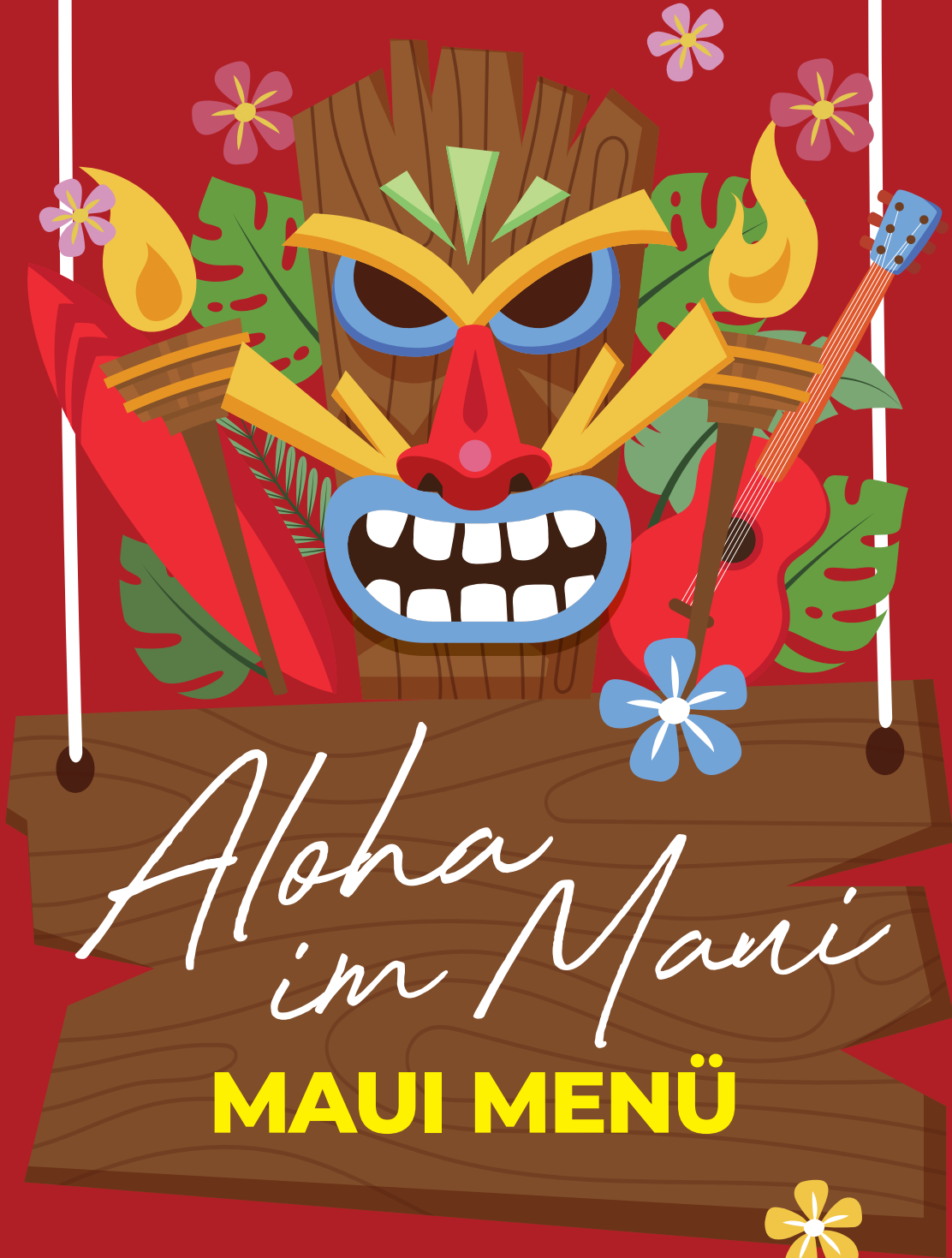




MAUI

HAWASIAN KITCHEN & BAR



*Aloha  
im Maui*

**MAUI MENÜ**

MAUI AM ROTKREUZPLATZ



# THE TASTE OF MAUI



## MAUI'S PASSION

Prosecco, Sakura Kirschblüten Vermouth, Cherry Blossom Tonic  
9,9 €

## WEINEMPFEHLUNG

### MAUI CUVEE

Chardonnay & Weißburgunder 0,1L / 4,5 € / 0,2L / 7,9 € / 0,75L / 29 €

## CHEF'S RECOMMENDATION - MENÜEMPFEHLUNG

3 Gänge - **38 €**

4 Gänge - **49 €**

## STARTERS - VORSPEISEN

**TUNA TATAKI** <sup>D</sup>

**BBQ PORK TACO** <sup>E</sup>

**DUMPLING  
VEGGIE MIX** <sup>A</sup> 

## INTERMEDIATE COURSE - ZWISCHENGANG

**DUCK MANGO  
SALAD** <sup>A,E</sup>

**LOMI LOMI  
SALMON SALAD** <sup>D,F</sup>

**AVOCADO  
TATARE** <sup>E</sup> 

## MAIN - HAUPTGERICHTE

Served with Jasmine Rice / Serviert mit Jasminreis

**CRISPY DUCK IN RED  
CURRY SAUCE** <sup>A,D</sup>

**HULI HULI CHICKEN  
IN ANANAS-TAMARIND  
-SAUCE** <sup>E</sup>

**BBQ TOFU  
QUINOA BOWL** <sup>F,G,J</sup>

## DESSERTS

**PANNA COTTA** <sup>G</sup>

**MOCHI MIX SELECTION** <sup>A,G</sup>



# STARTERS

Sharing is Happiness

## MAUI STARTER PLATE

### LAHAINA STARTER PLATE (AB 2 PERSONEN) <sup>B,D,F,G,K</sup>

Gemischte Vorspeisenplatte zum Teilen:

Duck Summer Rolls, Edamame, Mix Dumplings, Lomi Lomi Salmon Salad, Chicken Satay, Krabbenchips serviert mit hausgemachten Dips

16.90 €/person

### HANA STARTER VEGGIE PLATE (AB 2 PERSONEN) <sup>F,G,K,B</sup>

Gemischte Veggie-Vorspeisenplatte zum Teilen:

Crispy Veggie Spring Rolls, Avocado Summer Rolls, Edamame, Veggie Mix Dumplings, Süßkartoffel-Pommes, Krabbenchips, Vegan Ponzu Salat serviert mit hausgemachten Dips

16.50 €/person

## SMALL SOUP / KLEINE SUPPEN

### 1. MISO SOUP <sup>F</sup>

Seidentofu, Dashi, Wakame, Pilze, Frühlingszwiebeln, Sesam

