

MoschMosch™

EINE PORTION LÄCHELN

MoschMosch
Pfeilst. 25-27
50672 Köln
Telefon 0221 965 77 67
Montag – Samstag: 11 – 23 Uhr
Sonn- und Feiertag: 13 – 22 Uhr

E-Mail: koeln@moschmosch.com
Weitere Standorte finden Sie auf unserer
Internetseite: www.moschmosch.com

Finde uns auf Facebook www.facebook.com/MoschMoschMosch

Vorspeisen

- Gyôza - japanische Teigtaschen**
- Hackfleischfüllung 4,-
 - Meeresfrüchtelefüllung 4,50
 - Gemüsefüllung ^v 3,75
- Tintenfischsalat 4,50
 - Goma Wakame/ Seetangsalat mit Sesam ^v 3,75
 - Scharfe Rindfleisch-Suppe 4,-
- Japanische Grillspieße**
- Yakitori/ Hähnchen 5,-
 - Yakiebi/ Garnelen 5,-
- Edamame/ grüne Sojabohnen ^v 3,-
 - Kim Chi/ eingelegter Chinakohl 3,-
 - Goma Ae/ Spinat mit Sesamsauce ^v 3,-
 - Winter Miso Suppe ^v 3,-
 - Backhähnchen mit Wasabi Mayonnaise 4,50
- Sate Spieße Hähnchen 4,50
 - Harumaki/ Frühlingsrollen 4,50

Salate

- Zu unseren Salaten können Sie fast alle Extras bestellen. z.B.:
- * Nudeln 1,50
 - * Hähnchen 2,-
 - * mit Chili-Rindfleisch 3,25
- Zu den Salaten gibt es folgende Dressings:**
- * Wasabi Dressing
 - * Sesam-Erdnuss Dressing
 - * Senf-Sesam Dressing
- (klein/groß)
- 20 Harusame no Sarada ^v** 5,-/8,-
Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sellerie/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons
 - 21 Kyôto Salat ^v** 5,-/8,-
Bunt gemischter Salat
Gurken/ Paprika/ Rucola/ Spinat/ Sojasprossen/ Minze/ Zuckerschoten/ Koriander/ Sesam/ Frühlingszwiebeln
 - 22 Soba Salat ^v** 7,-
Lauwarme Soba Nudeln mit Spinat/ Gurken/ Paprika/ Zuckerschoten/ Frühlingszwiebeln
* mit Backhähnchen extra 2,-

Ramen

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Einlagen.

- 31 Morgensonne** 7,75
Ramen mit Rinderbrühe/ Karotten/ Sojasprossen/ Hühnerbrust/ Spinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln
- 32 Glücksgefühle** 8,75
Ramen mit Rinderbrühe und rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ Kim Chi/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln
- 33 Frühlingserwachen ^v** 7,75
Ramen mit vegetarischer Brühe/ Tofu/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Enoki Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln
- 34 Seelenruhe** 12,25
Ramen mit Rinderbrühe und Rinderfilet/ Karotten/ Spinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Chili/ Frühlingszwiebeln/ Sesam
- 35 Höhenflug** 9,-
Ramen mit vegetarischer Brühe und Miso/ Lachs/ Spinat/ Enoki Pilzen/ Karotten/ Nori/ Frühlingszwiebeln/ Sojasprossen
- 36 Meeresrauschen** 9,75
Ramen mit vegetarischer Brühe und Miso/ Jakobsmuschel/ Garnelen/ Steinbeißer/ Spinat/ Karotten/ Enoki Pilzen/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln

Donburi

- Reisschüsseln
Traditionelle Mahlzeit in Japan. Der Reis wird mit verschiedenen, ausgezeichneten Zutaten bedeckt. Die Namen der Gerichte ergeben sich aus der Hauptzutat und der Abkürzung von Donburi: „Don“
- 60 Cha Han** 7,25
Gebratener Reis mit Gemüse/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Wok Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori/ Sesam
* mit Huhn extra 2,-
* mit Chili-Rindfleisch extra 3,25
 - 61 NEU Katsu Karê Don** 9,-
Schnitzel auf Curry und Reis
Eine Schüssel Reis mit Tonkatsu (knusprigem Schnitzel)/ rotem Kokos-Curry/ Gemüse/ Koriander
 - 62 Reddo Karê Don** 9,-
Reis mit rotem Kokos-Curry
Eine Schüssel Reis mit rotem Kokos-Curry/ Hähnchen/ Gemüse/ Frühlingszwiebeln

Winter ist Edamame

Die Bohnen mit den Zähnen aus der Hülse in den Mund drücken (bayerisch: zugeln)

eine Schüssel für die Schalen

Japaner trinken fast kein Bier ohne Edamame



Edamame werden in Japan nicht grundlos Wunder-Gemüse genannt.

junge, grüne, gesalzene Sojabohnen

angeblich isst Kate Moss täglich drei Portionen

Nährwerttabelle

Brennwert	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett
125kcal / 100g	12,1g / 100g	13,1g / 100g	3,6g / 100g



Wintergerichte

Ideale Gerichte für die Wintersaison.

