



SPEISEKARTE

WWW.MAISON-DE-BAN.DE

MITTAGSKARTE

Montag - Freitag von 11:30-15:00

Nr. 1 COM XA XIU

Gegrillter BBQ Schweinenacken | Daikon Gemüse | Tomaten | €12.00
Gurken | Reis | Knoblauchschnittlauch | Limetten-Fischsoße

Nr. 2 CA RI GA / NR 3. CA RI BO

Vietnamesisches Kokoscurry | Süßkartoffeln | Kartoffeln | Karotten | €12.00
Zwiebeln | Lauch
wahlweise von Hähnchen frittiert oder Rind

Nr. 4 COM CA KHO

vietnamesische karamellisierte Fisch | Ananas | Chili | Okra | Jasmin €12.00
Reis

Nr. 5 BUN BO NAM BO

Lauwarmer Reisnudelsalat | Zitronengras-Rindfleisch |Koriander | €12.00
Minze | Lauch | Zwiebeln | Daikon | Gurken | Erdnüsse |
Röstzwiebeln | Knoblauchschnittlauch | Limetten-Fischsoße

Nr. 7 PHO BO / GA / BO VIEN

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe | Koriander | €12.00
Minze | Ingwer | Zwiebeln
wahlweise von Rindfleisch / Hähnchen / Rindfleischbällchen

Nr. 96 BUN LA LOT BO

Lauwarmer Reisnudelsalat | Zitronengras-Rinderhack eingewickelt €12.00
im Betelblatt | Koriander | Minze | Lauch | Zwiebeln | Daikon |
Karotten | Gurken | Erdnüsse | Röstzwiebeln | Knoblauchschnittlauch
| Limetten-Fischsoße

VEGANE MITTAGSKARTE

Montag - Freitag von 11:30-15:00

Nr. 9 PHO VEGAN

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe | Koriander | €12.00
Minze | Ingwer | Zwiebeln | Tofu / Seitan

Nr. 10 BUN TRON CHAY

Lauwarmer Reisnudelsalat | Zitronengras-Seitan und Tofu | €12.00
Koriander | Minze | Lauch | Zwiebeln | Daikon | Gurken | Erdnüsse |
Röstzwiebeln | Knoblauchschnittlauch | Limetten-Sojasoße

Nr. 11 CA RI TOFU

Vietnamesisches Kokoscurry | Süßkartoffeln | Kartoffeln | Karotten | €12.00
Tofu | Pakchoi | Pilze | Chinakohl | Zwiebeln | Lauch

Nr. 13 COM SEITAN XA OT

Zitronengras-Seitan | Zucchini | Chili | Pakchoi | Chinakohl | €12.00
Zwiebeln | Lauch | Jasmin Reis

Nr. 17 BUN CHA CA CHAY

Vegane Nudelsuppe | veganer Fischcake | Tomaten | Dill | Zwiebeln €12.00
| Frühlingszwiebeln



KALTE GETRÄNKE

Hausgemachte Limonade 5,80 €

- Beeren Mix Soda Limo
- Maracuja Soda Limo
- Granatapfel Soda Limo

Tra Da 3,80 €

Ungesüßter vietnamesischer Jasmineestee

Tra Chanh 5,80 €

*Vietnamesischer gesüßter Jasmineestee
mit frischen Limetten*

Da Chanh 5,80 €

*Soda Limonade mit frisch gepressten
Limetten und Rohrzucker*

HEISSE GETRÄNKE

Vietnamesischer Filterkaffee

** schwarz (heiß oder kalt) - 4,80 €*

** mit gesüßter Kondensmilch (heiß oder
kalt) - 5,50 €*

Tee 4,50 €

Jasmintee / Grüntee

Ingwertee (frisch)

Zitronengraste (frisch)

