



MAUI

HAWASIAN KITCHEN & BAR

MENÜ



ALOHA

MAUI AM ROTKREUZPLATZ

# TROPICAL STARTERS

Let's Share Happiness

## SPECIAL



Chef's Choice

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>50. AVOCADO GARDEN TATARE</b> <sup>E</sup>                                  | <b>11.90</b> |
| Avocado, Schalotten, Dill, Quinoa, Chili, Soja-Mayo                            |              |
| <b>51. SALMON TATARE</b> <sup>D</sup>  | <b>14.90</b> |
| Premium-Lachs, Avocado, Schalotten, Dill, Chili, Wasabi-Mayo                   |              |
| <b>52. SPICY TUNA TATARE</b> <sup>D</sup>                                      | <b>15.90</b> |
| Thunfisch, Avocado, Schalotten, Koriander, Dill, Chili-Mayo, Schwarze Trüffel  |              |
| <b>53. TRUFFLE YUZU TUNA TATAKI</b> <sup>D</sup>                               | <b>15.90</b> |
| Thunfisch, Schalotten, Koriander, Dill, Schwarze Trüffel, Yuzu-Raspberry-Sauce |              |

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>1. MISO SOUP</b> <sup>F</sup>  | <b>6.90</b>  |
| Seidentofu, Dashi, Wakame, Frühlingszwiebeln, Sesam   |              |
| <b>2. COCONUT CHICKEN SOUP</b> <sup>G</sup>   | <b>8.90</b>  |
| Huhn, Kokosmilchsuppe, saisonales und regionales Gemüse, Koriander, Sesam                                       |              |
| <b>11. EDAMAMÉ</b> <sup>F</sup>   | <b>5.90</b>  |
| Gedämpfte japanische Bohnen mit Meersalz oder Hot Chili   |              |
| <b>13. DUCK MANGO SALAD</b> <sup>A,E</sup>  | <b>13.90</b> |
| Ente, Mango, saisonales Gemüse, Kräuter, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Chili-Limetten-Fischsauce                      |              |
| <b>14. LOMI LOMI AHI SALMON SALAD</b> <sup>D,F</sup> ✨  Hawaii Classic  | <b>14.90</b> |
| Premium Lachs & Thunfisch, Avocado, Gurke, Tomate, Koriander, Schalotten, Yuzu-Trüffel-Dressing                 |              |
| <b>15. CRISPY CHICKEN SALAD</b> <sup>E,F</sup>  | <b>16.90</b> |
| Hähnchenfilet, Salat, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Radieschen, Takuan-Rettich, Rotkohl, Schalotten, Sesam-Sauce |              |
| <b>22. CRISPY SPRING ROLLS</b> <sup>B,D,A</sup>   | <b>9.90</b>  |
| Garnelen, Hackfleisch, Bohnen, Karotten, Rettich, Chili-Limetten-Fischsauce                                     |              |
| <b>23. CREAMY AVOCADO ROLLS</b> <sup>F,G,K</sup>  | <b>8.90</b>  |
| Avocado, Rucola, Rotkohl, Wasabi-Mayo, Hoisin-Sauce (extra)   |              |
| <b>24. CRISPY DUCK ROLLS</b> <sup>A,F</sup>   | <b>9.50</b>  |
| Ente, Reismnudeln, Rotkohl, Koriander, Hoisin-Sauce (extra)   |              |

**31. VEGGIE BAO BUN** <sup>E,F</sup> 🌱 **11.90**

Gemüse, Pilze, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Hoisin-Sauce(2 Stück)

**32. BBQ PORK BAO BUN** <sup>E</sup> **11.90**

BBQ Pork, Rotkohl, Koriander, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Hoisin-Sauce, Bang-Bang-Sauce(2 Stück)

**33. CRISPY ORIGINAL TACOS** <sup>E</sup> ✨ **12.90**

Hackfleisch, frische Tomatensalsa, Rotkohl, Kimchi, Salat, Röstzwiebeln, Bang-Bang-Sauce, Mayonnaise-Creme-Sauce (2 Stück)

