

MoschMosch™

Japanische Nudelbar

MoschMosch
Luginsland 1, 60313 Frankfurt
Telefon 069 13 388 181
Öffnungszeiten
Montag – Samstag: 11 – 23 Uhr
Sonntag und feiertags: 13 – 22 Uhr

MoschMosch
Wilhelm-Leuschner-Straße 78, 60329 Frankfurt
Telefon 069 24 003 737
Öffnungszeiten
Montag – Freitag: 11 – 23 Uhr
Samstag: 12 – 23 Uhr
Sonntag und feiertags: 13- 22 Uhr

E-Mail: essen@moschmosch.com

Weitere Standorte finden Sie auf unserer Internetseite:

www.moschmosch.com

Miss MoschMosch STECKBRIEF

TIEF IM INNEREN DES SHOGUN PALASTES wächst die kleine Heidi Tama Goshi auf, um eine der vielen auserwählten Frauen des Shogun Hidetada zu werden. Die Urenkelin von Uki Goshi wird seit der Pubertät mit Ramen genährt und dadurch zu Schlankheit und Schönheit erzogen.

AM TODESTAG IHRES URGROSSVATERS (dem Urvater von MoschMosch) kann sie den Tunnel fertig stellen, den sie in den letzten sechs Jahren mühevoll mit zwei Essstäbchen gegraben hat. Mit einem selbstgebauten Mini-U-Boot erreicht sie Großbritannien, wo sie das Patent für das U-Boot verkaufen und so ihr Studium zur Food-Stylistin finanzieren kann. Ihre Gene und ihre Ernährung mit Ramen helfen ihr, neben dem Studium in bekannten Nudelbars zu arbeiten und dort zu Ruhm zu gelangen.

NACH IHREM STUDIUM entscheidet sie sich, ihrer Abstammung gerecht zu werden, kauft sich eine Riksha und fährt zu MoschMosch. Dort wird sie mit einem aufgeregten ‚moshimoshi‘ begrüßt und ist seitdem die Galionsfigur für frische, gesunde und glutamatfreie Küche.



Mit Vogelstimmen
Fand sich der Frühling ein
Mein Geist so fröhlich

Ramen

‘Ra-men’ ist die japanische Aussprache für die chinesischen Schriften des ‚Lo-Mein‘. Lo-Mein bedeutet übersetzt gekochte Nudeln. Ramen sind keine Snobs. Sie fühlen sich in jeder Gesellschaft wohl. Sie sind vielleicht das demokratischste Nahrungsmittel überhaupt. Es gibt keine richtige oder falsche Art sie zu essen. Genauso wie es auch keinen falschen oder richtigen Anlass gibt. Im Einklang mit der langjährigen japanischen Tradition werden MoschMosch Ramen frisch, aus Weizenmehl zubereitet. MoschMosch Ramen fühlen sich am wohlsten in einer MoschMosch Suppenbrühe, wenn sie Ihr Lächeln auf dem Gesicht erkennen können.

Japanische Nudelbar

Die japanische Nudelbar (oder auch Ramenbar) ist der häufigste Restauranttyp in Japan. An jeder Ecke findet man einen Nudelbarbetreiber, der mit streng geheimen Rezepten seine Gäste verwöhnt, sie hinter der Theke unterhält, sie schlanker und schöner macht. Nudelbars gelten als Quelle von neuer Energie und Jugendlichkeit, sie werden als Grundstein für die hohe Lebenserwartung in Japan angesehen.

Bekanntester Nudelbarbetreiber und Vorreiter seiner Zunft war Uki Goshi, der als Urvater von MoschMosch gilt und am Anfang des 20. Jahrhunderts von sich Hören machte.

MoschMosch

Woher nur stammt der Name MoschMosch? Hat der Inhaber identische Vor- und Nachnamen? Hat sich jemand bei der japanischen Begrüßungsfloskel ‚moshimoshi‘ verschrieben? Ist Ernst Mosch ein einflussreicher, stiller Gesellschafter? Hat es etwas mit Kosenamen für Katzen zu tun? Die Legende sagt, die Erleuchtung kommt mit der eintausendsten Nudel. Wir wünschen Guten Appetit.

