



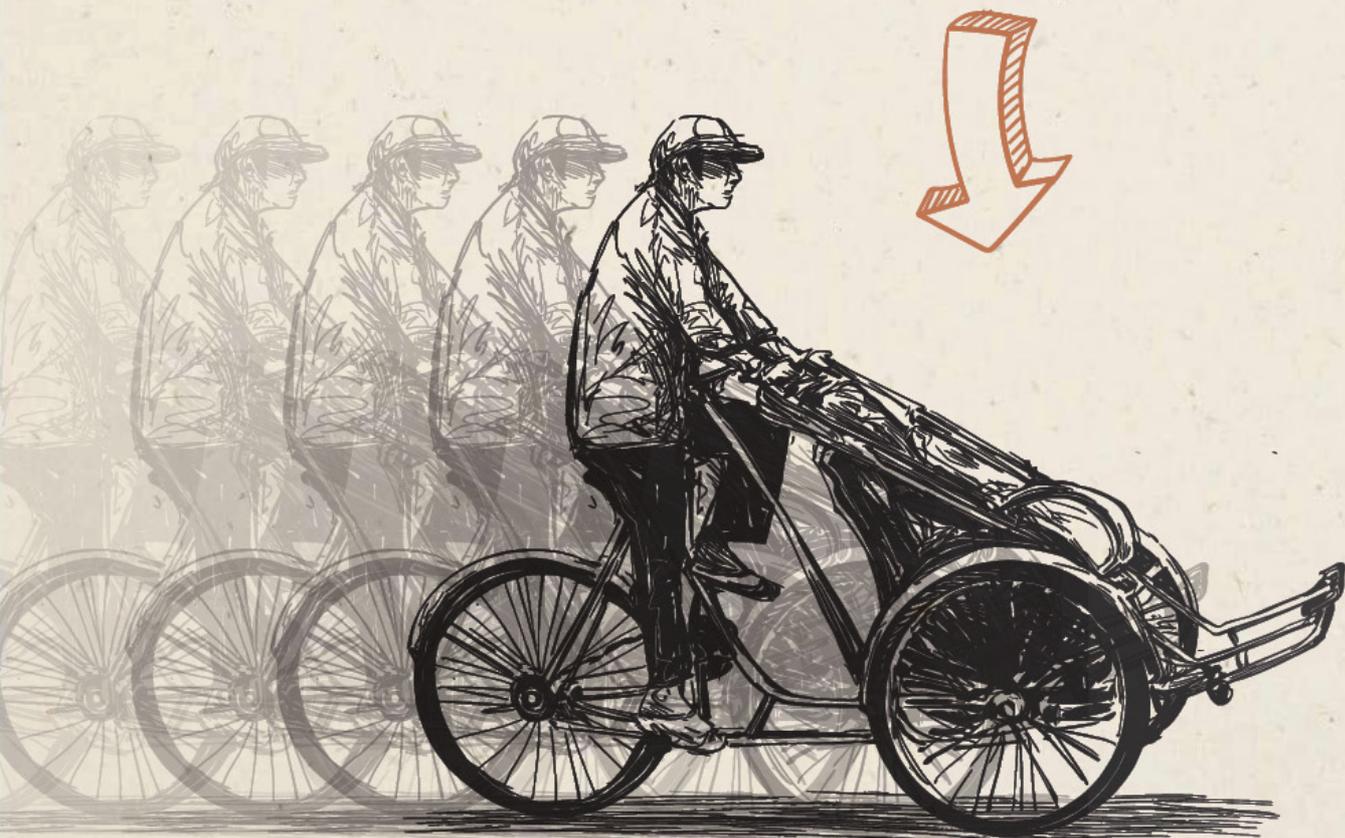
**Maison Tom**  
the taste of modern asian kitchen

**M E N U**



# AUF GEHT'S! AUF GEHT'S! AUF GEHT'S!

Entdecken Sie mit uns  
kulinarische Spezialitäten Asiens.