6.90 €

### 2. COCONUT CHICKEN SOUP <sup>G</sup>

Huhn, Kokosmilchsuppe, saisonales & regionales Gemüse, Koriander, Sesam

8.90 €

### 3. PHO BEEF SOUP (SMALL) <sup>D</sup>

Traditionelle Nudelsuppe aus Rinderbrühe, frischen Kräuter, Limette, Hoisin Sauce, Chili Sauce

9.90 €

## SALAD / KLEINE SALATE

### 11. EDAMAMÉ <sup>F</sup>

Gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz oder Hot Chili

5.90 €

### 13. DUCK MANGO SALAD <sup>A,E</sup>

Ente, Mango, Chilis, frische Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Chili-Limetten-Sauce

11.90 €

### 14. LOMI LOMI SALMON SALAD <sup>D,F</sup>

Lachs, Avocado, Zwiebeln, Chilis, Gurke, Tomaten, Koriander, Yuzu-Sauce

13.50 €

### 15. CRISPY CHICKEN PEANUT SALAD <sup>E,F</sup>

Huhn, Salat, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Radieschen, Takuan Rettich, Rotkohl, Zwiebeln, Erdnuss-Sauce

Klein  
10.90 €

Groß  
16.50 €



### 16. SALMON AHI SALAD <sup>D,F,G</sup>

Lachs, Tuna, Salat, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Radieschen, Takuan Rettich, Rotkohl, Zwiebeln, Ponzu Sauce, Chili-Wasabi-Mayo

Klein  
13.90 €

Groß  
18.50 €

## ROLLS

- 21. CRISPY VEGGIE SPRING ROLL** <sup>D,F,A</sup>  **8.50 €**  
Tofu, Bohnen, Karotten, Rettich, Chili-Limetten-Fischsauce (extra)
- 22. CRISPY SPRING ROLL** <sup>B,D,A</sup> **8.90 €**  
Garnelen, Hackfleisch, Bohnen, Karotten, Rettich, Chili-Limetten-Fischsauce (extra)
- 23. AVOCADO ROLL** <sup>F,G,K</sup>  **8.90 €**  
Avocado, Reismudeln, Rucola, Rotkohl, Wasabi-Mayo, Hoisin-Sauce (extra)
- 24. CRISPY DUCK ROLL** <sup>A,F</sup> **9.10 €**  
Ente, Reismudeln, Rotkoh, Koriander, Hoisin-Sauce (extra)
- 26. SALMON ROLL** <sup>D,F</sup> **9.90 €**  
Lachs, Avocado, Rotkohl, Rucola, Mayo, Ponzu-Sauce (extra)