- 37 Nashi Dashi** 11,-
Japanischer Fischeintopf
Garnelen/ Lachs/ Steinbeißer/ Brühe/ Kohlrabi/ Steckrübe/ Süßkartoffel/ Schloten/ Weißkohl/ Staudensellerie
- 38 Tam Koko ^v** 7,50
Udon Nudelsuppe mit Kokosmilch/ Karotten/ Brokkoli/ Lauch/ Peperoni/ Champignons/ Spitzkohl/ Korianderpesto
* mit Hähnchenbrust extra 2,-
* mit Lachs extra 3,-
- 39 Soto-Maki-Komi** 9,50
Japanische Roulade (Schweinerolle)
Schweinefleisch Roulade/ Weißkohl/ Karotten/ Lauch/ Teriyaki Sauce/ Reis
- 40 Yakisoba ^v** 7,75
Gebratene Weizen Nudeln mit Gemüse/ Sesam/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Nori
* mit Hähnchen extra 2,-
* mit Meeresfrüchten extra 3,-
- 41** * mit Chili-Rindfleisch extra 3,25
* mit Chili-Rinderfilet extra 6,-
- 42 Yakiudon** 7,25
Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse und Yakitori Sauce/ Paprika/ Zuckerschoten/ Brokkoli/ Röstzwiebeln/ grüne Bohnen/ Zwiebeln/ Sellerie
* mit Tofu extra ^v 1,50
* mit Lachs extra 3,-
* mit Tonkatsu (Schnitzel) extra 3,-
* mit Rinderfilet in Pfefferkruste extra 6,-
- 43 Reddo Karê** 7,50
Rotes Kokos-Curry mit Wok gebratenem Gemüse und gekochten Weizennudeln
* mit Hähnchen extra 2,-
* mit Lachs extra 3,-

Nachspeisen

- 50 Schoko Tarte** mit Banane 4,-
- 51 Bananen-Frühlingsrollen** 4,-
- 52 Grüntee Eis** 4,-
- 53 Passionsfrucht Sorbet** 4,-

Bei allen Ramen bekommen Sie auf Nachfrage ein extra Ei und mehr Gemüse ohne Aufpreis.
Alle Preise in Euro

^v = vegetarisch & vegan

Weine

- alle 0,2l
- Weißweine**
- Riesling QBA, Bio, halbtrocken 4,50
 - Weingut Landgraf, Rheinhessen 4,50
 - Grauer Burgunder QBA trocken, Weingut ManZ, Rheinhessen 4,50
 - Chardonnay 4,50
 - Villa Rocca, Veneto, IT, IGT
 - Roséweine**
 - Louis Baron Rosé Pays D'Oc trocken, frisch, Languedoc, F 4,50
 - Rotweine**
 - Montepulciano D'Abruzzo DOC IT 4,75
 - Villa Rocca, Veneto, IT
 - Syrah "Only Girls", Vin De Pays D'Oc 4,75
 - Prosecco (0,2l) 7,-
- Bier**
- Gaffel Kölsch (0,2l) 1,60
 - Bit Sun (0,33l) 3,-
 - Bit Drive (0,33l) 3,-
 - Erdinger Weizen (0,5l) 4,-
 - Erdinger Weizen alkoholfrei (0,5l) 4,-
 - Asahi (0,33l) 3,50
 - Sake (heiß und kalt) 5,-

Alkoholfreies

- Wasser**
- Apollinaris Selection (0,25l/0,75l) 2,50/5,50
 - ViO still (0,25l/0,75l) 2,50/5,50
- Säfte**
- Granini Apfel Naturtrüb (0,3l/0,5l) 2,75/3,75
 - Granini Maracuja (0,3l/0,5l) 2,75/3,75
 - Granini Mango (0,3l/0,5l) 2,75/3,75
 - Granini Erdbeere (0,3l/0,5l) 2,75/3,75
 - Saftschorlen (0,3l/0,5l) 2,75/3,75
- Hausgemachtes**
- Hausgemachter Eistee (0,3l/0,5l) 2,50/3,50
 - Hausgemachte Limonade (0,3l/0,5l) 2,50/3,50
- Softdrinks**
- Carpe Diem Kombucha (0,25l) 3,25
 - Coca Cola 1, 2, 3 (0,3l/0,5l) 3,-/4,-
 - Coca Cola Light 1, 2, 3, 4 (0,3l/0,5l) 3,-/4,-
 - Fanta 1, 2, 5 (0,3l/0,5l) 3,-/4,-
 - Sprite 2, 6 (0,3l/0,5l) 3,-/4,-

Heißes

- Bio Grüner Tee 1,75
- Limetten-Ingwer Tee 2,25
- Tee im Glas (0,3l)**
- Grüntee**
- Neu: Wintermandel 2,75
- White Fu (weißes Glück) 2,75
- Sonne Asiens Royal 2,75
- China Jasmine Souchong 2,75
- Schwarztee**
- Bio Darjeeling Imperial 2. Flush 2,75
- Kräutertee**
- Bio VERVENIA 2,75
- Kaffee ³ 2,50
- Espresso ³ 1,50
- Espresso doppio ³ 2,75
- Cappuccino ³ 2,75
- Latte Macchiato ³ 3,-
- Café Latte/ Milchkaffee ³ 3,-

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 koffeinhaltig, 4 phenylalaninhaltig, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 chininhaltig