# VORSPEISEN

**V1 EDAMAME** <sup>/6</sup> » 4,90  
gedämpfte grüne Sojabohnen,  
verfeinert mit Meersalz

**V2 GYOZA** <sup>/1</sup> » 5,20  
(5 Stk.) frittierte Teigtaschen mit  
Hühnerfleisch- und Gemüsefüllung,  
serviert mit süß-saurem Dip

**V3 NEM** <sup>/3</sup> » 7,90  
(3 Stk.) hausgemachte vietnamesische  
Frühlingsrollen, gefüllt mit Schweinefleisch,  
Glasnudeln, China-Pilzen, Morcheln,  
Karotten, serviert mit süß-saurem Dip

**V4 SOMMERROLLEN** <sup>/3/6</sup>  
(2 Stk.) in Reispapier gewickelte Rollen  
mit Reismudeln, Minze und Salat,  
serviert mit süß-saurem Dip, dazu:

**a BIO-TOFU** <sup>/6</sup> » 5,90

**b GARNELEN** » 6,40

**V5 PANIERTE  
RIESENGARNELEN** <sup>/1/3</sup> » 7,90  
(3 Stk.) serviert mit süß-saurem Dip

**V6 SÜSSKARTOFFEL-POMMES** » 4,50

**V7 COCOS-SUPPE**  
Kokosmilchsuppe mit Champignons,  
Kirschtomaten, Gemüse, verfeinert mit  
Zitronengras und Koriander, dazu:

**a TOFU** <sup>/6</sup> » 5,90

**b GARNELEN** » 7,90

**V8 MANGOSALAT** » 7,90  
saftige Mango-Julienne vermergt mit  
Garnelen, Möhrenstreifen, Wildkräutersalat,  
frischem Limettensaft, gerösteten  
Erdnüssen und Koriander

**V9 GEMISCHTE  
VORSPEISE-PLATTEN** <sup>/1/3/6</sup> » 16,90  
Eine Variation aus unseren Vorspeisen:  
• 2 Stk. Sommerrollen • 2 Stk. Nem  
• 2 Stk. panierte Garnelen • 5 Stk. Gyoza • Edamame



# HAUPTGERICHTE

## **H1 MAISON TOM BEEF** » 18,90

Im Wok gebratenes Argentinisches Rinderfilet mit Zitronengras, Mango-Möhren-Streifen, Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander, gerösteten Zwiebeln, zerstoßenen Erdnüssen, Salsa Roja, Duftreis als Beilage

## **H2 PHO XAO**

Gebratene Reisbandnudeln mit Bio-Ei, Pakchoi, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln, Koriander, Sesam, Salsa Roja, dazu:

- a BIO-TOFU** » 15,90
- b ARGENTINISCHES RINDERFILET** » 21,90
- c RIESENGARNELEN** » 19,90

## **H3 BUN NEM** <sup>1/2</sup> » 14,90

frittierte Frühlingsrollen auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, serviert mit Limetten-Vinaigrette

## **H4 BUN BO NAM BO** » 15,90

im Wok gebratenes argentinisches Rinderfilet auf warmen Reisnudeln mit Wildkräutersalat, verfeinert mit Koriander, gerösteten Zwiebeln und zerstoßenen Erdnüssen, serviert mit Limetten-Vinaigrette

## **H5 MAISON TOM SALAT**

frische Mango, Wildkräutersalat, Kirschtomaten, geröstete Erdnüssen in einer Limetten-Olivenöl-Vinaigrette, dazu:

- a BIO-TOFU** » 15,90
- b GEGRILLTER LACHS UND DILL** » 17,90

## **H6 MAISON TOM SALMON** » 19,90

marinierter Lachs, gegrillt mit Dill, Schalotten, Gemüse, Wildkräutersalat, Salsa Roja, Wasabi-Sauce, serviert mit Duftreis

## **H7 MAISON TOM KOKOS-CURRY**

cremiges rotes Kokos-Curry mit frischem Gemüse, Wildkräutersalat, verfeinert mit Zitronengras und Basilikum, serviert mit Duftreis, dazu:

- a PANIERTE HÜHNERBRUST** <sup>1/3</sup> » 15,90
- b KNUSPRIGE ENTE** <sup>1/3</sup> » 17,90
- c GEGRILLTER LACHS UND DILL** » 17,90

## **H8 VIT XOAI** <sup>1/3</sup> » 17,90

hausgemachte Mango-Kokos-Curry-Sauce mit knusprigem Entenbrustfilet, Gemüse, Wildkräutern, gerösteten Erdnüssen, serviert mit Duftreis

# VEGANE GERICHTE

## **E1 PHO COCO** » 10,90

Reisbandnudeln in einer Kokos-Curry-Sauce mit Bio-Tofu, Wildkräutersalat, gerösteten Erdnüssen, Sesam, Salsa Roja und Koriander