SOFTDRINKS

Coca Cola - 0,33 l 3,80 €

Coca Cola Light/Zero - 0,33 l 3,80 €

Mezzo Mix - 0,33 l 3,80 €

Fanta / Sprite - 0,33 l 3,80 €

Gerolsteiner Wasser

Medium / Still

Klein 0,20 l - 2,90 €

Groß 0,75 l - 7,50 €

SAFT & NEKTAR

Saft, Nektar u. Schorlen

0,40 l - 3,80 €

Apfelsaft naturtrüb

Mangosaft

Maracujasaft

BIER

Sai Gon Bier

vietnamesisches Bier 0,33l €4.60

Tiger Bier

singapurisches Bier 0,33l €4.60

Warsteiner Bier

Warsteiner Herb 0,33l €3,50

Warsteiner Herb alkoholfrei 0,33l €3,50

König Ludwig Weizenbier

König Ludwig Weizenbier hell 0,5l €4,50

König Ludwig Kristallweizen 0,5l €4,50

König Ludwig alkoholfrei 0,5l €4,50

Designierte Spezialcocktails von Maison de BaN

Pandan Mule

Reisschnaps, Limettensaft, Johannisbeer-Pandansirup, Gingerbeer € 13.50

Mekong Smash

Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Zitronengrasssirup, Minze € 13.50

Maison's Breeze

Reisschnaps, Limettensaft, Ananassirup, Ananasbitters € 13.50

Cay Cay Sour

Ketel One Vodka, Kokoswasser, Limettensaft, Jalapeno-Ananas
Sirup, Eiweiß, Zitronenpfeffer € 14.50



Ausschankweine Weiss 0,2 l

Grauburgunder, Wasenweiler, Kaiserstuhl Baden

ein goldgelbfarbener, kräftiger, saftiger Wein mit
feinen Aromen von Steinobst und Kräutern € 7,20

Riesling, trocken, Weingut Sohns, Rheingau

feingliedriger, trockener, feinfruchtiger und frischer Riesling
mit dezenter Säure € 7,40

Chardonnay, trocken, Pierre & Rémy Gauthier, Frankreich

helles Grüngelb, klassischer Burgunderduft,
feine, spritzig, leichte Mandeltöne..... € 7,40

Ausschankweine Rose 0,2 l

Chavel Rosé, Cinsault und Syrah, Frankreich

Reizvolle, frische, saftige Frucht und lebendige Art € 7,20

Apfelwein

Possmann Frankfurter Apfelwein

0,25 l € 2,80

0,5 l € 4,80

Ausschankweine Rot 0,2 l

Tempranillo, Merlot, Syrah, Lopez Mercier Cal y Canto, Spanien

Fruchtig, frisch und weich im Geschmack.

Beerig im Aroma € 7,20

Merlot, Syrah & Cabernet, Chavel Rouge, Vin de Pays d'Oc, Frankreich

fruchtiger, gefälliger, harmonischer und leicht trockener Rotwein

aus Südfrankreich € 7,60

Cabernet Sauvignon, Tocornal Cono Sur, Central Valley Chile

Waldfrüchte und etwas Paprika in der Nase, kräftig am Gaumen,
harmonische Struktur mit reifen Tanninen

€ 7.80

Flaschenweine Weiss

Weißburgunder Kabinett, trocken | Sommeracher Katzenkopf, Franken € 32.00

In der Nase verströmt er Burgunder Noten dominiert von Stachelbeere und Quitte. Im Geschmack leicht, erinnernd an Blüten, frisches Heu und Karamell. Abgerundet von einer mineralischen Säure und einem fränkisch trockenen Finish

Blanc de Noir | Wgt. Metzger, Pfalz € 38.00

Klar, mit zart rosafarbenen Reflexen zeigt sich der Metzger „Blanc de Noir“. Sehr intensive Fruchtaromen, Melone, Kirschen und Noten von Holunderblüten

Grauburgunder Kalkstein trocken | Wgt. Manz, Rheinhessen € 38.00

Der Kalkstein Grauburgunder verströmt in der Nase eine feine Aromatik von Äpfeln und Birnen. Der dichte und mineralische Körper überzeugt durch einen angenehmen Nachklang. Der Barriqueausbau unterstreicht Volumen und Fülle

