



MAISON CHU



Bahnhofstra 17
27432 Bremervörde
04761-9263651

[f](https://www.facebook.com/maisonchu.restaurant) maisonchu.restaurant

[i](https://www.instagram.com/maisonchu_restaurant) maisonchu_restaurant

www.maisonchu-restaurant.de

STARTER

FINGERFOOD

1. VIET TACOS^{N,F,H}


Knusprige vietnamesische Mini-Tacos, gefüllt mit herzhaftem Belag, hausgemachten eingelegten Gemüse, Koriander serviert Sauce chili Mayo

- A. Knusprige Tofu  5,90€
- B. Hühnchen 6,50€
- C. Garnelen 6,90€



2. NEM CHIEN^{gluten free}

Knuspriger Vietnamesische Frühlingsrollen mit Taro, Beluga Linsen, Shiitake, frische Kräuter chilli-Limette-Dressing

- A. Gemüse (Vegan)  6,50€
- B. Hühnchen 6,90€



3. GỎI CUỐN^{N,F,H} gluten free

Sommerrolle im Reispapier mit Reispfadennudeln und Salat, Kräutern serviert mit Erdnüssen-Dip

- A. Tofu (vegan)  5,90€
- B. Hühnchen 6,50€
- C. Garnelen 6,90€



4. SHIO EDAMAME^N 6,90€

Gedämpfte grüne Sojabohnen, verfeinert mit Meersalz, serviert im Bambusdämpfer



5. BAMBOO DUMPLING^I

5x Aromatisch gedämpfte teigtaschen mit leckerer füllung, serviert im bambussämpfer

- A. Gemüse  5,90€
- B. Garnelen 6,90€

6. DUMPLINGS^I

4st Gebratene Dumplings gefüllt mit Hühnchen Gemüse dazu Sojasoße-Dip

- A. Gemüse füllung  5,90€
- B. Hühnchen füllung 6,90€

GOLDEN TEMPLE 5,90€

Süßkartoffel in einem Kurkuma-Tempurramantel mit Knoblauch-Mayonnaise und Dill-Pilz-Sauce mit Noristreifen

7. CRISPY CHICKEN^{I,A} 6,50€

Knuspriger klassischen Fried-Hühnchen serviert mit Kräutern und Sauce Chili Mayo

8. TÔM CHIÊN CỐM^{gluten free} 6,90€

2x knusprige Große Garnelen, aus grünempuffreis, mit frische Kräuter, und sauce chili mayo

9. LOVING TOFU^{H,N} 6,50€

Knuspriger Tofu, aus grünem puffreis, mit frische Kräuter und hausgemachter Sosse



10. NASU CARMEL YAKI ^{A,B,C,D,F,N} 7,90€

Gebackene Auberginenscheiben mit würziger Misosauce Sesam, feinen Bonitoflocken und einem Hauch Unagi- sauce - eine raffinierte vegetarische Komposition mit Umami-Garantie.



11. SAIGON CHICKEN STICKS ^{H,F,N} 7,90€

Zart gegrillte Hähnchenspieße mit feiner Zitronengras Marinade. Serviert mit cremiger hausgemachten Erdnuss sauce.



SMALL SOUPS

12. WONTON SOUP ^{I,F}


Hausgemachte Wonton-Suppe mit zarter Füllung, frischem Gemüse und Frühlingzwiebeln aromatischem Koriander, serviert in einer klaren, duftenden Gemüse

- A. Tofu - Füllung  5,90€
- B. Garnelen-Hühnchen-Füllung 6,50€



13. MISO SOUP ^{B,F,N}


Aromatische Brühe aus fermentierter Sojabohnenpaste -verfeinert mit Seidentofu, Wakame-Algen und Frühlingzwiebeln.

- A. Tofu  5,90€
- B. Lachs 6,90€



14. COCO LOVE SOUP ^{C,D,N}

Würzige-Cremige Kokosmilch-suppe mit einer feinen Note von Zitronengras - verfeinert mit fruchtigen Cherrytomaten, zarten Champignons & frühlingzwiebeln.


- A. Tofu  5,90€
- B. Hühn 6,50€
- C. Garnelen 6,90€



SALATE

15. GÒI XOÀI ^{H,F} gluten free

Grüner Mango, eingelegter Rettich, mit ,Kräuter, Koriander Erdnüsse Schalotten Soja-Knoblauch

- A. Tofu  7,90€
- B. Hühnchen 8,90€

16. BRAVOCADO SALAD ^F 7,90€

Frischer Wildkräutersalat mit cremiger Avocado, süßen Cherry tomaten und einem feinen Sesam Dressing. Leicht, gesund und voller geschmack.