Vorspeisen

- Gyōza - japanische Teigtaschen**
- 1 Hackfleischfüllung 3,75
 - 2 Garnelenfüllung 4,-
 - 3 Gemüsefüllung 3,25
- Jiaozi - Teigtaschen in Brühe**
- 4 Hackfleischfüllung 3,75
 - 5 Garnelenfüllung 4,-
 - 6 Gemüsefüllung 3,25
- Japanische Grillspieße**
- 7 Yakitori/ Hühnchen 4,75
 - 8 Yakishake/ Lachs 4,75
 - 9 Yakiebi/ Garnelen 4,75
- Edamame/ grüne Sojabohnen** 2,75
- Kim Chi/ eingelegter Chinakohl** 2,75
- Goma Ae/ Spinat mit Sesamsauce** 2,75
- Miso Suppe** 2,75
- Reispapierfrühlingsrollen (kalt)**
- 14 Shrimps/ Schweinefleisch 4,25
 - 15 Hühnchen 3,75
 - 16 Vegetarisch 3,25
- Sate Spieße Hühnchen** 4,25
- Harumaki/ Frühlingsrollen** 4,25

Salate

- Folgende Extras können Sie zu unseren Salaten bestellen:
- * Nudeln 1,25
 - * Hühnchen 1,75
 - * Rindersteakstreifen 3,25
 - * Shrimps 2,75
 - * Entenbrust 3,-
 - * Lammsteak 3,25
- 20 Harusame no Sarada (klein/groß) 4,25/7,25**
Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Chilis/ Koriander/ Minze/ Karotten/ Erdnüsse/ Paprika
- 21 Thai-Salat (klein/groß) 4,25/7,25**
Karotten/ Gurken/ Paprika/ Rucola/ Spinat/ Sojasprossen/ Zuckerbohnen/ Minze/ Koriander
- 22 Konbu no Sarada (klein/groß) 4,25/7,25**
Seetangsalat mit Honig Soja Dressing/ Gemischter Blattsalat/ Seetang/ Sellerie/ Paprika/ Gurken/ Karotten/ Sesam

Ramen

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Einlagen.

- 30 Heimatliebe 8,-**
Ramen und Rinderbrühe mit Sojageschmack/ Entenbruststreifen/ Gemüse der Saison/ Frühlingszwiebeln/ Koriander/ Ingwer
- 31 Morgensonne 6,75**
Ramen und Rinderbrühe/ Hühnerbrust/ Karotten/ Spinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln/ Röstzwiebeln
- 32 Glücksgefühle 8,25**
Ramen und Rinderbrühe mit rührgebratenem Hackfleisch/ Kim Chi/ Schwein/ Sprossen/ Sesam
- 33 Frühlingserwachen 7,-**
Ramen und vegetarische Brühe mit Misogeschmack/ Tofu/ Zucchini/ Zuckerbohnen/ Pilzen/ Wakame/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln/ Frittierter Knoblauch/ Spinat
- 34 Seelenruhe 9,25**
Ramen und Rinderbrühe mit Sojageschmack/ Rindersteakstreifen/ Zuckerbohnen/ Brokkoli/ Chili/ Spinat/ Frühlingszwiebeln/ Koriander/ Sesam * mit Rinderfilet 12,25
- 35 Höhenflug 8,25**
Ramen und vegetarische Brühe mit Misogeschmack/ Lachs/ Spinat/ Ingwer/ Frühlingszwiebeln/ Sprossen
- 36 Meeresrauschen 9,25**
Ramen und vegetarische Brühe mit Chili-Zitronen Geschmack/ Jakobsmuschel/ Garnelen/ Sepia/ Brokkoli/ Karotten/ Spinat/ Koriander

Mini-MoschMosch
Alle Ramen sind auch als **“Mini-MoschMosch”** Portion erhältlich und kosten dann 1 Euro weniger

Einfach MoschMosch 5,75
Ramen und Rinderbrühe mit Teigtaschen/ Sojasprossen/ Koriander/ Karotten/ Frühlingszwiebeln

- • • • • **MoschMosch Junior Menü 5,75**
- Für die kleinen Moschis ein Paket aus:
- Sate Spieße mit Huhn, gebratenen
- Nudeln, eine Bananenfrühlingsrolle mit
- einer Kugel Eis und dazu ein Glas Saft.

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

Frühlingsgerichte

Ideale Gerichte für die Frühlingssaison.

