



VORSPEISEN & SNACKS

Grillspieße ^{lc}	
5 Saté Hähnchen mit Erdnuss-Sauce	6,75
6 Yaki Ebi Garnelen	7,25
7 Yakitori Hähnchen	6,75
Edamame – grüne Sojabohnen ^{vlc}	
8 Scharf	4,90
9 Natur	4,90
13 Kim Chi ^{vlc}	4,90
fermentierter, koreanischer Superkohl ^{lc}	
14 Miso Suppe ^{vlc}	5,50
15 Harumaki Frühlingsrollen mit Fleisch	6,50
15.1 Harumaki mit Gemüse-Tofu-Füllung ^v	6,50
20 Gurken-Wakame-Salat ^{vlc}	4,90
Mit Karottenstiften und Sushi-Reis-Dressing	

SALATE

16 Das beste grüne Gemüse der Welt ^{vlc}	13,-
Frischer Gemüse-Mix aus Avocado/ Salat-Mix/ Gurken/ Karotten/Zuckerschoten/ Sojabohnenkernen/ grünen Bohnen/ Brokkoli/ Ponzu Dressing/ Yakitori Sauce/ Sesam	
17 Harusame no Sarada ^v	10,50
Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons/ Sesam-Erdnuss-Dressing	

GYÔZA

Japanische Teigtaschen

6,50

1 Hähnchen	
3 Tofu ^v	
EMPFEHLUNG:	
19 BBQ-Rindfleisch	
19.1 Dimsum-Hähnchen	



Orange Chicken 15,95



Hähnchen in krosser Panko-Panade/Reis/ süßlich-würzige Sauce²/ knackiges Gemüse/ Orangenscheiben/ Sesam

ORANGE CHICKEN VEGAN² 16,95

mit pflanzenbasierten Chicken Tenders¹

Speise ähnelt Abbildung.

RAMEN

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Zutaten.

31 Morgensonne	13,25
Ramen mit feiner Miso-Hühnerbrühe/ Hühnerbrust/ Karotten/ Sojasprossen/ Babypinats/ Kaiwarekresse/Frühlingszwiebeln	
32 Glücksgefühle	13,25
Ramen mit Miso/ rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ Kim Chi/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	
34 Seelenruhe	15,75
Ramen mit Rinderbrühe/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babypinats/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	
35 Meeresrauschen	14,75
Ramen mit Fischbrühe/ Garnelen/ Babypinats/ Enoki-Pilzen/ Karotten/ Frühlingszwiebeln/ Sojasprosse	
36.1 Tantanmen	13,75
(mit rührgebratenem Hackfleisch) Ramen mit cremig-würziger Erdnuss-Miso- Brühe/ Babypinats/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Chili	

VEGANE RAMEN

32.1 Glücksgefühle (mit veganem Hack)	14,65
Ramen mit Miso/ Kim Chi/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	
33 Frühlingserwachen ^v	12,50
Ramen mit veganer Brühe/ Tofu/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen / Enoki-Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln	
36 Tantanmen ^v	14,95
Ramen mit cremig-würziger Erdnuss- Miso-Brühe/ veganem Hack/ Babypinats/ Sojasprossen/Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Chili	

MOSCHPOKÉ BOWLS

Jeweils mit Sushi-Reis/ Sojabohnenkernen/ Cocktailtomaten/ Salat/ Rote Bete/ Dressing	
90 MoschPoké Bowl Lachs	15,-
Mit frischem, kaltgegartem Lachs/ Furikake/ Edamole/ Avocado/ Mango	
91 MoschPoké Bowl vegan	11,75
Avocado/ Mango/ Edamole/ gepuffte Glasnudeln/ Daikonkresse/ Und z.B.: Lieblings-Topping	
* ♥ Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra	6,50
* ♥ SuperProtein ^v extra	4,95
92 Crispy Chicken Bowl	14,75
Knusprige Hähnchenstreifen/ Ei/ Edamole/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Koriander	

GEBRATENES

40 Jippi Jappa ^v	10,50
Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/saisonaalem Gemüse/ Champignons/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori	
* ♥ SuperProtein ^v extra	4,95
* gegrillte Hühnerbrust extra	3,95
* mariniertes Rindfleisch extra	4,75
41 Jippi Jasai ^{vlc}	10,50
Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babypinats/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen	
* ♥ SuperProtein ^v extra	4,95
* ♥ Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra	6,50
* Bio-Tempeh ^v	3,75
* gegrillte Hühnerbrust extra	3,95
42 Yakiudon ^v	11,75
Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse/ Brokkoli/ Sesam/ Nori/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Yakitori- und Yakisoba-Sauce	
* ♥ SuperProtein ^v extra	4,95
* ♥ Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra	6,50
* Tofu ^v extra	2,95
* mariniertes Rindfleisch extra	4,75
* Tonkatsu extra	4,75
60 Cha Han	9,95
Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen / Yakisoba Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori	
* ♥ SuperProtein ^v extra	4,95
* Tofu ^v extra	2,95
* gegrillte Hühnerbrust extra	3,95
* Garnelen extra	4,75

♥ **Cha Han** bereiten wir Ihnen auf Wunsch **vegan** (ohne Ei) zu.