17. GADEN GLOW SALAD ^{G,H,S,N,B}

Knackiger Salat mit Cremiger Avocado, Cherrytomaten, Granatapfel, Radieschen, Gerösteten Erdnüssen. Abgerundet mit einer hausgemachter Chili-Limetten Vinaigrette

- A. Tofu  9,90€
- B. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 12,90€
- C. Garnelen 13,90€
- D. Gegrilltes Lachsfilet 13,90€

NOODLE & RAMEN BIG

PHỞ - SOUP

Unser Nationalgericht Herzhafte Pho - traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in Rinderbrühe mit frischen Kräutern, Ingwer & Koriander, Lauchzwiebeln Wahlweise mit:

A. Rinderfleisch	16,90€
B. Hühnchen	15,90€

PHỞ VEGAN^N 14,90€

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in Gemüse -Brühe, Ingwer, mit Shimeji, Tofu, Shiitake vietnamesische Kräuter, serviert mit frischen Koriander und Lauchzwiebeln
„EXTRA: Hausgemachtem Seitan 3€

ADD-ON

Frische Kräuter (Viet-Basilikum, langer Koriander)	2
Vietnamesische Quây-Brotstange	2
Extra Nudeln	3,5



20. BUN NAM BO^{B,H,E} Lauwarm Gericht

Ein Klassiker der vietnamesischen Straßenküche Lauwarmes Reisfadennudelgericht mit zartem Fleisch, frischen Kräutern, knackigem Gemüse, Erdnüssen und einer hausgemachten Limetten-Dressing

A. Hühnchen	16,50€
B. Rinderfleisch	17,50€
C. Frühlingsrollen	17,50€

21. BÚN CHẢ^{H,N,I} Lauwarm Gericht

Lauwarmes Reisfadennudelgericht mit zartem frischen Salat-Kräutern, Limette-Dressing, verfeinert mit Erdnüssen und sautierten Schalotten,

A. Gegrilltes Schweine-spieße	17,50€
B. Gegrilltes Seitan-spieße 	16,90€
C. Marinierte Tofu 	14,90€



18. BÚN BÒ HUẾ 16,90€

Vietnamesische dicke Reisfadennudel in würziger Zitronengrass-Rinder-Brühe, mit Rind, frischen Kräutern, serviert mit frischen Koriander und Lauchzwiebeln

19. BÚN HUE VEGAN^N 14,90€

Vietnamesische dicke Reisfadennudel in würziger Zitronengrass-Gemüse-Brühe, mit Shimeji, Tofu, Shiitake vietnamesische Kräuter, serviert mit frischen Koriander und Lauchzwiebeln

„EXTRA: Hausgemachtem Seitan 3€



NOODLE & RAMEN

22. PHỞ XÀO^{O,E,N}

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Shimeji, Koriander, Viet-Basilikum Pesto, sautierten Schalotten, dazu frische Limette und Tamarinde-Sauce

- | | | |
|--|---|--------|
| A. Knuspriger Tofu N | ✓ | 15,90€ |
| B. Hausgemachten Seitan I | ✓ | 15,90€ |
| C. Knuspriger vegan Ente I | ✓ | 17,90€ |
| D. Knuspriger Ente /crispy duck I | | 18,90€ |
| E. Gegrillter Hühnersteck / chicken | | 17,90€ |
| F. Knuspriger Große Garnele/ crispy prawns | | 17,90€ |
| G. Knuspriger Hühnchen/ crispy chicken I,A | | 16,90€ |



23. TOKYO WOK UDON NOODLES^{A,C,E,H}

Gebratene Udon-Nudeln (Japanische Weizennudeln, mit angenehmen Biss), mit Ei, saisonalem WokGemüse, Koriander, Erdnüssen & roten Zwiebeln, herzhaft, frisch & sättigend

- | | | | |
|--|---|-----|--------|
| A. Knuspriger Tofu | ✓ | N | 15,90€ |
| B. Hausgemachten Seitan | ✓ | I | 15,90€ |
| C. Knuspriger vegan Ente | ✓ | I | 17,90€ |
| D. Knuspriger Ente /crispy duck | | I | 18,90€ |
| E. Gegrillter Hühnersteck / chicken | | | 17,90€ |
| F. Knuspriger Große Garnele/ crispy prawns | | | 17,90€ |
| G. Knuspriger Hühnchen/ crispy chicken | | I,A | 16,90€ |



24. MISO TAN RAMEN^{A,B,F,M}

Ramen-Nudeln in würziger Tan Tan Men & Soja-Brühe auf Miso-Basis, serviert mit weich gekochtem Ei, verfeinert mit Pak Choi & Frühlingszwiebeln.

- | | | | |
|-------------------------|---|---|--------|
| A. Tofu | ✓ | N | 14,90€ |
| B. Hausgemachten Seitan | ✓ | I | 15,90€ |
| C. Hühnchen | | | 15,90€ |
| D. Rindfleisch | | | 16,90€ |
| E. Gegrillter Lachs | | | 18,90€ |

MAIN DISHES

Unsere beliebten Hauptgerichte -traditionell, modern, vietnamesisch, aromatisch und sättigend

25. BANH BAO BUGER^{B,E,F,L,N}

Gedämpftes Bao-Brötchen in einem knusprigen nach hauseigenem Rezept. Gefüllt mit eingelegter Möhre & Rettich, asiatischen Kräutern (u.a. Koriander), & Röstzwiebeln. Dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise, inkl. Süßkartoffelpommes

- | | | |
|------------------|---|--------|
| A. Tofu | ✓ | 14,90€ |
| B. Hühnchen | | 16,90€ |
| D. Rinderfleisch | | 16,90€ |



26. MEKONG GOLDEN SALMON^B

Gegrillter Lachs mit Reisbandnudeln, frischem Asia-Gemüse, süßkartoffeln, Kürbis & aromatischer Kokos-Currysauce serviert mit Kräutern & feiner Würze.