Lugana DOC | Cantina Bulgarini, Pozzolengo/Gardasee, Venetien € 34.50

Strahlendes Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase ein facettenreiches und harmonisches Bouquet mit Noten von Pfirsich, Aprikose und Mandel. Am Gaumen frisch, spritzig und mineralisch in hervorragender Struktur, perfekte Balance mit anhaltendem Finale

Riesling, Kirchenstück Kabinett trocken | Wgt. Künstler, Rheingau € 34.50

Am Gaumen zeigt der Kirchenstück bereits die typische Zartheit. Ein absolutes Riesling-Highlight, mit dem Hochheim zur heimlichen Hauptstadt des Rheingaus avanciert

Grüner Veltliner Hammergraben | Hofstetter, Wagram. Österreich € 32.50

Geprägt vom ausdrucksstarken Lössbodens. Mit hellgelber Farbe und aromatischen Noten exotischer Früchte kommt der Wein ins Glas. Reife Birne, Akazienhonig, Apfel und Citrusaromen und feine Düfte stehen im Vordergrund

Flaschenweine Rot

Basisrot | Wgt. Weinreich, Rheinhessen € 28.50

Rotweincuvée, aus Merlot, Dornfelder und Regent. Würziger Duft mit viel Frische und knackige Fruchtaromen, die an Waldfrüchte erinnern. Feine Kräuternoten komplettieren den Geschmack

Quatro | Bodega MontGras, Colchagua Valley, Chile € 36.50

Cabernet Sauvignon, Syrah, Carmenère und Malbec.
Intensives, würziges Bouquet, reife Kirscharomen mit eingebundenen geschmeidigen Tanninen, komplex mit großartiger Struktur

Parés Baltà Mas Elena DO | Perés Baltá, Penedés € 42.50

Der Parés Baltà Mas Elena ist rund im Geschmack mit zarter und lang anhaltender Textur, Aromen von Kirschen und Cassis, Lakritze und etwas Tabak

Malbec Barrel Selection | Bodegas Salentein, Mendoza, Argentinien € 43.00

Ein hervorragender Malbec. Im Bukett Aromen von schwarzen Beeren, Pflaume und Vanille. Kräftig und gehaltvoll, intensiv im Geschmack mit elegantem Malbec-Charakter

Impossible Red, Laborie, Südafrika € 36.50

Das Unmögliche möglich ist, beweist der unvergleichliche Impossible Red. Ein echtes Unikat, er vereint ein sagenhaftes Geschmacksspektrum von Schokolade und Kaffee mit einer perfekten Struktur und einem langen Abgang. Pinotage und Shiraz ergänzen sich wunderbar .

Entdeckung der Langsamkeit | Grand C Languedoc-Roussillon € 42.50

Aus biologischem Anbau, handverlesen von alten Rebstöcken.
Bei diesem Wein verbinden sich Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaume mit dem subtilen Duft dunkler Chocolate. Sehr harmonisch und ausdrucksstark



VORSPEISEN

102. Sommerrollen / Gỏi cuốn 2 stk.

Frische Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Kräutern, Salat und einer Erdnuss-Hoisin-Sauce. Wahlweise mit :

Garnelen & Schwein € 6.50

Garnelen oder Schwein € 6.50

22. Frühlingsrollen / Chả giò 3 stk.

Chả giò thịt - gefüllt mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Gemüse serviert mit einer Limetten-Fischsauce

..... € 6.50

23. Saigon Crêpe / Bánh xèo

dünnes vietnamesisches Crêpe aus Reismehl mit Kurkuma, gehackten Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Garnelen, Schweinefleischaufschnitt und dazu hausgemachte

Limetten-Fischsauce € 10.50

28. Chả lá lốt

zarte Zitronengras-Rindfleischstreifen in grünen Betelblättern gewickelt und gegrillt. Serviert mit Reismudeln, eingelegtem Gemüse, Erdnüsse und Limetten-Fischsauce

€ 8.00

SALATE

31. Papaya Salat / Gỏi đu đủ

feiner Salat aus gehobelten frischen grüner Papaya und Karottenstreifen gemischt mit Limetten-Fischsauce, Erdnüssen und Viet-Koriander, serviert mit Krabbenchips € 8.00

