

## VORSPEISEN & SNACKS

<b>Grillspieße</b> <sup>lc</sup>	
5 <b>Saté</b> Hähnchen mit Erdnuss-Dip	7,50
6 <b>Yaki Ebi</b> Garnelen	7,95
7 <b>Yakitori</b> Hähnchen	7,50
<b>Edamame</b> – grüne Sojabohnen <sup>vlc</sup>	
8 <b>Scharf</b>	5,50
9 <b>Natur</b>	5,50
10 <b>Teriyaki Chicken</b>	6,50
Saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce und Daikonkresse getoppt	
11 <b>Nori Fries</b> <sup>v</sup>	5,-
mit Sesam-Algen-Gewürzmischung	
12 <b>Hachi Fries</b> <sup>v (scharf)</sup>	5,-
mit Chili-Sesam-Gewürzmischung (Unsere Fries werden auf Wunsch mit veganer Mayo <sup>v1</sup> oder Ketchup <sup>v</sup> serviert)	
13 <b>Kimchi</b> <sup>vlc</sup>	5,50
fermentierter, koreanischer Superkohl <sup>lc</sup>	
14 <b>Miso Suppe</b> <sup>vlc</sup>	5,50
15 <b>Harumaki</b> Frühlingsrollen mit Fleisch	6,95
15.1 <b>Harumaki</b> mit Gemüse-Tofu-Füllung <sup>v</sup>	6,95

## SALATE

16 <b>Das beste grüne Gemüse der Welt</b> <sup>vlc</sup>	14,50
Frischer Gemüse-Mix aus Avocado/ Salat-Mix/ Gurken/ Karotten/Zuckerschoten/ Sojabohnenkernen/ grünen Bohnen/ Brokkoli/ Ponzu Dressing/ Yakitori Sauce/ Sesam	
* <b>Bio-Tempeh</b> <sup>v extra</sup>	4,25
17 <b>Harusame no Sarada</b> <sup>v</sup>	11,75
Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons/ Chili-Yuzu-Dressing *	
<b>gegrillte Hühnerbrust extra</b>	4,50

## GYŌZA

Japanische Teigtaschen 6,95

1 <b>Hähnchen</b>	
3 <b>Tofu</b> <sup>v</sup>	
<b>EMPFEHLUNG:</b>	
4 <b>BBQ-Gemüse</b> <sup>v</sup>	
19 <b>BBQ-Rindfleisch</b>	
19.1 <b>Dimsum-Hähnchen</b>	



## RAMEN

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Zutaten.

31 <b>Morgensonne</b>	14,95
Ramen mit feiner Miso-Hühnerbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Hühnerbrust/ Karotten/ Sojasprossen/ Babyspinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln	
32 <b>Glücksgefühle</b>	14,95
Ramen mit Miso/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ Kim Chi/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	

34 <b>Seelenruhe</b>	16,95
Ramen mit Rinderbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babyspinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	
35 <b>Meeresrauschen</b> (Neue Rezeptur)	16,50
Ramen mit veganer Brühe/ Yuzu/ Lachs/ Garnelen/ Tare-Würzsauce (mit Sesam) Babyspinat/ Enoki-Pilzen/ Karotten/ Frühlingszwiebeln/ Sojasprossen	
36.1 <b>Tantanmen (mit rührgebratenem Hackfleisch)</b>	15,50
Ramen mit cremig-würziger Erdnuss-Miso-Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Babyspinat/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Chili	

## VEGANE RAMEN

32.1 <b>Glücksgefühle (mit veganem Hack)</b> <sup>v</sup>	15,95
Ramen mit Miso/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Kim Chi/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	
33 <b>Frühlingserwachen</b> <sup>v</sup>	13,95
Ramen mit veganer Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Tofu/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen/ Enoki-Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln	
36 <b>Tantanmen</b> <sup>v</sup>	16,50
Ramen mit cremig-würziger Erdnuss-Miso-Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ veganem Hack/ Babyspinat/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Chili	

## GEBRATENES

40 <b>Jippi Jappa</b> <sup>v</sup>	11,75
Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/saisonaalem Gemüse/ Champignons/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori	
* <b>SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	5,50
* <b>Entenbrust extra</b>	7,75
* <b>gegrillte Hühnerbrust extra</b>	4,50
* <b>mariniertes Rindfleisch extra</b>	5,50
41 <b>Jippi Jasai</b> <sup>vlc</sup>	11,75
Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen	
* <b>SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	5,50
* <b>Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v1 extra</sup>	7,25
* <b>Bio-Tempeh</b> <sup>v extra</sup>	4,25
* <b>gegrillte Hühnerbrust extra</b>	4,50