MAIN DISHES



27. SPECIAL TERIYAKI ^{B,C,E,F,S,N,I}

Wok-sautiertes Asia-Gemüse mit Pilzen, zuckerschoten Spargel, Ingwer, Knoblauch, verfeinert mit unserer Teriyaki-Sauce, serviert mit Duftreis & Kräutersalat. Herzhaft, leicht süsslich und voll im Geschmack.

- A. Tofu (Vegan) ✓ 15,90€
- B. Hausgemachten Seitan (Vegan) ✓ 15,90€
- C. Knuspriger Vegan Ente (Vegan) ✓ 17,90€
- D. Gegrilltes Hähnchenfilet 17,90€
- E. Gegrillter Lachs 18,90€
- F. Gegrillter Thunfisch 19,90€
- G. Knuspriger Ente 18,90€

28. MAISON CHU CHẢO NÔNG ^{E,I,N,F,S} 24,90€

Knusprig gebackene Ente als Topping, mit zart gebratenem Hühner- und Rindfleisch, frischem Asia-Gemüse und Pak Choi, zuckerschoten, Möhren, Spargel, Paprika, Pilze & Zucchini und aromatischer Wok-Sauce. Dazu Duftreis & knackiger Kräutersalat. Serviert auf einer heißen Gusseisenplatte.



29. GRILL BEEF LOVE ^{N,F,S} 24,90€

Gegrilltes Entrecote Rindersteak (ca. 200g), nach Vietnamesische art auf heisser Gusseisenpfanne serviert. Mit Avocado Kräutersalat, dazu Süsskartoffelpommes und Teriyaki sosse



30. SALMON HARMONY ^{B,E,N,I,F,S} 19,90€

Gegrilltes Lachsfilet auf einem Bett aus Saisonalem Gemüse (Spargel, Pak Choi, Paprika, Pilze, Bohnen, Zucchini), fein abgeschmeckt mit Sojasauce, chilli-Knoblauch. würzig und voll im Geschmack. Serviert mit Duftreis & Kräutersalat.

31. BEEF ON FIRE ^{E,N,F,S} 19,90€

Zarte Rindfleischstreifen mit knackigem Wokgemüse, (u.a. Cherrytomaten, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Sellerie, Spargel), frischen Kräutern, Ingwer, Knoblauch und vietnamesischer Würze. Serviert auf heißer Gusseisenplatte mit Duftreis und Kräutersalat



32. COM RANG ^{H,F,N}

Gebratener Duftreis mit Gemüse in Bambusdämpfer, geröstete Schalotten, geröstete Erdnüsse, dazu hausgemachte Ingwer-Tamarind-Sauce, rischer Koriander und wahlweise mit:

- A. Knuspriger Ente / I 18,90€
- B. Gegrillter Hühnersteck / 17,90€
- C. Knuspriger Große Garnele / 17,90€
- D. Knuspriger Hühnchen I,A 17,90€



34. GINGER CHICKEN ^{E,N,S} 16,90€

Zart gebratenes Hähnchenfilet, im Wok verfeinert mit frischem Asia-Gemüse, aromatischem Ingwer und Knoblauch, abgerundet mit einer herzhaft-würzigen Wok-Sauce. Serviert mit Duftreis & frische Kräutersalat

33. AROMA VEGAN ^{E,N,F,S}

Herzhaft gebratener in einer dunklen-Knoblauch würzigen Wok-Sauce Dazu feinem Asia-Gemüse -Shiitake - Pilze abgeschmeckt, Serviert mit Duftreis

- A. Tofu ✓ 14,90€
- B. Hausgemachten Seitan ✓ 15,90€
- C. Knuspriger Vegan Ente ✓ 17,90€

CURRY DELIGHTS

Exotisch, cremig, aromatisch - unsere Currys mit Kokosmilch, Mango oder Erdnuss sind ein echtes Wohlfühlgericht.

35. SUNSHINE CURRYS ^{D,E,N,I,F}

Goldenes Curry mit cremiger Kokosmilch & feinem Asia Gemüse (u.a. Süsskartoffel, Kartoffel, Kürbis, Möhren, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Champignons) serviert mit Duftreis & Kräutersalat. Für alle die cremig & scharf mögen!

36. PEANUT LOVER ^{C,D,H,I,N,F}

Cremige hausgemachte Erdnuss-Kokos-Sauce, mit feinem Asia-Gemüse (u.a. Süsskartoffel, Kartoffel, Kürbis, Möhren, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Champignons) serviert mit Duftreis & Kräutersalat. Ein liebling für Erdnuss fans, deftig, nussig, einfach lecker!

