# MAISON MAI

**KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE**

REGIONALE FRISCHEZUTATEN

**FEIN KOMPONIERTE AROMENVIELFALT**

KULINARISCHE HIGHLIGHTS FÜR JEDEN GESCHMACK

**TAPAS FÜR DEN GENUßMOMENT**

**VOLLER GENUSS UND RAFFINESSE**

ASIATISCHER & EUROPÄISCHER KOCHKUNST

**EXQUISITE MEERESDELIKATESSEN**

VEGANE SPEZIALITÄTEN

**ELEGANZ & INNOVATION**

**GOURMETERLEBNIS**



Deutsche Version ©2026

Maison Mai

MAISON MAI

Bohnenstr. 2- 20457 Hamburg
Tel: 040 43276552
www.maisonmai-hamburg.de
info@maisonmai-hamburg.de

# 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 |



**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“

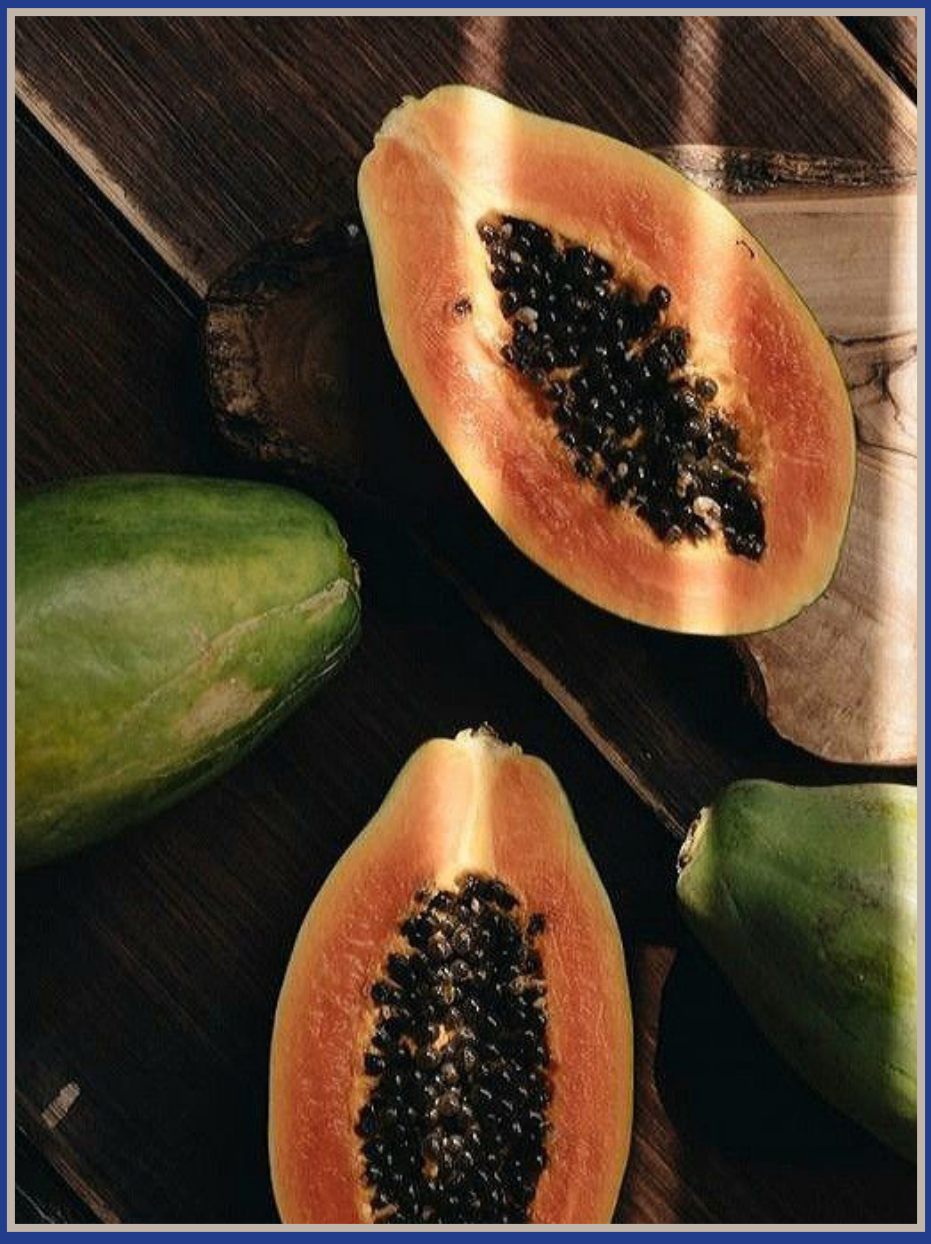
Wie eine stille Szene aus dem vietnamesischen Filmklassiker "Der Duft der grünen Papaya" entfaltet sich dieses Gericht als fein abgestimmte Komposition aus Tradition und zeitgenössischer Raffinesse.