## **E2 BUN VEGAN** <sup>/6</sup> » 12,90

2 Tofu-Spieße auf warmen Reismudeln mit Wildkräutersalat, verfeinert mit Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, serviert mit Mango-Curry-Sauce

## **E3 CURRY CLASSIC** » 9,90

Im Wok geschwenkter Bio-Tofu mit Gemüse, in einer Kokos-Curry-Sauce, verfeinert mit Koriander, dazu Sesam, Wildkräutersalat und Duftreis als Beilage



# KINDERMENUES

## **K1 PANIERTE HÜHNERBRUSTFILET** <sup>/1/3</sup> » 6,50

mit Süßkartoffelpommes und Mangosauce

## **K2 GEBRATENER DUFTREIS** » 6,90

mit Bio-Eiern und gegrilltem Lachs



# NACHTISCH

## **D1 CHUOI CHIEN** <sup>/1/3/7</sup> » 3,90

gebackene Banane mit Honig und Schokoladensauce

## **D2 MAISON TOM PANNA COTTA** <sup>/7</sup> » 6,90

Eine besondere Spezialität unseres Hauses ist die Vietnamesische Kokos-Panna-Cotta mit Mangosauce, Rosinen, getrockneter Cranberries

## **D3 JAPANISCHES MOCHI-EIS** <sup>/7</sup> » 6,40

japanischer Reiskuchen mit Mangosauce, Rosinen und getrockneten Cranberries

## MAKI

- |            |  |        |
|------------|--|--------|
| <b>m1</b>  | <b>AVOCADO MAKI</b> // Avocado, Sesam                                | » 4,40 |
| <b>m2</b>  | <b>KAPPA MAKI</b> // Gurke, Sesam                                    | » 4,20 |
| <b>m3</b>  | <b>MANGO MAKI</b> // Mango, Sesam                                    | » 4,40 |
| <b>m4</b>  | <b>OSHINKO MAKI</b> // Eingelegter Rettich, Sesam                    | » 4,20 |
| <b>m5</b>  | <b>SAKE MAKI</b> // Lachs  | » 4,80 |
| <b>m6</b>  | <b>MAGURO MAKI</b> // schmackhafter Thunfisch                        | » 5,00 |
| <b>m7</b>  | <b>SAKE AVOCADO MAKI</b><br>// Zarter Lachs, Avocado                 | » 4,80 |
| <b>m8</b>  | <b>MAGURO AVOCADO MAKI</b><br>// Schmackhafter Thunfisch, Avocado    | » 5,00 |
| <b>m9</b>  | <b>MAGURO SPICY MAKI</b><br>// Würziger Thunfisch, Spicy Soße, Lauch | » 5,90 |
| <b>m10</b> | <b>EBI MAKI</b> // Gekochte Garnelen                                 | » 5,20 |
| <b>m11</b> | <b>EBI AVOCADO MAKI</b><br>// Gekochte Garnelen, Avocado             | » 5,20 |
| <b>m12</b> | <b>CALIFORNIA MAKI</b> <sup>1/8rm</sup> // Surimi, Avocado           | » 4,80 |
| <b>m13</b> | <b>FRY EBI MAKI</b> <sup>1/3</sup> // Panierte Garnelen              | » 5,90 |



## NIGIRI

- |           |  |        |
|-----------|--|--------|
| <b>n1</b> | <b>AVOCADO NIGIRI</b> //   | » 4,40 |
| <b>n2</b> | <b>INARI NIGIRI</b> <sup>1/8</sup> // Tofutasche                           | » 3,80 |
| <b>n3</b> | <b>SAKE NIGIRI</b> // Lachs  | » 4,90 |
| <b>n4</b> | <b>MAGURO NIGIRI</b> // Thunfisch  | » 5,00 |
| <b>n5</b> | <b>EBI NIGIRI</b> // Gekochte Garnelen                                     | » 5,20 |
| <b>n6</b> | <b>UNAGI NIGIRI</b> // Gegrillter Flusssaal                                | » 5,50 |
| <b>n7</b> | <b>IKURA NIGIRI</b> // Lachskaviar   | » 5,20 |
| <b>n8</b> | <b>SALMON MEETS UNAGI</b><br>// Flambierter Lachs und gegrillter Flusssaal | » 5,90 |
| <b>n9</b> | <b>SPICY TUNA GUNKAN</b><br>// Würziger Thunfisch, Lauch, Spicy Soße       | » 5,90 |