37. MANGO DREAM ^{C,D,I,F}

Fruchtig-cremiges Mango-Curry mit feinem Asia-gemüse, (u.a. Süsskartoffel, Kartoffel, Kürbis, Möhren, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Champignons) serviert mit Duftreis & Kräutersalat. Leicht, exotisch & angenehm mild im Geschmack.

A. Tofu N	13,90€
B. Hausgemachten Seitan I	14,90€
C. Knuspriger vegan Ente I	17,90€
D. Knuspriger Ente /crispy duck I	18,90€
E. Gegrillter Hühnersteck / chicken	16,90€
F. Knuspriger Große Garnele/ crispy prawns	16,90€
G. Knuspriger Hühnchen/ crispy chiken I,A	16,50€
H. . Gegrillter Lachs	18,90€



Chef's Specials

38.SALOMON TATAKI ^{B,E,N} 11,90€

Zart Flambierter Lachs, in feinen Scheiben, serviert mit Sesam, Wakame-Salat & Tataki-Sauce.



39.TARTARE WASABI ^{A,B,D,N}

Feines Tatar, serviert in halber Avocado, garniert mit Kaviar, roten Zwiebeln & Trüffel-Cocktail-Sauce. Dazu cremige Avocado-Wasabi-Sauce.

- a. Lachs 12,90€
- b. Thunfisch 13,90€



40.TATAKI TUNA ^{B,D,E,F} 15,90€

Kurz angebratener Thunfisch, kombiniert mit Knoblauch, Milch-Sahne-Creme, frischem Tobiko, Lauchzwiebelwurzel und Sushi-Essig - ein Spiel aus Frische, Tiefe und feiner Saure.

- A. Lachs
- B. Thunfisch



Sushi

Jeder Sushi Teller wird bei uns individuell und mit größter Sorgfalt frisch zubereitet. Dabei achten wir nicht nur auf Geschmack - auch das Auge isst mit. Da jede Komposition ein Kleines Kunstwerk ist, bitten wir um ein wenig Geduld. Freuen sie sich auf ein Erlebnis für alle Sinne.

MAISON
Chu



NIGIRI (2 Stk) B,C,F

Hand geformter Sushi-Reis, belegt mit zartem Fisch oder feinem Gemüse

41. Izumidai 5,90€

Tilapia



47. Abura 6,50€

Butterfisch



42. Tako 6,50€

Oktopus



48. Shinko 5,90€

Eingelegter Rettich



43. Sake 6,50€

Lachs



49. Surimi 5,90€

Krebsfleischimitat



44. Maguro 6,90€

Thunfisch



50. Abokado 5,90€

Avocado



45. Ebi 6,90€

Garnelen



51. Tamago 5,90€

japanisches Omelett



46. Unagi 6,90€

Süßwasseraal



Feine Nigiri & Gunkan (Sushi mit ovalem Reis & Norimantel). Perfekt zum Teilen, Probieren & Geniessen. Moderne Sushi Auswahl für alle die die Vielfalt lieben.



52.Sake Unagi Nigiri 7,90€

Flambierten Lachs, Unagi (Süßwasseraal) und Unagi Sauce



53.Sake Spargel Nigiri 7,90€

Lachs, Spargel und Chili Mayo



54.Sake Tatar gunkan 7,90€

Gurke Ummantelt mit gehacktem lachs, lauch, tobiko und Chili Mayo.



55.Tekka Tatar gunkan 7,90€

Gurke Ummantelt mit Gehackten Thunfisch,Lauch, Tobiko & Chili Mayo



56.Tuna Rose Nigiri 7,90€

Mit Flambierten Thunfisch, Gehacktem Thunfisch, Lauch, Tobiko & Chili Mayo



57.Salmon Rose Nigiri 7,90€

Mit Flambierten Lachs, Gehacktem Lachs, Lauch, Tobiko & Chili Mayo

Poke Bowl

Frische Bowl auf Sushi Reis, liebevoll belegt mit eingelegtem Rettich, Edamame, Mais, Gurke, Avocado & Wakame-Algensalat, verfeinert mit Sesam Sauce. Leicht, nährstoffreich & perfekt für einen frischen Genussmoment. Hawaiianisch inspiriert & einer unserer absoluten Gästefavoriten!



58.Lachs 18,90€

59.Thunfisch 19,90€

60. Crispy Chicken 17,90€

61.Tofu 16,90€

62.Hausgemachten Seitan 16,90€

Taquitos Sashimi A,B,D,N

Feine Mini-Tortillas mit zartem Sashimi,
Trüffel Mayo & hausgemachter Sauce.

63. Lachs 9,90€

64. Thunfisch 10,90€



Sashimi

Fein geschnittenes, rohes Fischfilet in höchster Qualität,
serviert ohne Reis, für alle die den reinen Fischgenuss schätzen.