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



7.

## TERIYAKI LACHS



5.

## HIDDEN BEEF



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 Yakiniku-Soße und rosa Pfeffer.

**7.** **11,00 €**

## TERIYAKI LACHS 1, 4, 6, 11

Lachs (Sashimi Qualität), Medium, 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 Ponzu-Soße, Szechuan-Chili Öl &
Lauchzwiebeln. Ein Hauch Exotik auf der Zunge.

**13.** **11,00 €**

## MEERESJADE 1, 2, 4

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



STERNENRAUCHT - 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, Mango, 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, Karrotten 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 - Schwarzbohnen - Soße, crispy Chili Öl.

**28.** **7,00 €**

## SÜSSKARTOFFEL-POMMES




# 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 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.

**36.** **18,00 €**

## TATAKI TUNA 4, 6, 11

Thunfisch, Ponzu, Kumquat, Salsa Verde, Szechuan Chili Öl, Sesam.

**37.** **16,00 €**

## SMOKY ROLL 1, 4, 6, 11

Inside Out Lachs, Avocado, flammbiertes Rindfleisch, Shiso, Teriyaki-Soße.

**38.** **12,00 €**

## CRUNCHY ROLL 1, 6, 11

Mango, Tofu, Rote Bete, Avocado, Sesam, Kaffir-Mayo,
Teriyaki-Soße, Wasabi Crunch.

34.

# LACHS



# SASHIMI



43. MIDNIGHT PULPO

**MENU**

# HAUPT SPEISEN

Seite 26 - 27

Unsere Hauptspeisen sind das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl erlesener, hochwertiger Zutaten, die höchsten Ansprüchen gerecht werden. Mit einer kunstvollen Symbiose aus traditioneller Kochkunst und moderner Innovation verwandeln wir jedes Gericht in ein unvergessliches, faszinierendes Geschmackserlebnis. Lassen Sie sich von raffinierten Aromen und außergewöhnlichen Kompositionen verführen, die nicht nur den Gaumen begeistern, sondern auch die Sinne verzaubern. Bei uns wird jede Hauptspeise zu einer kulinarischen Reise, die Sie immer wieder aufs Neue in ihren Bann ziehen wird.

**41.** **35,00 €**

## TOM YUM LOBSTER 1, 2, 3, 6, 7

Frische Linguine mit Hummer in Tom-Yum-Kokosmilchsoße, Cherry-tomaten, Wildbrokkoli, Rucola und Thai Basilikum. Inspiration aus der thailändischen Küche.

**42.** **23,00 €**

## TOM YUM PILZE 1, 3, 6, 7

Frische Linguine in Tom-Yum-Kokosmilchsoße mit gegrillten Kräuterseitlingen, Austernpilzen, Gemüse, Cherrytomaten, Rucola und Thai Basilikum.

**43.** **28,00 €**

## DAIMYO UDON 1, 6, 7

Entrecôte 220 gr, Udon Nudeln in Miso-Butter-Soße, Karotten, Kräuter-seitlinge, Austernpilze, Pak Choi, Chimichurri.

**44.** **23,00 €**

## GEISHA UDON 1, 6, 7

Gegrillte Aubergine, Teriyaki, Udon in Miso-Butter-Soße, Karotten und Kräuterseitlinge, Austernpilze, Pak Choi.

**45.** **30,00 €**

## MIDNIGHT PULPO 7, 14

Gegrillter Pulpo, Mango-Tomaten-Salsa in Tamarind-Dressing, Meeresspargel (je nach Saison), lila Wildreis, Zitronengras-Kokos-Creme.

**46.** **28,00 €**

## VỊT INDOCHINE 1, 5, 6, 7

Barbarie-Entenbrust mit Hoisin-Kokos-Soße, Pak Choi, jungem grünen Spargel, duftenden Kurkuma-Lotus-Reis. Inspiriert von der kantonesischen und vietnamesischen Küche.