**34. SPICY SALMON TACOS** <sup>E</sup> ✨ 🌺 Hawaii Classic **13.90**

Lachs, Tomatensalsa, Rotkohl, Kimchi, Salat, Röstzwiebeln, Bang-Bang-Sauce, Mayonnaise-Creme-Sauce (2 Stück)

**41. CHICKEN KATSU** <sup>E</sup> **10.90**

Knuspriges Hähnchenfilet in Panko, serviert mit Dip

**43. COCONUT CRISPY SHRIMP** <sup>A,B</sup> **11.90**

Garnelen in Kokospanade, knusprig ausgebacken

**44. DUMPLINGS VEGGIE MIX** <sup>A</sup> 🌱 **10.90**

Gyoza mit Tofu und Gemüse, dazu hausgemachte Bang-Bang-Sauce & Soja-Yuzu-Dip

**45. DUMPLING DUO MIX** <sup>A</sup> **11.90**

Gemischte Auswahl: Fleisch & Veggie mit Bang-Bang-Sauce & Soja-Yuzu-Dip

## MAUI STARTER PLATE

**LAHAINA STARTER PLATE (AB 2 PERSONEN)** <sup>B,D,F,G,K</sup> **17.90**

Duck Summer Rolls, Spring Rolls, Edamame, Dumpling-Mix, Lomi Lomi Salmon Salad, Chicken Katsu, Krabbenchips – serviert mit hausgemachten Dips

**HANA STARTER VEGGIE PLATE (AB 2 PERSONEN)** <sup>F,G,K,B</sup> 🌱 **17.50**

Avocado Summer Rolls, Edamame, Veggie-Dumpling-Mix, Süßkartoffel-Pommes, Krabbenchips, veganer Ponzu-Salat – serviert mit hausgemachten Dips

*Es war einmal MAUI – der neugierigste Genießer der Südsee. Seine erste Etappe führte ihn nach Asien: Knusprige Dumplings, zarte Sommerrollen und würzige Streetfood-Klassiker erzählen von seinen Abenteuern durch die Gassen Hanois, über die Märkte Singapurs bis hin zu den Stränden Balis.*

*Ist MAUI ein Sharing-Konzept?*

*Oh ja – bei MAUI wird gern geteilt! Denn was richtig gut schmeckt, soll nicht für sich bleiben. MAUI teilt seine Lieblingsgerichte mit allen um sich herum – das bringt Menschen zusammen. Gemeinsam genießen verbindet – und macht jeden Moment noch ein bisschen schöner.*



# HAUPTSPEISE

## LOCO MOCO Hawaii Classic

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

19.90

Hähnchenfilet auf Reis mit gebratenen Pilzen, Spiegelei, Kimchi, Rotkohl und Bratensauce

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

20.90

Rindfleisch auf Reis mit gebratenen Pilzen, Spiegelei, Kimchi, Rotkohl und Bratensauce

## HAWAII POKE BOWL - das Insel-Feeling in der Schüssel

### 742. MAUI SIGNATURE BOWL <sup>D,F,G,J</sup> Hawaii Classic 22.90

Mit einer Auswahl an Thunfisch, Lachs und Garnelen – kombiniert mit frischen Zutaten wie Avocado, Mango, Edamame, Gurke, Radieschen, Takuan-Rettich, Rotkohl. Verfeinert mit Ponzu-Sauce, schwarzem Trüffel und Trüffel-Chili-Mayo.

