

INHALTSVERZEICHNIS

FUSION TAPAS	S.8
VEGETARISCHE TAPAS	S.16
NAMA EREGANTO	S.20
HAUPTSPEISEN	S.26
DESSERTS	S.32
GLOSSAR	S.34

ALLERGEN KENNZEICHNUNG

Einigen Soßen von uns können Spuren von Weizen, Soja und Sesamen enthalten. Sprechen Sie unseren Mitarbeitern an, wenn Sie wegen Ihrer Allergie besondere Wünsche haben.

1	Getreide	8	Schalenfrüchte
2	Krebstiere	9	Sellerie
3	Eier	10	Senf
4	Fisch	11	Sesam
5	Erdnüsse	12	Schwefeldioxid und Sulfite
6	Soja	13	Lupinen
7	Milch & Milchprodukte	14	Weichtiere

CANDLE LIGHT



DINNER IM Maison Mai

EIN ABEND FÜR DIE SINNE – VOLLER GENUSS, ATMOSPHÄRE UND ZWEISAMKEIT

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend im Maison Mai, wo kulinarische Raffinesse auf romantisches Ambiente trifft. Unser exklusives

6-Gänge-Candle-Light-Menü entführt Sie auf eine sinnliche Reise – begleitet von sanften Klängen und dem warmen Schein hunderter Kerzen.

6-GÄNGE-CANDLE LIGHT DINNER MENÜ**89€** pro Person**WELCOME DRINKS****0,1L Yuzu-Sekt** (alkoholfrei möglich)**COCKTAIL****Loveberry Bliss**

Champord, Rum, Ananassaft, Himbeeren, Schokolade.

STARTERS**Passion Sea Salad** ^{7, 14}

Jakobsmuscheln auf Maracuja-Nussbutter, Kaviar, Blattsalat, Litschis, Himbeeren und Pinienkernen mit Kräuter-Dressing.

Fire Balls ^{1, 2, 5, 7, 11}

Knusprige Hülle mit Garnelen, Hähnchen, Kräuterseitlingen, Karotten, veredelt mit Sesamöl & Mala Cream.

Sake Sashimi ^{2, 4, 6, 11}

Lachs, Shiso mit Ponzu-soße.

MAIN DISHES**Tom Yum Lobster** ^{1, 2, 7}

Frische Linguine mit Hummer in Tom-Yum-Kokosmilchsoße, Cherrytomaten, Wilder Brokkoli, Rucola, Thai Basilikum.

*oder***Daimyo Udon** ^{1, 6, 7}

Entrecôte 220 gr, Udon Nudeln in Miso-Butter-Soße, Karotten, Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Pak Choi.

*oder***Tom Yum Pilzen** ^{1, 7} (vegetarisch)

Frische Tagliatelle in Tom-Yum-Kokosmilchsoße mit gegrillten Kräuterseitlingen, Außern Pilzen, Gemüse, Cherrytomaten, Rucola, Thai Basilikum.

*oder***Geisha Udon** ^{1, 6, 7} (vegetarisch)

Gegrillte Aubergine, Teriyaki, Udon in Miso-Butter-Soße, Karotten, Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Pak Choi.

DESSERT**Mangomisu** ^{7, 8}

Mascarpon, Mango, Himbeere, Rum und Pistazien.

DESSERT WEIN**0.1l Eiswein Torres Floralis Moscatel**

Aromen von Pflaumen, Honig und kandierten Orangen.

Bitte stellen Sie Ihre
Anfrage **mindestens 3 Tage**
im Voraus. Zur Anfrage:





FUSION

MENU

TAPAS

Seite 08 - 11

Die Gerichte werden in kleinen Portionen serviert, da wir das Tapas-Konzept verfolgen. Unsere Empfehlung für eine Person sind circa **3 Tapas und 1 Beilage**.

Wenn Sie in einer großen Gruppe kommen, empfehlen wir, dass Sie zusammen bestellen und gemeinsam teilen, um mehr Vielfalt vom Menü zu genießen.

Papaya Sling – eine Hommage an „Der Duft der grünen Papaya“

Wie eine stille Szene aus dem vietnamesischen Filmklassiker "Der Duft der grünen Papaya" entfaltet sich dieses Gericht als fein abgestimmte Komposition aus Tradition und zeitgenössischer Raffinesse.