**47.** **24,00 €**

## TERIYAKI SALMON 1, 4, 6, 11

Lachs mit Teriyaki-Sesamsoße, begleitet von Wildbrokkoli, Karotten und Edamame, verfeinert mit Ingwer und Frühlingszwiebeln. Serviert mit duftendem lila Wildreis.

**48.** **22,00 €**

## SMOKY CHICKEN 1, 6

Gegrilltes Hähnchen in 5 Spice Gewürze. Dazu duftender Kukurma Lotus-Reis und MangoTomaten-Salsa in Tamarind-Dressing.



43. DAIMYO UDON

46.



## VỊT INDOCHINE

47.



## TERIYAKI SALMON

48.



## GEISHA UDON



## LINGUINE - HUMMER - TOMYUM

# TOM YUM



41.

# LOBSTER

MENU

# DESSERTS

**51.** **7,50 €**

## MANGO NẾP CẨM

Lila Wildreis, Kokoscreme, Mango, Himbeeren, Pandan.

**52.** **6,00 €**

## MANGO TIRAMISU [7]

Mango, Mangopüree, Mascarpone, Pistazien-Crunch, Beeren.

51.

# MANGO



# NẾP CẨM

# GLOSSAR

Einige Begriffe finden Sie hier erklärt

| | |
|---|---|
| **Chimichurri** | Chimichurri ist eine vielseitige Kräuter- und Gewürzmischung, die in Argentinien ihren Ursprung hat. In der klassischen Form handelt es sich um eine grüne oder rote Sauce auf Basis von Petersilie, Oregano, Knoblauch, Öl, Essig und Chili. Sie wird kalt zubereitet und meist zu gegrilltem Fleisch gereicht. |
| **Kaffirlimettenblätter** | Die Blätter der Kaffir- oder Kaffernlimette werden besonders in der südostasiatischen Küche als Gewürz verwendet. |
| **Yuzu** | Zitrusfrucht aus Japan, mit intensiven Aromen. |
| **Ponzu** | Ponzu ist eine Würzsoße auf Basis von Zitrusfrüchten und Sojasoße, die in der japanischen Küche verwendet wird. |
| **Tamarinde** | Die Tamarinde hat einen süß-säuerlichen Geschmack. Sie findet vor allem in der karibischen und asiatischen Küche Verwendung. |
| **Yakiniku** | Yakiniku-Soße ist die japanische Variante einer BBQ-Soße und passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Gemüse etc. |
| **Daikon** | Hierzulande auch Winterrettich, japanischer Rettich genannt, ist eine Rettichsorte, die ursprünglich vor allem in China und Japan angebaut wurde. Der japanische Rettich „Daikon“ ist milder und weniger scharf als die europäischen Rettichsorten. |
| **Umeshu** | Umeshu ist der beliebteste Pflaumenlikör Japans. |
| **Kurkuma** | Auch gelber Ingwer genannt, stammt aus Südasien, zum Würzen und zur natürlichen Färbung der Speisen. |
| **Miso** | Ist eine ursprünglich japanische Paste, die hauptsächlich aus Sojabohnen mit veränderlichen Anteilen von Reis, Gerste, anderem Getreide oder Pseudogetreide und Speisesalz besteht. |
| **Cilantro** | Auch bekannt als langer Koriander oder mexikanischer Koriander, wird in der Karibik, Mittelamerika und Teilen Südostasiens als Gewürz und Heilkraut verwendet. |




Damit Sie immer wieder neue und spannende Geschmackserlebnisse entdecken können, haben wir unsere Getränkekarte separat gestaltet und für Sie direkt auf jedem Tisch platziert.

Unsere Getränkeauswahl wird regelmäßig aktualisiert und durch neue Kreationen erweitert. Sollte sich keine Getränkekarte auf Ihrem Tisch befinden, wenden Sie sich bitte jederzeit gerne an unser Team.

Maison Mai

# IMPRESSUM

Regisseur: Fr. Ngoc Anh Dang
Redakteur: Huong Nguyen, Nghi Le
Foto: Juan Molina
Grafik Design: Mai Phuong Dang
Illustration: thenounproject



## MAISON MAI

Bohnenstr. 2- 20457 Hamburg
Tel: 040 43276552
info@maisonmai-hamburg.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo-Do: 11:30-23:00
Samstag & Sonntag: 12:00-23:00