# SASHIMI

- S1 SAKE SASHIMI** // 8 Stk., Lachs » 15,90
- S2 MAGURO SASHIMI** // 8 Stk., Thunfisch » 17,90
- S3 SASHIMI DELUXE** // 3 Stk. Lachs, 3 Stk. Thunfisch, 2 gekochte Garnelen » 19,90
- S4 TUNA SESAM** » 24,90  
// ca. 50 Sekunden leicht angebraten Yellow-Tuna-Sesammantel, verfeinert mit Unagi Sauce und hausgemachte Spezialsauce



# INSIDE OUT

- I1 SAKE I-O** <sup>/Tbk</sup> // Zarter Lachs, Avocado, Tobiko » 8,90
- I2 SAKE MANGO I-O** » 8,90  
// Cream Cheese, Mango, Sake, Sesam
- I3 MAGURO I-O** <sup>/Tbk</sup> // Thunfisch, Avocado, Tobiko » 9,90
- I4 HOT SPICY TUNA I-O** <sup>/Tbk</sup> » 9,90  
// Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce, Gurke, Tobiko
- I5 CALIFORNIA** <sup>/Srm/Tbk</sup> // Surimi, Avocado, Tobiko » 8,90
- I6 VEGGIE I-O** // Avocado, Gurke, Sesam » 7,90



# CRUNCHY ROLLS

gebackene Tempura Big Roll mit Spezialsauce, Sesam, serviert mit Guacamole und Salsa Roja

- C1 CRUNCHY SALMON** <sup>/1/3/7</sup> » 8,90  
Zarter Lachs, Lauch, Avocado, Gurke, Cream Cheese
- C2 CRUNCHY TUNA** <sup>/1/3/7</sup> » 9,90  
Thunfisch, Lauch, Spicy Sauce, Gurke, Cream Cheese
- C3 CRUNCHY TORI** <sup>/1/3/7</sup> » 8,90  
Hühnerbrust, Lauch, Gurke, Cream Cheese
- C4 CRUNCHY EBI** <sup>/1/3/7</sup> » 9,90  
// Garnele, Avocado, Gurke, Mayo, Lauch, Cream Cheese
- C5 CRUNCHY VEGGIE** <sup>/1/3</sup> // Avocado, Gurke, Rettich » 8,90



# MAISON TOM SPECIAL ROLLS



- S1. TIGER ROLL** /1/3/17 » 13,90  
// Tempura Garnele, Gurke,  
Cream Cheese, Lachs on Top
- S2. TOKYO ROLL** /17 » 12,90  
// Lachs, Gurke, Cream Cheese, Avocado,  
umwickelt mit Avocado
- S3. FIRE TUNA ROLL** /17 » 14,90  
// Gurke, Mango, Cream Cheese,  
umwickelt mit flambiertem Thunfisch
- S4. TOM'S ORIGINAL ROLL** /1/3/17 » 13,90  
// Mango, Tempura Garnelen, Gurken,  
Cream Cheese, umwickelt mit flambiertem Lachs
- S5. OSAKA ROLL** /1/3/17/8cm » 13,90  
// Tempura Surimi, Cream Cheese, Gurke,  
Lauch, bedeckt mit Thunfisch
- S6. VEGGIE ROLL** » 10,90  
// Mango, Gurke, Rettich, Avocado on Top





# SUSHI MENUES

## *MENUE 1* /1/3/6

### **VEGGIE FOR EVER** » 12,90

- 2 Stk. Inari Nigiri
- 2 Stk. Avocado Nigiri
- 5 Stk. Crunchy Veggie

## *MENUE 2* /4/Tbk

### **SALMON LOVE** » 14,90

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 6 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. Sake I-O

## *MENUE 3* /4

### **MAKI MIXED** » 14,90

- 6 Stk. Sake Maki
- 6 Stk. Tuna Maki
- 6 Stk. Kappa Maki
- 6 Stk. Avocado Maki

## *MENUE 4* /4/Srm/Tbk

### **MY FAVORITE** » 15,90

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 6 Stk. Sake Maki
- 6 Stk. Maguro Maki
- 8 Stk. California I-O

## *MENUE 5* /1/2/3/4/7

### **TOM JOIN** » 15,90

- 1 Stk. Sake Nigiri
- 1 Stk. Maguro Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri
- 5 Stk. Crunchy Tuna