Knackig-frische grüne Papaya bildet die Basis – begleitet von einem süß-sauren Fischsoßen-Dressing, gerösteten Erdnüssen, duftenden Kräutern und das Highlight: eine goldbraun frittierte Softshell Crab.

Papaya Sling ist eine kulinarische Erinnerung an eine sonnengetränkte Heimat, eine poetische Reise durch Aromen, Texturen und Emotionen. Ein Gericht wie eine Filmszene: zart, berührend, unvergesslich.

PAPAYA



SLING



2.

PAPAYA SLING



5.

HIDDEN BEEF



7.

TERIYAKI LACHS



8.

SCALLOP OASIS

2.**15,00 €****PAPAYA SLING** 1, 2, 4, 5, 11

Aromatischer Green-Papaya-Salat mit knuspriger Softshell-Krabbe, Koriander und Erdnüssen – eine perfekte Balance aus Säure und Schärfe. Inspiration aus der vietnamesischen Landküche.

4.**11,00 €****FIRE BALLS** 1, 2, 5, 6, 7, 11

Knusprige Hülle gefüllt mit handverlesenen Garnelen, Hähnchen, Kräuterseitlingen, Karotten. Veredelt mit Sesamöl, dazu Mala Cream. Inspiration aus Culinary Class Wars.

5.**12,00 €****HIDDEN BEEF** 1, 4, 5, 11

Zartes Rindfleisch mit Sternfrucht, Mango, Zwiebeln, Culantro, Koriander, Erdnüssen und einem Hauch Fischsoße – leicht scharf und inspiriert von der vietnamesischen Landküche.

6.**12,00 €****BÒ LÚC LẮC** 1, 6, 11

Im Wok geschwenkte Rindfleischwürfel in Yakniku-Soße und rosa Pfeffer.

7.**11,00 €****TERIYAKI LACHS** 1, 4, 6, 11

Lachs (Sashimi Qualität), Medium Rare, Edamame, Sesam, Wasabi Crunch.

8.**18,00 €****SCALLOP OASIS** 7, 14

Gegrillte Jakobsmuscheln, Kumquat, Radieschen, Kräuter, Kaviar, Passion Fruit Dressing, Avocado Cream.

9. 15,00 €

COCO BLACK TIGER 1, 2, 7, 11

3 Stk. Riesengarnelen in Zitronengras-Kokossoße –
inspiriert von Vietnams Streetfood.

10. 10,00 €

BARBARIE ENTENBRUST 1, 6

Gegrillte Barbarie Entenbrust, Umeshu - Entenjus, Szechuan Pfeffer und rosa Pfeffer.

11. 12,00 €

BEEF CARPACCIO 1, 5, 6, 11

Rinder-Carpaccio, Shiso, Pinienkerne, Sesam-Soja-Soße, Szechuan Chili Öl.

12. 10,00 €

MAI WAN-TAN 1, 2, 6

Feine hausgemachte Teigtaschen. Gefüllt mit saftigem Hühnerfleisch und Garnelen,
begleitet von einer fruchtig-milden Ponzus-Soße, Szechuan-Chili Öl &
Lauchzwiebeln. Ein Hauch Exotik auf der Zunge.

13. 11,00 €

MEERESJADE 1, 2, 4

Garnelen, Thunfisch, Lachs, Mango, Apfel, Goji-Beeren, Kräuter,
Kaffir-Mayo. Leicht und erfrischend.

15. 10,00 €

POPCORN CHICKEN 1, 6, 11

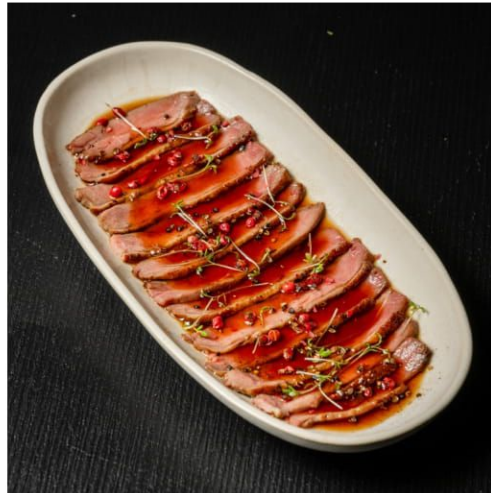
Knuspriges Hähnchen, Beeren-Gochujang-Soße.

13.



MEERESJADE

10.



BARBARIE ENTENBRUST

15.