## TACOS

- 31. BAO TOFU** <sup>E,F</sup>  **9.90 €**  
Tofu, Rotkohl, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Hoisin-Sauce
- 32. BAO BBQ PORK** <sup>E</sup> **10.90 €**  
BBQ Pork, Rotkohl, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Hoisin-Sauce, Bang-Bang-Sauce
- 33. BAO CHICKEN** <sup>E</sup> **10.90 €**  
Huhn, Rotkohl, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Hoisin-Sauce, Wasabi-Mayo, Bang-Bang-Sauce
- 35. TACOS ADVENTURE FÜR 2 PERSONEN (4 STÜCK)** <sup>F,J</sup> **20.90 €**  
Tacos zum Selbermachen: Als Basis servieren wir Tacos, frische Kräuter, Salat, Pork, Chicken und Soßen, die Sie dann je nach Geschmack am Tisch machen

## BITES

- 41. CHICKEN SATAY SPIEß** <sup>E</sup> **9.50 €**  
Huhn, Erdnuss-Sauce
- 43. COCONUT SHRIMP** <sup>A,B</sup> **10.90 €**  
Garnelen, Kokosraspel, Chili-Ingwer-Sauce
- 44. DUMPLINGS VEGGIE** <sup>A</sup>  **9.50 €**  
Gyoza Gemüse
- 45. DUMPLINGS MIX** <sup>A</sup> **10.90 €**  
Gyoza mit Gemüse, Hähnchen & Meeresfrüchten

## SPECIAL

- 50. AVOCADO TATARE** <sup>E</sup>  **11.90 €**  
Avocado, Zwiebeln, Dill, Quinoa, Soja-Mayo
- 51. SALMON TATARE** <sup>D</sup> **14.50 €**  
Premium Lachs, Avocado, Zwiebeln, Dill, Wasabi-Mayo
- 52. TUNA TATARE** <sup>D</sup> **15.50 €**  
Thunfisch, Avocado, Zwiebeln, Koriander, Dill, Chili-Mayo-Sauce
- 53. TUNA TATAKI** <sup>D</sup> **15.90 €**  
Thunfisch, Avocado, Zwiebeln, Koriander, Dill, Yuzu-Raspberry-Sauce
- 54. MUSSELS** <sup>C</sup> **14.90 €**  
Muscheln, Ingwer, Zitronengras, Basilikum, Kokosmilch-Sauce





# MAIN - HAUPTSPEISE



## HAWAII BOWL (Serviert mit Reis)

### 71. BBQ TOFU QUINOA BOWL <sup>F,G,J</sup>

Reis, Tofu, Quinoa, Avocado, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, Takuan Rettich, Rotkohl, Sesam, Ponzu Sauce

16.50 €

### 72. ALOHA SALMON BOWL <sup>D,F,G,J</sup>

Reis, Lachs, Avocado, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, Takuan Rettich, Rotkohl, Sesam, Ponzu Sauce, Wasabi-Mayo

18.50 €

### 73. BIG EYE AHI POKE BOWL <sup>D,F,G,J</sup>

Reis, Thunfisch, Avocado, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, Takuan Rettich, Rotkohl, Sesam, Ponzu Sauce, Chili-Mayo

19.50 €

### 741. SHRIMP BOWL <sup>B,F,J</sup>

Reis, Garnelen, Avocado, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, Takuan Rettich, Sesam Sauce

19.50 €

### 742. MAUI POKE BOWL <sup>D,F,G,J</sup>

Reis, Thunfisch, Lachs, Garnelen, Avocado, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Zwiebeln, Radieschen, Takuan Rettich, Rotkohl, Sesam, Ponzu Sauce, Chili-Mayo

20.50 €

## RICE NOODLE BOWL (Serviert mit Reismudeln)

Lauwarme Reismudelschale mit Salat, verschiedenen asiatischen Kräutern, Gurken, Röstzwiebeln, Sojasprossen, Erdnüssen, Chili-Limetten-Fischsauce

### 752. CHICKEN <sup>D,E,F</sup>

Gebratene Hähnchenbrust

17.50 €

### 753. DUCK <sup>A,D,E,F</sup>

Knusprige Ente

19.50 €

### 754. SPRING ROLL <sup>B,D,F</sup>

Gemischtes Hackfleisch und Garnelen

17.50 €

## PHO BOWL

Traditionelle Nudelsuppe aus Rinderbrühe, Huhn, frischen Kräutern, Limette, Hoisin Sauce, Chili Sauce