65. Maguro (6 Stk.) 18,90€

Thunfisch mit Wakame-Salat

66. Sake (6 Stk.) 17,90€

Lachs mit Wakame-Salat

67. Abura (6 Stk.) 17,90€

Butterfisch mit Wakame-Salat

68. Sashimi Mix (12 Stk.) 37,90€

mit Wakame-Salat Vom Sushi Meister sorgfältig zusammengestellt



Maki

(8 Stk.) B,F



Klassische Sushi Rollen mit Reis, frischen Zutaten & geröstetem Nori.

69. Avocado Maki	5,90€	79. Spicy Lachs Maki	6,90€
70. Kappa Maki	5,90€	Scharfer Gekochter Lachsmix, Frühlingszwiebeln	
Gurke, Frischkäse		80. California Maki	6,50€
71. Spargel Maki	5,90€	Surimi, Avocado	
Grüner Spargel, Frischkäse		81. Ebi Avocado Maki	6,50€
72. Rucola Maki	5,90€	Garnelen, Avocado	
Rucola, Frischkäse		82. Unagi Maki	6,90€
73. Shinko Maki	5,90€	Süßwasseraal	
Eingelegter Rettich		83. Abura Maki	6,50€
74. Tamago	5,90€	Butterfisch mit Frühlingszwiebeln	
Japanisches Eiomelette		84. Chicken Maki	6,50€
75. Sake Maki	6,50€	Hähnchen, Frischkäse, Frühlingszwiebeln	
Lachs		85. Ebi Tempura Maki	6,90€
76. Sake Avocado Maki	6,50€	Garnelen im Tempura Mantel, Frischkäse	
Lachs & Avocado		86. Izumidai Maki	6,50€
77. Tekka Maki	6,90€	Tilapia	
Thunfisch		87. Tako Maki	5,90€
78. Spicy Tuna Maki	6,90€	Oktopus	
Scharfer Gekochter Thunfischmix Frühlingszwiebeln			



Futo Maki

Große, Handgerollte Sushi Rollen mit mehreren sorgfältig ausgewählten Zutaten. Für Genießer, unsere Futo Maki vereinen alles was du liebst, in einer großen Rolle.

88. Sake Futo Maki D	10,90	90. Ebi Futo Maki	12,90
Lachs, Avocado, Gurken, Spargel, Tobiko & Frischkäse		Garnelen, Avocado, Gurken, Spargel, Tobiko & Frischkäse	
89. Tuna Futo Maki	12,90	91. Veggie Futo Maki	10,90
Thunfisch, Avocado, Gurken, Spargel, Tobiko & Frischkäse		Avocado, Gurken, Spargel, Eingelegter Rettich & Mango	

Sushi Special A,B,C,D,F

Unsere modernen Sushi Kreationen. Für alle die mehr nur klassischen Geschmack suchen. Inspiriert von asiatischer Fusionsküche. Alle Sushi Special Rollen werden mit Cocktailsosse und Unagi Sosse serviert.

92. Meison Chu Roll 4 Stk. 8 Stk.
8,90€ 17,90€

Surimi (Krebsfleischimitat) im Tempura Mantel, Mango, Gurke, Frischkäse, Belegt mit Thunfisch, Unagi und Garnelen



93. Dragon Sake Roll C 8,90€ 17,90€

Garnelen im Tempura Mantel, Mango, Avocado, Frischkäse, Belegt mit Flambierten Lach



94. Dragon Fire Roll 8,90€ 17,90€

Garnelen im Tempura Mantel, Mango, Avocado, Frischkäse, Belegt mit Flambierten Thunfisch



95. Hotspicy Sake Roll 8,90€ 17,90€

Lachs, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln, Belegt mit Flambierten Lachs & Gehacktem Lachsmix



96. Maison Chu Love Roll 8,90€ 17,90€

Flambierter Lachs, eingelegter Rettich, Gurke, Avocado Frischkäse, Belegt mit Garnelen und Lachs



97. Sake Fantasy Roll 8,90€ 17,90€

Lachs, Frischkäse, Mango, Avocado, Belegt mit Flambierten Lachs



98. Avocado Special Roll 8,50€ 16,90€

Avocado, Gurke, Spargel, Rettich, Belegt mit Avocado



99. Unagi Roll 8,90€ 17,90€

Thunfisch, Gurke, Avocado, Belegt mit Flambierten Unagi



100. Chiba Roll 8,90€ 17,90€

Garnelen im Tempura Mantel, Frühlingszwiebeln, Rucola, Mayo, Lauchzwiebeln, Belegt mit Flambierten Lachs

Inside Out Roll A,B,F

Unsere kreativen Sushi Interpretation, außen Reis, innen Nori & dazwischen leckere füllungen die man einfach probieren haben muss!