## *MENUE 6* /1/2/3/4/7/Srm/Tbk

### **ROCK'N ROLL** » 42,90

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Maguro Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri
- 6 Stk. Kappa Maki
- 6 Stk. Sake Maki
- 8 Stk. California I-O
- 5 Stk. Crunchy Tori
- 5 Stk. Crunchy Salmon

## *MENUE 7* /1/3/4/7/Srm/Tbk

### **BEST FRIENDS** » 48,90

- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Maguro Nigiri
- 2 Stk. Avocado Nigiri
- 6 Stk. Avocado Maki
- 6 Stk. Sake Maki
- 6 Stk. California Maki
- 6 Stk. Maguro Maki
- 8 Stk. California I-O
- 5 Stk. Crunchy Salmon
- 5 Stk. Crunchy Tori

## *MENUE 8* /1/2/3/4/7/Srm/Tbk

### **FATHER & SON** » 79,90

- 4 Stk. Lachs-Tuna Sashimi
- 2 Stk. Sake Nigiri
- 2 Stk. Ebi Nigiri
- 6 Stk. Sake Maki
- 6 Stk. Maguro Maki
- 6 Stk. Kappa Maki
- 6 Stk. Avocado Maki
- 8 Stk. Sake I-O
- 8 Stk. California I-O
- 8 Stk. Hot Spicy Tuna I-O
- 10 Stk. Crunchy Salmon
- 5 Stk. Crunchy Tuna



# SOFTDRINKS



**Pepsi Cola** / /K/Ko/F/S  
**Pepsi Max** / /K/Ko/F/S/Su  
**Mirinda** / /A/F/S/Sr/St  
**Seven Up** / /S/Sr 0,33l » 3,70