### 762. CHICKEN <sup>D</sup>

16.50 €

### 763. BEEF <sup>D</sup>

17.50 €



# LOCO MOCO HAWAII'S MOST FAMOUS

## RICE BOWL

### 771. CHICKEN <sup>F</sup>

Reis, Hähnchen, Champignons, Pilze, Spiegelei, Kimchee, Rotkohl, Bratensauce

18.90 €

### 772. BEEF <sup>F</sup>

Reis, Rind, Champignons, Pilze, Spiegelei, Kimchee, Rotkohl, Bratensauce

20.90 €



## SPICY LEMONGRASS

### 812. SPICY LEMONGRASS CHICKEN <sup>A,F</sup>

Saisonales & regionales Gemüse, Huhn, Chilis, Zitronengras, Pilze

17.90 €

### 813. SPICY LEMONGRASS BEEF <sup>A,F</sup>

Saisonales & regionales Gemüse, Rind, Chilis, Zitronengras, Pilze

18.90 €

## RED CURRY SAUCE

### 822. GRILLED CHICKEN IN RED CURRY SAUCE <sup>D</sup>

Saisonales & regionales Gemüse, Huhn, Aubergine, Pilze, Rote-Curry-Sauce

18.50 €

### 823. CRISPY DUCK IN RED CURRY SAUCE <sup>A,D</sup>

Saisonales & regionales Gemüse, Ente, Aubergine, Pilze, Rote-Curry-Sauce

19.50 €

## TAMARIN SAUCE

### 832. TAMARIN CHICKEN <sup>A</sup>

Saisonales & regionales Gemüse, Huhn, Tamarinde-Sauce

17.90 €

### 833. TAMARIN BEEF <sup>A</sup>

Saisonales & regionales Gemüse, Rind, Tamarinde-Sauce

18.90 €

## BASIL SAUCE

### 852. THAI BASILIKUM BEEF <sup>A</sup>

Saisonales & regionales Gemüse, Rind, Thaibasilikum

18.90 €

### 853. THAI BASILIKUM GARNELEN <sup>B</sup>

Saisonales & regionales Gemüse, Garnelen, Thaibasilikum

20.90 €

# VEGETARIAN

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>820. BIO TOFU IN RED CURRY SAUCE</b> <sup>F</sup>  | <b>17.50 €</b> |
| Saisonales & regionales Gemüse, Tofu, Aubergine, Pilze, Rote-Curry-Sauce   |                |
| <b>810. SPICY LEMONGRASS TOFU</b> <sup>F</sup>        | <b>16.50 €</b> |
| Saisonales & regionales Gemüse, Tofu, Chilis, Zitronengras, Pilze  |                |
| <b>830. TAMARIN TOFU</b> <sup>F</sup>                 | <b>16.50 €</b> |
| Saisonales & regionales Gemüse, Tofu, Tamarinde-Sauce  |                |
| <b>850. BASILIKUM TOFU</b> <sup>F</sup>               | <b>17.50 €</b> |
| Saisonales & regionales Gemüse, Tofu, Thaibasilikum  |                |
| <b>761. PHO TOFU</b> <sup>F</sup>                     | <b>16.50 €</b> |
| Traditionelle Nudelsuppe aus Rinderbrühe, Tofu, frische Kräuter, Limette, Hoisin Sauce, Chili Sauce                                    |                |
| <b>751. RICE NOODLE TOFU</b> <sup>B,E,F</sup>         | <b>16.50 €</b> |
| Reisnudeln, Tofu, Kräuter, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Sojasprossen, Chili-Limetten-Fisch Sauce                                     |                |

# BBQ - MAUI WOWIES

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>92. HULI HULI CHICKEN</b> <sup>E</sup>                       | <b>20.50 €</b> |
| Hähnchen, Ananas, Tamarinden-Ananas-Sauce                       |                |
| <b>93. ENTRECOTE</b> <sup>A</sup>                               | <b>27.50 €</b> |
| Entrecote, Süßkartoffelpüree, Grüner Spargel, Chimichurri-Sauce |                |
| <b>94. ROASTED DUCK</b> <sup>A</sup>                            | <b>28.90 €</b> |
| Entenbrust, Grüner Spargel, Tamarinden-Sauce                    |                |
| <b>95. SALMON ON GRILL</b> <sup>D</sup>                         | <b>24.90 €</b> |
| Lachs, Saisonales & regionales Gemüse, Rotes-Curry-Sauce        |                |

## 96. MAUI HOTPOT <sup>B</sup>

Feuertopf zum Selbermachen: Als Basis servieren wir Fleisch, Garnelene, Dumplings, frische Kräuter, Salat, Tofu, Gemüse, Reis und Nudeln. Sie können die Zutaten nach Belieben direkt am Tisch kochen. Sollten Sie Unterstützung benötigen, erklären wir Ihnen gerne die Schritte.