32. Mango Salat / Gỏi xoài

Mangosalat gemischt mit Daikon-Gemüse, Limetten-Fischsauce, Erdnüssen und Viet-Koriander, serviert mit Krabbenchips € 8.00

33. Gỏi ngó sen tôm

Lotuswurzel Salat mit Garnelen, Daikon-Gemüse, Limetten-Fischsauce, Erdnüssen und Viet-Koriander, serviert mit Krabbenchips € 14.50

35. Beef Jerky Papaya Salat Gỏi đu đủ bò khô

Beef Jerky Papaya Salat mit Daikon-Gemüse, Limetten-Fischsauce, Erdnüsse und Viet-Koriander, serviert mit Krabbenchips € 13.50

SUPPEN

37. Canh chua tôm

Süßsaure Garnelen-Tamarinde-Suppe mit Ananas, Tomaten, Okra, Sojasprossen und Kräutern € 8.00

38. Súp măng cua

Krabben-Spargel-Suppe mit Wachteleiern, Koriander und Frühlingszwiebeln € 9.50

39. Súp miến gà

Glasnudelsuppe mit Maishähnchen, Koriander und Frühlingszwiebeln € 8.00

40. Súp hoành thánh

Teigtaschensuppe gefüllt mit Garnelen, Bambus, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Gemüse € 8.00

Hauptspeisen

61 E. Cơm heo quay xá xíu

Kombinationsteller mit BBQ Schweinefleisch,
Krustenbraten, Gurken, Tomaten und eine Portion
Jasminreis, serviert mit einer Limetten-Fischsauce € 17.50

62 A. Bánh canh tôm cua

Udon-Nudelsuppe mit Garnelen, Flusskrebsschwänzen,
Frühlingszwiebeln und Koriander..... € 17.50

62 D. Bánh bao kẹp thịt xá xíu

Bao-Sandwiches mit Charsiu Schweinefleischauflage, Grillsoße,
Daikon-Gemüse, Gurken und Papaya Salat als Beilage € 16.50

67. Phở bò

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rinderroastbeef,
gekochtem Tafelspitz, Quay-Weizengebäck,
Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Koriander € 16.00

Hauptspeisen

68. Phở gà

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Maishähnchen, Quay- Weizengebäck, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Koriander € 16.00

69. Bún bò nam bộ

Lauwarmer Reisnudelsalat mit Zitronengras-Rindfleisch, Lauch, Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Daikon-Gemüse und Gurken, serviert mit einer Limetten-Fischsauce € 15.50

70 B. Mì hoành thánh xá xíu

Eiernudelsuppe mit Garnelen gefüllten Teigtaschen, Charsiu Schweinenacken, Pakchoi und Schnittlauchknoblauch, Röstzwiebeln € 16.00

72. Bún bò huế

Mit Zitronengras gewürzte kräftige Reisnudelsuppe mit Rind- und Schweinefleisch, Zwiebeln und Viet-Koriander € 16.00

Hauptspeisen

73. Bún chả Hà Nội

gegrilltes Schweinebauch und Schweinehackbällchen mit
Reisnudeln, frischen Kräutern und eingelegter grünen
Papaya, serviert in einem Bun Cha Dip € 16.50

75. Cơm cà ri gà

Gelbes Curry mit gebackenem Hühnchen, Kokosmilch,
Zitronengras, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Zimtbasilikum und dazu
eine Portion Jasminreis € 15.00

76. Cơm cà ri vịt

Gelbes Curry mit knuspriger Ente, Kokosmilch, Zitronengras,
Süßkartoffeln, Kartoffeln, Zimtbasilikum und dazu eine Portion
Jasminreis € 19.00

77. Cơm cà ri bò

Gelbes Curry mit Rindfleisch, Kokosmilch, Zitronengras,
Süßkartoffeln, Kartoffeln, Zimtbasilikum und dazu eine Portion
Jasminreis € 15.00

Nachspeisen

92. Xôi xoài lá dứa (6 Stück)

Vietnamesisches Mangodessert mit Klebreis eingewickelt in Pandanblättern überzogen mit Kokosmilch, Sesam und Erdnüssen € 8.00