**Mangosaft** 0,3l » 3,70

**Maracujasaft** 0,3l » 3,70

**Apfelschorle /  
 Apfelsaft** 0,3l » 3,70

## THOMAS HENRY

**Tonic Water** /A/S/Ch 0,2l » 3,50

**Bitter Lemon** /A/S/Ch/St 0,2l » 3,50

**Ginger Ale** /F/S 0,2l » 3,50

**Spicy Ginger** /S/St 0,2l » 3,50

## SELTERS WASSER MEDIUM

**Flasche** 0,25l » 2,90      **Flasche** 0,75l » 5,90

## SELTERS WASSER STILL

**Flasche** 0,25l » 2,90      **Flasche** 0,75l » 5,90

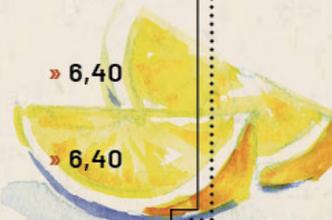
# HOMEMADE DRINKS

**Lemon Lemonade** » 5,90  
 hausgemachte Lemonade aus Honig,  
 Minze, Limetten, Rohrzucker

**Mango Lemonade** » 5,90  
 Mango, Minze, Limetten, Honig, Rohrzucker

**Passion Fruit Lemonade** » 6,40  
 frische Maracuja, Honig, Minze, Limetten

**Mango Lassi** 7Mango, Joghurt, Milch » 6,40



# FRESH JUICE

**Apfelsaft** frisch gepresst 0,3l » 5,90

**Orangensaft** frisch gepresst 0,3l » 5,90

**Grapefruit Saft** frisch gepresst 0,3l » 5,90

# TEE

## Sencha

japanischer Grüntee, hoch aromatisch und leicht blumig

Tasse » 3,20 Kännchen » 4,00

## Jasmintee

grüner Tee mit Jasminblüten

Tasse » 3,20 Kännchen » 4,00



# FRESH HOMEMADE TEA

## Ginger Tea

frischer Ingwer, Limetten, Kumquats, Minze, Zimt

» 3,80

## Mint Tea

frische Minze, Ingwer, Limetten, Kumquats

» 3,80

## Lemongrass Tea

frisches Zitronengras, Ingwer, Limetten, Kumquats

» 3,80

## Maison Tom Tea

frische Orange, Ingwer, Limetten, Zitronengras

» 3,80



# KAFFEE

## Kaffee /Ko

» 2,50

## Milchkaffee /7/Ko

» 3,50

## Espresso /Ko

» 2,00

## Doppelter Espresso /Ko

» 3,60

## Cappuccino /7/Ko

» 3,50

## Latte Macchiato /7/Ko

» 3,50

## Viet Espresso /7/Ko

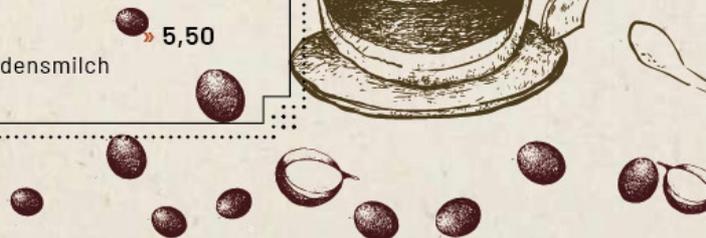
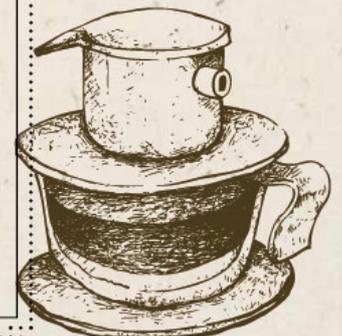
mit Kondensmilch

» 4,50

## Ca Phe Sua Da /7/Ko

kalter vietnamesischer Espresso mit Kondensmilch

» 5,50



## LONGDRINKS

**Mango Wodka** » 6,50  
mit Limetten und Kumquats

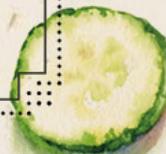
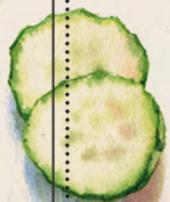
**Hugo** /12 » 7,90  
Prosecco, Holunderblüten,  
Limettensaft, Minze, Soda

**Prosecco Aperol** /12/Ch/F » 7,90  
Prosecco, Aperol, Orange

**Gin Tonic** » 8,50  
Auswahl mit : Monkey 47 /  
Hendrick's / Brockmans

**Saigon Mule** » 8,90  
Reis-Vodka, Ingwer,  
Bio-Zitronengras, Ginger Beer

**Kumquat Mojito** /F/S » 7,90  
Rum, Kumquat, Limetten,  
Rohrzucker, Ginger Ale



## SPIRITUOSEN

**Reis-Wodka** 4cl » 5,00

**Wodka** 4cl » 4,00

**Bombay Sapphire** 4cl » 5,00

**Hendrick's** 4cl » 8,00

**Brockmans** 4cl » 8,00

**Monkey 47** 4cl » 9,00

**Bacardi** 4cl » 4,00

**Jack Daniel's** 4cl » 5,00

**Chivas Regal 18** 4cl » 14,00

**Chivas Regal 21** 4cl » 18,00



# BIERE

<b>Radeberger Pils</b>	0,2l » 2,80	0,4l » 3,80
<b>Radler mit 7Up</b>	0,25l » 2,80	0,4l » 3,80
<b>Allg. Büble Bayrisch Hell</b>		0,5l » 4,20
<b>Jever Fan Alkoholfrei</b>		0,33l » 3,20
<b>Allg. Büble Bayrisch Hefeweizen Hell</b>		0,5l » 4,50
<b>Alt Kemptener Weiße Hefeweizen Dunkel</b>		0,5l » 4,50
<b>Tiger Bier</b>	0,33l » 3,80	
<b>Saigon Bier</b>	0,33l » 3,80	
<b>Schöffelhofer alkoholfrei Hefeweizen</b>		0,5l » 4,50

# WEINE

## ROTWEINE (TROCKEN)

<b>Maison Tom Hauswein</b> (Tempranillo Barrique)	0,2l » 5,90	0,75l » 19,90
<b>Markus Schneider</b> (Black Print Rotwein Cuveé)		0,75l » 50,00

## WEISSWEINE (TROCKEN)

<b>Maison Tom Hauswein</b> (Chardonnay Pinot Grigio)	0,2l » 5,90	0,75l » 19,90
<b>Johannes Kleinmann Weißburgunder Spätlese</b>		0,75l » 54,00
<b>Knipser Riesling</b>		0,75l » 42,00
<b>Philipp Kuhn Grauburgunder</b>		0,75l » 48,00

## ROSÉ

<b>Maison Tom Hauswein</b> (Grenach Rosé)	0,2l » 5,90	0,75l » 19,90
<b>Philipp Kuhn Rosé</b>		0,75l » 29,00

## REISWEIN

<b>Sake</b> japansicher Reiswein		» 6,00
----------------------------------	--	--------



**PUHHH!**

Das war's, bis demnächst.