**29.9 €  
/Person**

## 97. MAUI GRILL <sup>B</sup>

Grillen zum Selbermachen: Als Basis servieren wir 200g Entrecote, Garnelen, 250g Huli-Huli-Chicken, Nudeln, Reis, frische Kräuter, Salat, Tofu, Gemüse und Soßen. Sie können die Zutaten nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch grillen. Sollten Sie Unterstützung benötigen, stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

**34.9 €  
/Person**

## 98. MAUI VEGGIE GRILL

Grillen zum Selbermachen: Als Basis servieren wir Tofu, Nudeln, frische Kräuter, Salat, Veggie Dumplings Mix, Gemüse, Reis und Nudeln. Sie können die Zutaten nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch grillen. Sollten Sie Unterstützung benötigen, stehen wir Ihnen gerne zur Seite.

**29.9 €  
/Person**



## DESSERTS

### 101. VANILLA-AFFOGATO <sup>G</sup>

Zwei Kugeln Vanilleeis, Espresso, Schokoladenraspel

7.90 €

### 102. SCHOKO-SOUFFLÉ <sup>A,G</sup>

Schokolade, Vanilleeis, Matcha-Eis, Erdbeer-Sauce

7.90 €

### 103. PANNA COTTA <sup>G</sup>

Zitronengras-Panna-Cotta, Mango-Püree, Himbeer-Püree

7.90 €

### 104. MOCHI MIX <sup>A,G</sup>

Kokos, Maracuja-Mango, Himbeere

8.50 €

### 105. ICE CREAM MIX

Vanilleeis, Sesam-Eis, Himbeer-Sauce

5.90 €

### 106. MOANA SWEET MIX

Dreierlei Umami-Panna-Cotta, Kokosnussbällchen, Mochi-Mix, Eiscreme

27.90 €



## DISGETIF

### RAMAZZOTI (30%) <sup>4,8</sup> 4CL

5.90 €

### JÄGERMEISTER (35%) <sup>4,8</sup> 2CL

3.50 €

### TIRAMISU SHOT <sup>G</sup>

Baileys, Kaffee-Likör, Sahne

6.90 €

### BAILEYS

5.90 €





## MAUI GESCHICHTE

Was gibt es Schöneres, als mit einem Koffer in der Hand die Welt zu entdecken? Welt, ich komme!

So spricht Maui vor jeder Reise. Er reist um die Welt, von Südostasien über Europa bis zu den verschiedenen Inseln Hawaiis, und entdeckt dabei neue Spezialitäten und Gemeinsamkeiten der exotischen Küchen. Am Ende seiner Reise bringt er das Beste davon mit nach München und teilt es mit euch.

Maui steht als Synonym für Vielseitigkeit, Offenheit, Neugier und das Miteinander der pazifischen Kultur. Diese bringen wir Ihnen nach München: die Tradition, gemeinsam von denselben Tellern und Schüsseln zu essen und das Glück miteinander zu teilen. Sie werden sehen, wie glücklich das macht – noch lange über die Mahlzeit hinaus.

### ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse
- B Krebstiere/-Erzeugnisse
- C Eier/-Erzeugnisse
- D Fisch/-Erzeugnisse
- E Erdnüsse/-Erzeugnisse
- F Soja/-Erzeugnisse
- G Milch/-Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte/-Erzeugnisse
- I Sellerie/-Erzeugnisse
- J Senf/-Erzeugnisse
- K Sesam/-Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P Enthält eine Phenylalaninquelle

### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Geschmacksverstärker
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Farbstoff
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 Koffeinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 geschwärzt
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegetarisch  
Mit  gekennzeichnete Speisen sind vegan.









MAUI HAWASIAN KITCHEN & BAR  
MAUI INTERNATIONAL GMBH  
NYMPHENBURGER STR. 151  
80634 MÜNCHEN  
[HTTPS://MAUI-RESTAURANT.DE/AM-ROTKREUZPLATZ](https://maui-restaurant.de/am-rotkreuzplatz)

MONTAG BIS FREITAG:  
11:30 BIS 14:30  
17:30 BIS 23:00

SAMSTAG UND FEIERTAGE:  
17:30 BIS 23:00