### 72. ALOHA SALMON BOWL <sup>D,F,G,J</sup> 19.90

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

### 73. TUNA ALI'Ī POKÉ <sup>D,F,G,J</sup> 20.90

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

### 741. MOCHIKO CHICKEN BOWL <sup>B,F,J</sup> 19.90

Reis, Hähnchenfilet, Avocado, Edamame, Mais, Mango, Gurke, Schalotten, Radieschen, Takuan-Rettich, Sesam, Sesam-Sauce

### 71. BBQ TOFU VEGGIE BOWL <sup>F,G,J</sup> 17.90

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

## 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> 19.50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

### 753. CRISPY DUCK <sup>A,D,E,F</sup> 20.90

Knusprige Ente

Was sind typische hawaiianische Gerichte? War das eure Frage an uns?

MAUI teilt sie gerne mit euch:

Poke vom Ali'i Fish Market

Huli Huli Chicken auf dem Weg nach Hana

Lomi Lomi Salmon – würziger Salat aus rohem Lachs, Tomaten und Zwiebeln, oft als Beilage

Loco Moco Chicken im Kihei Café

Bitte vergesst nicht, auch anderen Gerichten eine Chance zu geben – es lohnt sich!



# MAUI WOWIES

## 92. HULI HULI CHICKEN <sup>E</sup> Hawaii Classic 21.90

gegrillt mit Ananas, Tamarinden-Ananas-Sauce & Cashew Fried Rice

## 93. ENTRECÔTE ON FIRE <sup>A</sup> 27.90

mit Süßkartoffelpüree, grünem Spargel & dreierlei Chef-Saucen

## 94. ROASTED DUCK BREAST <sup>A</sup> 28.90

mit grünem Spargel, Tamarinden-Sauce & Cashew Fried Rice

## 95. SALMON ON GRILL <sup>D</sup> 24.90

mit saisonalem & regionalem Gemüse, hausgemachter Teriyaki-Sauce & Cashew Fried Rice

## 812. SPICY LEMONGRASS CHICKEN <sup>A,F</sup> 18.90

Hähnchen mit regionalem Gemüse, Chilis, Zitronengras & Pilzen

## 813. SPICY LEMONGRASS BEEF <sup>A,F</sup> 19.90

Rindfleisch mit regionalem Gemüse, Chilis, Zitronengras & Pilzen

## 822. GRILLED CHICKEN IN RED CURRY SAUCE <sup>D</sup> 20.90

Zart gegrilltes Hähnchen mit regionalem Gemüse, Aubergine & Pilzen in roter Curry-Sauce

## 823. CRISPY DUCK IN RED CURRY SAUCE <sup>A,D</sup> 21.90

Knusprige Ente mit saisonalem Gemüse, Aubergine & Pilzen in aromatischer roter Curry-Sauce

## 833. PINEAPPLE BEEF <sup>A</sup> Chef's Choice 21.90

Rindstreifen mit saisonalem und regionalem Gemüse in Sweet-Chili-Sauce serviert in halber Ananas

## 852. GOLDEN DORADE ON FIRE <sup>A</sup> Chef's Choice 25.90

Gegrilltes Doradenfilet mit einer Glasur aus süßer Chili serviert auf mariniertem Pak Choi und duftendem Jasminreis.

## 853. TROPICAL SHRIMP RICE IN PINEAPPLE <sup>B</sup> Chef's Choice 25.90

Gebratener Reis mit Garnelen, Cashewkernen und Trüffel – serviert in halber Ananas

## 97. MAUI GRILL <sup>B</sup> DIY-GRILLGENUSS – SURF & TURF 35.9 /Person

Grillen zum Selbermachen

Surf & Turf: Als Basis servieren wir Entrecôte, Garnelen, Huli-Huli-Chicken, Nudeln, Reis, frische Kräuter, Salat, Fisch, Dumplings, Gemüse und Saucen.

## 98. MAUI VEGGIE GRILL VEGGIE EDITION 31.9 /Person

Grillen zum Selbermachen – Veggie Edition

Als Basis servieren wir Tofu, Nudeln, frische Kräuter, Salat, Veggie-Dumpling-Mix, Gemüse, Reis und Saucen.

Grillen Sie die Zutaten individuell direkt am Tisch – wir stehen Ihnen bei Bedarf gerne zur Seite.