- | | |
|---|---------------|
| 101. Izumidai I.O. | 11,90€ |
| Tilapia, Gurke, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Tobiko | |
| 102. California I.O. | 10,90€ |
| Surimi (Krebsfleischimitat), Avocado, umhüllt mit Tobiko & Sesam | |
| 103. Spicy Tuna I.O | 12,90€ |
| Scharfer gehackter Thunfischmix, Frühlingszwiebeln, Rucola, umhüllt mit Sesam | |
| 104. Maguro I.O | 12,90€ |
| Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Tobiko & Sesam | |
| 105. Sake I.O | 11,90€ |
| Lachs, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Tobiko & Sesam | |
| 106. Sake Rucola I.O | 11,90€ |
| Lachs, Rucola, Frischkäse, umhüllt mit Sesam | |
| 107. Spicy Sake I.O | 11,90€ |
| Scharfer gehackter Lachsmix, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln, umhüllt mit Sesam | |
| 108. Abura I.O | 10,90€ |
| Butterfisch, Avocado, Frischkäse, umhüllt mit Tobiko | |
| 109. Ebi I.O | 11,90€ |
| Garnelen, Avocado, Gurke, umhüllt mit Tobiko & Sesam | |
| 110. Ebi Tempura I.O | 12,90€ |
| Garnelen im Tempura Mantel, Gurke, Avocado, umhüllt mit Tobiko & Sesam | |
| 111. Veggie (Red Blossom Sushi Reis) I.O | 10,90€ |
| Avocado, Mango, Gurke, Spargel, Rettich, umhüllt mit Sesam | |
| 112. Anago I.O | 12,90€ |
| Unagi, Spargel, Gurke, Frischkäse, umhüllt mit Sesam | |
| 113. Chicken I.O | 10,90€ |
| Crispy Chicken, Frischkäse, Gurke, Frühlingszwiebeln, umhüllt mit Sesam | |

Big Tempura Roll A,B,F,I,N

Außen knusprig mit Tempura Mantel, innen mit leckeren Zutaten gefüllt. Unsere Tempura Rollen werden heiss frittiert und mit Cocktail Mayo, Sweet Sauce und Sesam abgerundet

114. Salmon Tempura Roll 14,90€

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

115. Veggie Tempura Roll 12,90€

Avocado, Gurke, Mango, Spargel, Rettich, Frischkäse.

116. Maguro Tempura Roll 14,90€

Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse

117. Ebi Tempura Roll C 12,90€

Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse

118. Chicken Roll 12,90€

Crispy Chicken, Gurke, Frühlingszwiebeln, Frischkäse

119. Mini Tuna Crunch Roll F 12,90€

Mini Tempura Rollen mit Scharfen Gekochten Thunfischmix, Frühlingszwiebeln, Sesam

120. Mini Salmon Crunch Roll 12,90€

Mini Tempura Rollen mit Scharfen Gekochtem Lachsmix, Frühlingszwiebeln, Sesam

121. Maison Chu Roll 15,90€

Lachs, Unagi, Garnelen, Gurke, Spargel, Avocado

122. Ebi Dream Roll C 14,90€

Garnelen im Tempuramantel, Mayo, Gurke, Avocado



MaiSon Chu menu B,F

Vielfalt trifft Genuss. Unsere Menüsets vereinen Klassiker und Spezialitäten - perfekt abgestimmt für Einsteiger, Feinschmecker und Sushi-Liebhaber.



Menu 1. Mixed Maki Set 18,90€

- 6 stk. Sake Maki
- 6 stk. Avocado Maki
- 6 stk. Tekka Maki

Menu 2. Cali Set 24,90€

- 8 stk. California I.O.
- 6 stk. Sake Maki
- 3 stk. Sake Sashimi



Menu 3. Salmon Set 32,90€

- 6 stk. Sake Maki
- 2 stk. Sake Nigiri
- 8 stk. Mini Salmon Crunch Roll
- 8 stk. Sake I.O

Menu 4. Veggie Set 35,90€

- 6 stk. Spargel Maki
- 6 stk. Kappa Maki
- 2 stk. Avocado Nigiri
- 8 stk. Veggie I.O
- 6 stk. Veggie Tempura Roll.





Menu 5. Ocean Driver Set ^{A,D,E,I,N} 43,90€

- 6stk. Chilen I.O
- 6 stk. Chicken Maki
- 6 stk. Abura Maki
- 6 stk. Salmon Tempura Roll
- 4 stk, Nigiri Mix

Menu 6. Nigiri Love Set

18,90€

6 stk. Verschiedene Nigiri
kompositionen des Sushi Chefs



Menu 7. Twilight Set 59,90€

(Ideal für 2 Personen)

- 4 stk. Sake Fantasy I.O.
- 8 stk. Empfehlung des Sushi Chefs
- 4 stk. Nigiri Mix
- 6 stk. Salmon Tempura Roll
- 6 stk. Sake Maki
- 5 stk. Sashimi, auswahl vom Sushi Chefes

Menu 8. Tuna Set 35,90€

- 6 stk. Spicy Tuna Maki
- 2 stk. Maguro Nigiri
- 8 stk. Mini Tuna Crunchy Roll
- 8 stk. Maguro





Menu 9 Hanoi Set ^{A,D,E,I,N} 65,90€

(Ideal für 3 Personen)

- 6 stk. Nigiri Mix
- 6 stk. California Maki
- 6 stk. Sake Futo Maki
- 8 stk. Phuong Vy Love Roll
- 6 stk. Salmon Tempura Roll

Menu 10. Fusion Set 87,90€

Vorspeise:

2 x Miso Suppe

Hauptspeise:

3 stk. Ebi Tempura.