- 37 Meeresfrüchte Spieße 8,75**
auf Rucicola Salat mit Wasabi Dressing/ Eisbergsalat/ Karotten/ Spinat/ Paprika/ Gurken/ Sojasprossen
- 38 Lammsteaks mit Kräuter Nudeln 9,75**
Gegrillte Lammsteakstreifen mit gekochten Nudeln/ Chili Limetten Sauce/ frischen Kräutern
- 39 Kare Udon 8,-**
Udon Nudeln in milder Curry Sauce/ Frühlingsgemüse
* mit Hühnchen extra 1,75
* mit Entenbrust extra 3,-
* mit Lammsteak extra 3,25

Gebratene Nudeln

- 40 Yakisoba 6,75**
Gebratene Nudeln mit Sojasprossen/ Karotten/ Pilzen/ Erdnüssen/ Limetten/ Frühlingszwiebeln/ Ingwer/ Knoblauch
* mit Hühnchen extra 1,75
* mit Meeresfrüchte extra 2,75
- 41 Chiri Gyūniku Yakisoba 9,75**
Gebratene Nudeln mit Chili-Rindfleisch und knusprigem Basilikum/ Pilzen/ Sojasprossen/ Zuckerbohnen/ roten Zwiebeln/ Knoblauch
* mit Rinderfilet 12,75
- 42 Udon to Peppā Stēki 9,75**
Gebratene Udon mit Rindersteak in Pfefferkruste/ Sellerie/ Karotten/ Ingwer/ Knoblauch/ Yakitori Sauce/ Sojasprossen/ Shitake Pilze
* mit Rinderfilet 12,75
- 43 Tōfu Yakiudon 7,75**
Gebratene Udon mit Yakitori Sauce/ Tofu/ Sellerie/ Karotten/ Pilzen/ Knoblauch/ Sojasprossen
- 44 Tai no Reddo Karē 7,-**
Rotes Kokos-Curry mit Wok gebratenem Gemüse und Nudeln
* mit Hühnchen extra 1,75
* mit Entenbrust extra 3,-
* mit Lammsteak extra 3,25

Nachspeisen

- 50 MoschMosch Crème Brûlée 3,25**
mit asiatischen Gewürzen und Chili
- 51 Bananen-Frühlingsrollen 2,75**
- 52 Grüntee Eis 2,75**
- 53 Mango-Ingwer Creme 2,75**
mit knusprigen Wantanblättern

Getränke

- Apollinaris (0,25l)/(0,75l) 2,25/5,50
Apollinaris Still (0,25l)/(0,75l) 2,25/5,50
Rapp's Apfel Naturtrüb (0,3l)/(0,5l) 2,50/3,50
Rapp's Sanft wie Seide (0,3l)/(0,5l) 2,50/3,50
Rapp's Lebensfreude Pur (0,3l)/(0,5l) 2,50/3,50
Rapp's Rosige Zeiten (0,3l)/(0,5l) 2,50/3,50
Rapp's Smoothies (0,2l) 3,50
- Saftschorlen (0,3l)/(0,5l) 2,50/3,50
Hausgemachter Eistee (0,3l)/(0,5l) 2,-/3,-
Hausgemachte Limonade (0,3l)/(0,5l) 2,-/3,-
- Carpe Diem Kombucha (0,33l) 3,-
Carpe Diem Ginko (0,33l) 3,-
Aloha Limonaden (0,33l) 3,-
Orangina 2,75
Grüner Tee 1,50
Limetten-Ingwer Tee 2,-
Jasmin Tee 2,-
- Coca Cola **/**** (0,3l)/(0,5l) 2,50/3,50
Coca Cola Light */**/**** (0,3l)/(0,5l) 2,50/3,50
Fanta*/**** (0,3l)/(0,5l) 2,50/3,50
Sprite* (0,3l)/(0,5l) 2,50/3,50
* Farbstoff ** Koffeinhaltig ***Chininhaltig
**** Antioxidationsmittel
- Bier
Krombacher (0,3l)/ (0,4l) 2,50/ 3,-
Krombacher Alkoholfrei (0,33l) 2,50
Krombacher Weizen (0,5l) 3,25
Krombacher Weizen Alkoholfrei (0,5l) 3,25
Sapporo (0,33l) 3,-
- Apfelwein (0,25l)/(0,5l)
Rapps Meisterschoppen 1,85/3,25
- Prosecco (0,2l) 6,75
Prosecco-Kombucha (0,2l) 5,75
Sake (heiß und kalt) 4,75
Smoothie Longdrinks 4,75
- Weinkarte** alle 0,2l
- Weißweine
Riesling QBA 3,75
Weingut Joachim Flick, Rheingau, VDP
- Grauer Burgunder QBA 3,75
trocken, Fritz Becker, Pfalz, VDP
- Chardonnay 3,75
Villa Rocca, Veneto, IT, IGT
- Roséwein
Henri de Vercourt Rosé VDT 3,75
Germain Court, FR
- Rotweine
Montepulciano D'Abruzzo DOC 4,-
Villa Rocca, Veneto, IT
- Syrah Vin De Pays D'Oc "Only Girls" 4,-
- Tempranillo Acta Real 4,-
Vino de la Tiera de Castilla, VDM

Alle Preise in Euro