LUNCH
MA`SON

Montag bis Freitag von 11:00 bis 15:00
Wochenende und Feiertage sind ausgeschlossen

VORSPEISEN / SUPPEN

SOT VANG — 9,9
Ein vietnamesischer Klassiker mit französischem Einfluss: Zart geschmortes Rindfleisch in würziger Tomaten-Brühe. Mit Kräutern verfeinert, serviert mit Bánh mì.

DUMPLING LOVER [C,I,M,N] — 4,9
Zarte Ha-Cao-Teigtaschen, wahlweise mit **Garnelen** oder **Gemüse** gefüllt, in klarer, hausgemachter Brühe. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und einem Hauch Sesamöl, ein duftendes, harmonisches Gericht

MISO SUPPE [B,F,I,M] — 4,9
Klassische japanische Miso-Brühe, verfeinert mit Algen, Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit **zartem Lachs** oder **gebackenen Tofu**

TOM YAM GUNG MAISON [B,F,I,M] — 9,9
Kräftige Brühe aus Kokosmilch und Tom-Y am-Paste, mit Großgarnelen, Gemüse und frischen Kräutern. Ein Spiel aus Säure, Schärfe und Duft, ein Stück Thailand in seiner elegantesten Form.

VORSPEISEN / HÄPPCHEN

YAKITORI [F,M] — 7,9
3 Hähnchenspieße mariniert in einer Teriyakisoße mit Unagisoße und Sesam.

GYOZA [F,I] — 7,9
4 Stück Gyoza Teigtaschen gefüllt mit **Hühnchen** oder **Gemüse** gebacken, auf einem Soßenbett.

TEMPRIERTE GARNELE [C,F,I] — 12,9
3 Hausgemachte Großgarnelen in einem Reisflockenummantelung serviert mit einer speziellen Soße.

EDAMAME — 6,9
Japanische Sojabohnen gedämpft verfeinert mit Salzkorn

VEGANE FRÜHLINGSROLLEN — 6,5
Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse. Serviert mit hausgemachten Soße

TATAR Leicht scharf [B,F,M] — 12,9
Lachs-Avocado kombiniert mit Fischrogen, Schnittlauch und Caviar. Der Klassiker

SOMMERROLLEN — 7,9
Reisnudeln, Gurke, Nüssen,Röstzwiebeln,Minze und Wildkräutersalat eingewickelt in Reispapier. Serviert mit Erdnusssoße. Wahl aus Tofu oder Ente

HAUPTSPEISEN / JAPANESE BOWL

JAPANESE BOWL [C,I,M,N] — 9,9
Eine kunstvoll angerichtete Schale aus Sushi-Reis, verfeinert mit Avocado, Gurke, Rettich, Edamame, Wakame, Granatapfel und gemischtem Salat. Abgerundet mit feinem Gold-Nori-Blatt ein moderner Ausdruck japanischer Leichtigkeit, neu interpretiert bei MA'SON.

Lachs Bowl / mit Gewürfelten Lachs, Ma'SON Sauce, Teriyaki Sauce +2
Tatar Bowl / Mit Lachstatar, MA'SON Sauce, Teriyaki Sauce +3
Vegan Bowl / Mit Gebackenen Tofu, Erdnuss Sauce +0
Chicken Bowl / Mit Hähnchenstripes, Erdnuss Sauce +1
MA'SON Bowl / Gewürfelten Lachs und Thunfisch mit Trüffelmayo +5

HAUPTSPEISEN / NUDELGERICHTE

12,9 [A] Leicht scharf PAD THAI
Gebratene Reisbandnudeln mit Ei und frischem Marktgemüse nach thailändischer Art, verfeinert mit gerösteten Nüssen, einem Hauch Limette und der Balance aus Süße, Säure und Würze.

Wahl aus: Tofu +0 I Hähnchenstripes +1 I Entekross +2

12,9 [F,I,M] Leicht scharf UDON A YAKI
Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Marktgemüse nach MA'SON Art fein veredelt mit Sesam und einem Spritzer Limette. Ein Gericht, das japanische Handwerkskunst mit vietnamesischer Seele vereint.

Wahl aus: Tofu +0 I Hähnchenstripes +1 I Entekross +2

13,9 [E,F,H,I,M] Mittel scharf BUN NAM BO
Gebratenes Rindfleisch mit Sojasprossen, Zwiebeln, Zitronengras und Knoblauch, aromatisch im Wok geschwenkt. Serviert mit Reisnudeln, frischen Kräutern, hausgemachter Sauce, Nüssen und Röstzwiebeln, ein vietnamesischer Klassiker.

Wahl aus: Tofu +0 I Rind +0

12,9 [M] PHO
Hausgemachte Brühe, langsam gekocht aus Knochen und Gewürzen, klar, duftend und voller Tiefe. Serviert mit Reisbandnudeln und scharf angebratenes Topping. serviert mit frischen Kräutern und einem Hauch Limette.

Wahl aus: Tofu +0 I Rind +0

HAUPTSPEISEN / REISGERICHTE

13,9 [F,M] TERIYAKI A LA MA'SON
Gebratenes Marktgemüse in einer dunklen, pikanten Teriyaki-Sauce, eine Hommage an die frühen Jahre meiner Eltern, in denen sie japanische Aromen für sich entdeckten und mit vietnamesischer Wärme verbanden

Wahl aus: Tofu +0 I Hähnchenstripes +1 I Entekross +2

11,9 [D,H] SAIGON PEANUT HARMONY
Cremige Erdnusspaste, sanft verschmolzen mit Kokosmilch und frischem Marktgemüse. Ein Gericht, das an Zuhause erinnert: warm, nussig und voller Tiefe.

Wahl aus: Tofu +0 I Hähnchenstripes +1 I Entekross +3

9,9 [D] Mittel scharf ESSENCE DE CURRY
Eine Balance aus Schärfe, Tiefe und Sanftheit, rotes Curry in cremiger Kokosmilch, verfeinert mit frischem Gemüse.

Wahl aus: Tofu +0 I Hähnchenstripes +1 I Entekross +5

8,9 [E,F,H,M] RAU LUOC
Sanft gedämpftes, ausgewähltes Gemüse, serviert mit einem aromatischen Sesam-Nuss-Gewürz und duftendem Reis. Das Gericht hat mein Vater damals in der Armee gegessen in Kambodscha - Inspiriert von MA'SON

Wahl aus: Standard +0 I Tofu +1 I Hähnchenstripes +3 I Entekross +6 I Rind +5

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE
A) EIER B) FISCH C) KREBSTIERE D) MILCH E) SELLERIE F) SESAMSAMEN G) SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE H) ERDNÜSSE I)GETREIDE (GLUTENHALTIG) J) LUPINE K) SCHALENFRUCHT L) SENF M) SOJABOHNEN N) WEICHTIERE
ZUSATZSTOFFE
1) MIT KONSERVIERUNGSSTOFFE 2) MIT FARBSTOFF 3) MIT ANTIOXIDDATIONSMITTEL 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER 5) MITPHOSPHAT 6) MIT SÜSSUNGSMITTEL 7) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE 8) GESCHWEFELT 9) GESCHWÄRZT 10) GEWACHST 11) KOFFEINHALTIG 12) CHININHALTIG