93. Xôi xoài nếp cẩm

Frische Mango auf Lila-Klebreis überzogen mit Kokosmilch, Sesam und Erdnüssen € 9.00

94. Chuối chiên nước dừa (5 Stück)

Süße gebackene Bananen mit verfeinerter Kokosmilch-Soße, Sesam und Erdnüssen € 8.00



VEGANE VORSPEISEN

101. Vegane Sommerrollen / Gỏi cuốn 2 stk.

Frische Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Kräutern, Salat und einer Erdnuss-Hoisin-Sauce. Wahlweise mit :

Tofu, BBQ Seitan oder Mango & Gurken € 6.00

112. Vegane Frühlingsrollen / Chả giò 3 stk.

Chả giò chay - gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Gemüse serviert mit einer Limetten-Chili-Sojasauce

€ 6.50

103. Saigon Crêpe / Bánh xèo chay

dünnes vietnamesisches Crêpe aus Reismehl mit Kurkuma, gehackten Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Tofu, Seitan, Kräuter-Seitling und dazu hausgemachte Limetten-Sojasauce

€ 10.50

VEGANE SALATE

105. Papaya Salat - Gỏi đu đủ chay

fffeiner Salat aus gehobelten frischen grüner Papaya und
Karottenstreifen gemischt mit Limetten-Sojasauce, Erdnüssen und
Viet-Koriander € 8.00

106. Gỏi ngó sen chay

Lotuswurzel Salat mit Daikon-Gemüse, Limetten-
Sojasauce, Erdnüssen und Viet-Koriander € 8.00

107. Mango Salat - Gỏi xoài chay

Mangosalat gemischt mit Daikon-Gemüse, Limetten-
Sojasauce, Erdnüssen und Viet-Koriander € 8.00

VEGANE SUPPEN

108. Canh chua tofu

Süßsaure Tofu-Tamarinden-Suppe mit Ananas, Tomaten, Okra,
Sojasprossen und Kräutern € 8.00

109. Súp măng tây rau

Gemüse-Spargel-Suppe mit Tofu, Koriander und
Frühlingszwiebeln € 8.00

110. Súp miến rau

Glasnudelsuppe mit Gemüse, Tofu, Koriander,
Frühlingszwiebeln € 8.00

VEGANE HAUPTSPEISEN

113 B. Bún chả cá chay

Reisnudelsuppe mit veganen Fishcakes, Dill, Tomaten und
Frühlingszwiebeln € 16.00

118. Cà tím nướng rau củ

Gegrillte Auberginenscheiben gefüllt mit Kräuter-Seitling, Tofu,
Okra, serviert mit einer Tomaten-Zwiebelsoße und dazu Jasminreis
als Beilage € 16.00

119. Cơm cà ri tofu

Vietnamesisches Curry mit Kokosmilch, Tofu, Zitronengras,
Süßkartoffeln, Kartoffeln und Gemüse, serviert mit Jasminreis als
Beilage..... € 16.00

161. Phở chay

Traditionell vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit einer
Gemüsebrühe, Quay-Weizengebäck, Tofu, Seitan, Zwiebeln,
Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern € 16.00

VEGANE HAUPTSPEISEN

162. Bún nam bộ chay

Lauwarmer Reismudelsalat mit Tofu, BBQ-Seitan, Lauch, Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Daikon-Gemüse und Gurken, serviert mit einer Limetten-Sojasauce € 16.00

164. Cơm cà ri vệt chay

Vietnamesisches Curry mit Kokosmilch, veganer Ente aus Seitan, Zitronengras, Süßkartoffeln, Kartoffeln und Gemüse, serviert mit Jasminreis als Beilage..... € 16.00

166. Vệt chay xả ớt

gebratene vegane Ente aus Seitan gewürzt mit Zitronengras, Kurkuma, Paprika, Zucchini, Chili und dazu Jasminreis als Beilage € 17.00

167. Cơm Seitan Saté

angebratene Seitanwürfel mit pikanter Satesoße, Paprika, Zucchini mit Jasminreis als Beilage € 17.00