8 stk. Empfehlungen des Sushi Chefs.

6 stk. Meison chu Roll.

6 stk. Ebi Maki

6 stk. Rucola Maki

6 stk. Sake Maki

6 stk Nigiri mix, Auswahl vom Sushi Chefs.



Menu 11. Maison Chu Special Set 134,90€

Vorspeise:

3 x Miso Suppe

Hauptspeise:

2 stk. Salmon Rose

2 stk. Tuna Rose

3 stk. Ebi Tempura.

4 stk. Sake Sashimi.

4 stk. Nigiri, auswahl des Sushi Chefs

8 stk. Empfehlungen des Sushi Chefs

6 stk. Ebi Tempura Roll

6 stk. Sake Avocado Maki

6 stk. Kappa Maki

6 stk. Tekka Maki

6 stk. California Maki

8 stk. California

8 stk. Maguro



Drinks



HOMEMADE DRINKS

STRABERRY LEMONADE⁵ 6,90€

Erfrischend fruchtig mit Erdbeeren, Minze, braunem Zucker, Soda & Cranberrysaft.

MANGO DRINK^{4,5} 6,90€

Frisch gepresste Limette, Zitrone, Ginger Ale & Mango - tropisch und belebend.

MARACUJAS DRINK^{4,5} 6,90€

Frische Maracujas, gewürzt mit Limetten, Rohrzucker und Soda

GINGER LEMONDE^{4,5} 6,90€

Mit frischem Ingwer, Limette, braunem Zucker, Ingwersirup & Soda - würzig & frisch.

HIMBEERE DRINK^{4,5} 6,90€

Frische Himbeere gewürzt Limetten, & Cranberrysaf Rohzucker Sprudelwasse

LYCHEE TCE TEA^{1,5} 6,90€

Jasmintee, fruchtige Litschis, Litschisaft, zuckersirup & Chiasamen, Der perfekte Sommerdrink mit leichten Crunch.

MAGIC DRINK^{4,5} 6,90€

Ein fruchtig-herber Mix aus Apfel, Physalis, Honig, grünem Tee & Cranberrysaft

MELODY DRINK^{1,5} 6,90€

Hausgemachte Ingwer-Limetten-Limonade mit Erdbeersirup, Ingwer & Ginger Beer.

MANGOLASSI^{D,5} 6,90€

Mit Mangopüree, Kokosmilch Mango juice, yogurt Mangosaft,

LYCHEE LASSI^{D,5} 6,90€

Mit fruchtige Litchis, Milch und Litchis syrup, Yogurt



BEER¹¹

Benediktiner Hell Von Fass

0,3l

4,50€

0,5l

5,50€

Tiger Bier

4,50€

5,50€

Jeverfun alkoholfrei

4,90€

Benediktiner Weissbier alkoholfrei

4,90€

Benediktiner Weissbier naturtrüb

4,90€

SHOTS SPECIAL

3,90€

CHUỐI HỘT: Vietnamese fragrant banana

RƯỢU THUỐC: traditional medicinal liquo

RƯỢU SÂM: Ginseng Longevity Shot

RƯỢU TÁO : Apfel Shot



Aperitifs

Aperol Spritz^{4,5,11}

7,90€

Aperol Spitz soda, Prosecco, Orange

Hugo Spritz^{4,5,11}

7,90€

St Germain Ederflower, prosecco, frische Limetten, Minze,

Campari Spritz^{4,5,11}

7,90€

Campari Spitz , soda, Prosecco, Orange



LONG DRINKS

Maracuja Mojito^{4,5,}

7,90€

Havana Club frische Maracujas, Limetten, Minze, Rohrzucker,

Coconut Mojito^{4,5,}

7,90€

Rum, Coconut milch, frische limetten, zucker, Minze

Saigon Moscow Mule^{4,5,}

7,90€

Vodka / Ginger beer / Gurke Limette

Gin Gin Mule^{4,5,}

7,90€

Gin/Rohrzuckersirup/Limette/Ginger Beer/Minze

Cuba Libre^{4,5,}

7,90€

Havana Club / Cola / Linnett

Sake (Kalt oder warmm)^{4,5,}

5,90€

Japannischer Reiswein



COCKTAILS

LEMON ROSEMARY SMASH ^{4,5,} 10,9€

Green Mark Wodka, frische Zitronensaft,
frische Minze, geräucherter Rosmarin,

VIET BALI SMASH ^{4,5,} 10,9€

Tanqueray Dry Gin, frische Viets Basilikum
frische Zitronensaft, Giffard Rohrzuckersirup

MAI TAI ^{4,5,} 10,9€

Havana Club 3 & 7 Jahre, Mandelsirup, Triple Sec, Limettensaft,
Orangen- & Ananassaft - tropisch, kräftig, ein echter Klassiker.