Your way to the english menu

moschmosch.com



CURRIES

62 Reddo Karê Don ^v	10,75
Reis mit rotem Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln	
* ♥ SuperProtein ^v	4,95
* gegrillte Hühnerbrust extra	3,95
* Tonkatsu extra	4,75
43 Reddo Karê ^v	10,75
Rotes Kokos-Curry mit gebratenem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ gekochten Weizennudeln/ Frühlingszwiebeln	
* ♥ SuperProtein ^v extra	4,95
* gegrillte Hühnerbrust extra	3,95
* Lachs extra	6,50
44 Pinatsu Karê Don ^v	10,75
Glücksreis mit Erdnuss-Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen	
* ♥ SuperProtein ^v extra	4,95
* ♥ Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra	6,50
* Tofu ^v extra	2,95
* Tonkatsu extra	4,75

TOPPINGS

* ♥ SuperProtein ^v (veganes Soja-Hähnchen)	4,95
* ♥ Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} (veganes Erbsenprotein-Patty)	6,50
* Bio-Tempeh ^v	3,75
* Tofu ^v	2,95
* mariniertes Rindfleisch	4,75
* Tonkatsu (Panko-Hähnchenschnitzel)	4,75
* gegrillte Hühnerbrust	3,95
* Garnelen	4,75
* Lachs	6,50
* Reddo Karê-Sauce ^v	2,50
* Erdnuss-Sauce ^v	2,50
* Portion Nudeln	2,50
* Portion Reis	2,50

DESSERTS

51 Bananen-Frühlingsrollen ^v	5,50
52 Grüntee-Eis	5,50
55 Kirschkäseküsse	6,50
Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschkirchen	

GETRÄNKE

BIER

Hausbier ^{Ba} (0,33l)	3,80
Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
Spaten Münchner Hell ^{Ba} (0,5l)	5,-
Beck's Pils ^{Ba} (0,33l)/(0,5l)	3,90/5,-
Beck's Blue Alkoholfrei ^{Ba} (0,33l)	3,90
Beck's Lemon Brew ^{Ba} (0,33l)	3,90
Franziskaner Hefeweizen Hell ^{Ba, Bb} (0,5l)	5,-
Franziskaner Hefeweizen Hell Alkoholfrei ^{Ba, Bb} (0,5l)	5,-
Tiger Beer ^{Ba} (0,33l)	4,75

WEISSWEINE

(0,2l)	
Hauswein – Der Weiße ^{v,10}	5,75
Grauburgunder QBA, Bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
WIN WIN Riesling ¹⁰ VDP, trocken, Weingut von Winning, Pfalz	7,25
Sauvignon Blanc ^{v,10} , Burgenland DAC, trocken, Weingut Triebaumer, Rust	7,25

ROSÉ

^{v,10} (0,2l)	
Cuvée QBA, trocken, Oliver Zeter, Pfalz	6,50

ROTWEIN

(0,2l)	
Hauswein – Der Rote ^{v,10}	5,75
Cuvée, QBA, Bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
Mas Picoso ^{v,10}	7,25
Cuvée, IGP, Bio, trocken, Celler de Capcanes, Montsant D.O., Spanien	

APFELWEIN

(0,25l)/(0,5l)	
Rapp's Meisterschoppen ¹⁰	3,75/5,25

LONGDRINKS

8,-	
Aperol Spritz ^{1,2,10,11} / Hugo ^{1,10} / Gin Tonic ^{10,11} / Lillet Wild Berry ^{1,4,10}	

WASSER

(0,25l)/(0,75l)	
Staatl. Fachingen Gourmet Medium Staatl. Fachingen Gourmet Naturell	2,95/5,95

SAFT & SAFTGETRÄNKE

(0,3l)/(0,5l)	
Rapp's Apfel naturtrüb/ Rapp's Rhabarber/ Rapp's Rosige Zeiten/ Rapp's Lebensfreude Pur/ Saftschorlen	3,75/4,75

HAUSGEMACHTES

(0,3l)/(0,5l)	
Limonade / Eistee / Grüntee-Eistee ungesüßt / Zitronen-Detox-Limo	3,50/4,50

SOFTDRINKS

(0,3l)/(0,5l)	
Pepsi Cola ^{1,3,6} / Pepsi Cola Light ^{1,2,3,6} Pepsi Zero Zucker ^{1,3,6} (0,3l) / Mirinda ^{1,4} (0,3l) / 7Up ² (0,3l)	3,75/4,75

HEISSES

Grüner Tee ³ (0,2l)	2,25
Limetten-Ingwer Tee (0,2l)	2,75
Sonne Asiens Grüntee ³ (0,3l)	3,25
Bio China Jasmine Souchong ³ (0,3l)	3,25
Café Americano ³	2,75
Espresso ³ / Espresso doppio ³	2,25/3,25
Cappuccino ^{3,9}	3,-
Latte Macchiato ^{3,9}	3,25
Matcha Latte ^{3,9}	3,50

♥ Wir bieten auch **pflanzliche Milch-Alternativen**. Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter danach.

Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten. Getränke: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 koffeinhaltig, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Stabilisatoren, 6 mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle), 7 mit Säuerungsmitteln, 8a mit Gluten (Gerste), 8b mit 9 Gluten (Weizen), mit Milch, 10 mit Schwefel/ Sulfiten, 11 mit Chinin / Speisen. v = vegan l-c = low-carb ♥ Allergene und Zusatzstoffe auf separater Karte einsehbar.