POPCORN CHICKEN

STERN



-FRUCHT

Mit ihrer markanten Form, ihrem feinen Duft und dem erfrischend süß-säuerlichen Geschmack ist die Sternfrucht ein Sinnbild südostasiatischer Genusskultur. Ursprünglich aus den Tropen Indochinas stammend, galt sie schon in alten Volksmärchen als Symbol für Heimat, Magie und Erinnerung.

In unserem Gericht "Hidden Beef" verleiht die frische Sternfrucht dem zarten Rindfleisch eine lebendige, überraschende Note. Zusammen mit Mango, Zwiebeln, Culantro und einem Hauch Fischsoße entsteht eine Entdeckung für den Gaumen – exotisch, vertraut und tief in der indochinesischen Landküche verwurzelt.



HIDDEN



STERNFRUCHT - BEEF - SALAT

BEEF





MENU

VEGGIE TAPAS

Seite 16 - 17

Vegetarische Tapas sind nicht nur für vegane Personen geeignet, sondern auch eine gute Möglichkeit, den Geschmack von Gemüse zu genießen.

Sie können zusammen mit Fleisch-Tapas oder Hauptgerichten als Beilagen serviert werden, um den Geschmack der Mahlzeit zu bereichern.

22. _____ 10,00 €

MAI SALAT ^{1, 6, 11}

Blattsalat, Rote Bete, Edamame, Apfel,
Kräuter-Dressing, Crispy Avocado und
Pinienkerne.

23. _____ 7,00 €

CURRY SUPPE ⁶

Rotes Curry mit Tofu, Kokosmilch,
Zitronengras und Saisongemüse.

24. _____ 8,00 €

GREEN GYOZA ^{1, 6, 11}

Veggie Teigtaschen gefüllt mit Edamame,
Morcheln, Kohl, Karotten und Ponzu.

25. _____ 8,00 €

CRISPY AVOCADO ¹

FrISChe Avocado im Tempuramantel mit
einem Kaffir-Mayonnaise-Dip.

27. _____ 9,00 €

**CRUNCHY EGGPLANT
DELIGHT** ^{1, 5, 6}

Aubergine ummantelt in Reisflocken,
Salat, Erdnüsse, Hoisin - Schwarz-
bohnen - Soße, crispy Chili Öl.

28. _____ 7,00 €

**SÜSSKARTOFFEL-
POMMES**

22.

MAI SALAT



BEILAGEN

91. KURKUMA LOTUS REIS 3,50 €

Glutenfrei

92. LILA WILDREIS 3,50 €

Glutenfrei

93. UDON NUDELN ^{1,6} 4,50 €

NAMA

Menu

EREGANTO

NAMA

Seite 20-23

Unsere Sushi-Kreationen stehen für höchste Frische und feine Handwerkskunst. Sorgfältig ausgewählte Zutaten treffen auf präzise Verarbeitung und perfekt abgestimmte Soßen.

Jedes Stück vereint zarte Texturen mit klarem, unverfälschtem Geschmack – ein ehrliches Bekenntnis zur Qualität und Raffinesse der japanischen Küche.



FREGANTO

LACHS- TATAR



TOP D MAKI



31. _____ 15,00 €

TOP D SALMON ^{1, 4, 6, 11}

Base: Gurke Maki.

On Top: Lachstatar, Guacamole, Tobiko, Daikon, Teriyaki, Kaffir-Mayo, Kresse, Trüffel-Würzöl.

32. _____ 14,00 €

TOP D VEGGIE ^{1, 6, 11}

Base: Gurke Maki.

On Top: Seetang Salat, Avocado, Süßkatoffeln, Daikon, Goma-Soße, Trüffel-Würzöl.

33. _____ 16,00 €

SPEZI ROLL ^{1, 2, 6, 11}

Base: Tempura Garnelen, Mango Inside Out.

On Top: Guacamole, Kaffir- Mayo, Teriyaki, Himbeeren, Wasabi Crunch.

34. _____ 17,00 €

LACHS SASHIMI ^{1, 2, 4, 6, 11}

Lachs Sashimi in Ponzu- Soße,
Himbeeren, Pinienkerne, Shiso, Tobiko.

35. _____ 16,00 €

LACHSTATAR ^{1, 4, 6}

Lachs, Avocado, Zwiebeln, Ponzu,
Wasabi, Shiso, Kresse, Trüffel-Würzöl.