DEVIL'S MARGARITA ^{4,5,} 10,9€

Tequila Olmeco Blanco, frische Limettensaft
Giffard Rohrzuckersirup Red wine, salted Rim



AKHOLFREIE COCKTAIL

MANGO COLADA ^{4,5,} 7,90€

Mandelsirup, Zitronen-, Orangen- und Ananassaft -
exotisch, fruchtig, mit feiner Süße

PRETTY WOMAN ^{4,5,} 7,90€

Limetten-, Maracuja- und Cranberrysaft, verfeinert mit
Grenadine -elegant, fruchtbetont, schön balanciert.

VIETNAM LIME ^{4,5,} 7,90€

Frische Himbeere gewürzt Limetten,
mit hausgemachte Sirup, Rohrzucker



SOFT DRINKS

Flasche Cola/ Cola Light /Zero 0,2l	^{1,4,6}	3,50€
Flasche Cola/ Cola Light/ Zero 0,33l		4,50€
Flasche Ginger beer 0,2l		3,90€
Flasche Ginger Ale 0,2l		3,90€

SÄFTE JUICES

	0,3l	0,5l
Apfeschole / Apple	3,50€	4,50€
Cranberryschole / Cranberry		
Rahbarberschole / Rough baåley		
Ananassaftschole / Pineapple juices		
Mangosaftschole / Mang juices		

WASSER

	0,25l	0,75
Taunusquelle Classic	2,90€	6,50€
Taunusquelle Classic		
Taunusquelle Naturelle still		
Taunusquelle Naturelle still		

WARM TEE

Bio Rosenknospe Tee	¹	3,90€
Organic rosebud tea		
Bio Jasmine-Grüntee Organic	¹	3,90€
Organic jasmine green tea		

MAISON CHU WEISE

Wilde Chrysanthenblüten, Jasmin, Kamille & vietnamesische Pagodenbaublüten.
Wild chrysanthemum flowers, jasmine, chamomile & Vietnamese pagoda tree flowers

5,50€

INGWER TEE

Ingwertee mit frischer Minze, frischen Ingwer und hausgemachtem Ingwe sirsup.
Ginger tea with fresh mint, fresh ginger and homemade ginger syrup

4,90€

SAIZIGE ZITRONEN

Warm Salzige Zitronen wamtee frischem Ingwer & Limetten. Ingwer -Sirup
Warm lemon drink with a delicate salty note, fresh ginger & lime, refined with ginger syrup.

4,90€

COFFEE

Vietnamesischer Espresso	^{D,1,6}	4,50€
Vietnamesischer Espresso mit gesüßtem Kondensmilch		
Latte Macchiato		4,50€
Cappuccino		3,50€



WEINE

SPARKLING¹¹

BIO PROSECCO 23€

Denominazione Origine Controllata Vino Frizzante biologico

WEISS¹¹ 0,2l 0,75l

Wein der Woche weekly special 8€

BIO -RIESLING TROCKEN 28€

BIO- GRAUBURGUNDER TROCKEN - GUTSWEIN 28€

BIO -BIETIGHÖFER-SAUVIGNON BLANC -TROCKEN 28€

NATURE WINE¹¹

Villa Sepia - 'Rustick' Grenache Blanc 2021 VIN NATURE 35€

DOMAINE LOBERGER- Risling De Mace'ration 35€
' A Capella' AOC Alsace Mit ORANGENSCHALE

ROSE' WEIN¹¹ 0,2l

BIO Gens et Pierres' Sud-Sud Rose IGP -Troocken 7€

ROT WEIN¹¹

BIO Merlot" Colori" 7€

BIO VEGAN Spätburgunder Rheingau " Trocken" 8 28€

BIO Bietighöfer - Sauvignon Blanc-trocken 28€

Desserts

Mochi Dream ^{A,D,I} 6,50€

3stk Japanische Reisküchlein mit cremiger Eisfüllung, außen zart, innen erfrischend. Ein beliebter Klassiker!



Lava Cake ^{D,F,I} 6,50€

Schokoladiger Kern, warm serviert. außen fluffig, innen flüssig. Unser Dessert highlight



FIREWORKK ^{H,F} 6,50€

Hausgemachte warm Mochi-kleibreisbällchen mit Sesam-rote Bohne-Füllung in Ingwer-palmzucker-Bad



SWEET BANANA ^{A,D,H,I} 6,50€

Gebackene Banane im Pankomantel, mit einer Kugel Vanille Eis und mit Honig verfeinert, on top mit Erdnüssen. Warm, süß und perfekt nach dem Essen.

Zusatzstoffe in Getränken

1. Koffein
2. Beta-Carotin
3. Chinin
4. Farbstoffe
5. Konservierungsstoffe
6. Süsstoffe
7. Sorbinsäure
8. Taurin
9. Phosphat
10. Antioxidationsmittel
11. Sulfit

Allergene Für Gerichte

A: Eier	T: Gluten
B: Fisch	N: Soja
C: Krebstiere	S: Senf
D: Milch	L: Lupine
E: Sellerie	G: Nüsse
F: Sesam	K: Weichtiere
H: Erdnüsse	M: Glutamat