion Jasminreis   | 23.5 |
| <b>#L6 CÁ LOTTE</b>                     | Gebratener Seeteufel mit Marktgemüse, Chili & Thai-Basilikum inkl. 1 Portion Jasminreis                          | 24.9 |
| <b>#L7 DILL MONKFISH</b>                | Marinierter Seeteufel mit Dill & Zwiebeln, serviert im Tontopf mit Salat & Kräuter inkl. 1 Portion Reismudeln    | 24.9 |

## BIG BITES | BOWL

**RICE NOODLE BOWLS:** Lauwarme Reisnudelschale mit einer Vielzahl an verschiedenen frischen asiatischen Kräutern, Pflücksalat, Karotten, Rettich, Erdnüssen, Chili-Limetten-Nuoc-Mam-Sauce &

### MEAT

#### #RB1 TROPICAL FUSION BOWL

...gegrilltem Hühnerbrustfilet & Zitronengras | 17.9

#### #RB2 CRISPY CHICKEN

...Crispy Hühnerbrustfilet | 17.9

#### #RB3 DUCK OASIS

...Ente | 19.9

#### #RB4 LA LOT BOWL 🌿

...gegrilltem Rindfleisch im Wildbetelblättermantel 18.9

#### #RB5 SPREEF DUO BOWL

...gebratenem Rindfleisch & Frühlingsrollen | 18.9

### SEAFOOD

#### #RB6 TIGER BOWL 🌿

...Garnelen | 20.9

### VEGGIE

#### #RB7 HEALTHY BOWL 🌿

...gebratenem Natur-Tofu | 16.9

#### #RB8 VEGGIE SPRING ROLLS BOWL

...hausgemachten vegetarische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung | 16.9



陳

MAISON

TRAN

DESSERT

## DESSERT

### VIETNAMESE SWEET FELLINGS || 4.9

**#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.) 7.9

**#E6 FEELING DOWNIE, EAT BROWNIE**  
Hot Brownie mit Bourbon Vanilleeis 8.5

---

EIS AUS MEISTERHAND MORI VON  
*DOMORI EISSALON & PÂTISSERIE MÜNCHEN*  
Ihr findet DoMori übrigens in der Kapuzinerstraße 43.

**#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)