42 <b>Yakiudon</b> <sup>v</sup>	13,25
Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse/ Brokkoli/ Sesam/ Nori/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Yakitori- und Yakisoba-Sauce	
* <b>SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	5,50
* <b>Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v1 extra</sup>	7,25
* <b>Tofu</b> <sup>v extra</sup>	3,50
* <b>mariniertes Rindfleisch extra</b>	5,50
* <b>Tonkatsu extra</b>	5,75
60 <b>Cha Han</b>	11,25
Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen / Yakisoba Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori	
* <b>SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	5,50
* <b>Tofu</b> <sup>v extra</sup>	3,50
* <b>gegrillte Hühnerbrust extra</b>	4,50
* <b>Garnelen extra</b>	5,50

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

## CURRIES

62 <b>Reddo Karê Don</b> <sup>v</sup>	11,95
Reis mit rotem Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln	
* <b>SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	5,50
* <b>Entenbrust extra</b>	7,75
* <b>gegrillte Hühnerbrust extra</b>	4,50
* <b>Tonkatsu extra</b>	5,75
43 <b>Reddo Karê</b> <sup>v</sup>	11,95
Rotes Kokos-Curry mit buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ gekochten Weizennudeln/ Frühlingszwiebeln	
* <b>SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	5,50
* <b>gegrillte Hühnerbrust extra</b>	4,50
* <b>Lachs extra</b>	7,25
44 <b>Pinatsu Karê Don</b> <sup>v</sup>	11,95
Reis mit Erdnuss-Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen	
* <b>SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	5,50
* <b>Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v1 extra</sup>	7,25
* <b>Tofu</b> <sup>v extra</sup>	3,50
* <b>Tonkatsu extra</b>	5,75

## MOSCHPOKÉ BOWLS

Jeweils mit Sushi-Reis/ Sojabohnenkernen/ Cocktailtomaten/ Salat/ Rote Bete/ Dressing

90 <b>MoschPoké Bowl Lachs</b>	16,75
Mit frischem, kaltgegartem Lachs/ Furikake/ Edamole/ Avocado/ Mango	
91 <b>MoschPoké Bowl vegan</b> <sup>v</sup>	13,25
Avocado/ Mango/ Edamole/ gepuffte Glasnudeln/ Daikonkresse/ Und z.B.: Lieblings-Topping	
* <b>Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v1 extra</sup>	7,25
* <b>SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	5,50
92 <b>Crispy Chicken Bowl</b>	16,50
Knusprige Hähnchenstreifen/ Ei/ Edamole/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Koriander	

FRISCH. SCHNELL.  
OHNE GLUTAMAT.



KOMBINIEREN SIE IHRE SPEISEN  
GANZ NACH BELIEBEN  
MIT UNSEREN TOPPINGS!

## TOPPINGS

* <b>SuperProtein</b> <sup>v</sup> (veganes Soja-Hähnchen)	5,50
* <b>Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v1</sup> (veganes Erbsenprotein-Patty)	7,25
* <b>Bio-Tempeh</b> <sup>v</sup>	4,25
* <b>Tofu</b> <sup>v</sup>	3,50
* <b>mariniertes Rindfleisch</b>	5,50
* <b>Tonkatsu</b> (Panko-Hähnchenschnitzel)	5,75
* <b>Teriyaki Chicken</b> (saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce)	6,50
* <b>Entenbrust</b>	7,75
* <b>gegrillte Hühnerbrust</b>	4,50
* <b>Garnelen</b>	5,50
* <b>Lachs</b>	7,25
* <b>Reddo Karê-Sauce</b> <sup>v</sup>	3,-
* <b>Erdnuss-Sauce</b> <sup>v</sup>	3,-
* <b>Portion Nudeln</b> <sup>v</sup>	3,-
* <b>Portion Reis</b> <sup>v</sup>	3,-

## DESSERTS

50 <b>Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b>	7,25
mit Matcha-Eis-Sauce und Matcha-Pulver	
51 <b>Bananen-Frühlingsrollen</b> <sup>v</sup>	6,25
52 <b>Grüntee-Eis</b>	6,25
55 <b>Kirschkäseküsse</b>	7,25
Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschirschen	

## GETRÄNKE

### BIER

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

### WEISSWEIN

<b>Hauswein – Der Weiße</b> <sup>v10</sup>	5,75
Grauburgunder QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
<b>Riesling</b> <sup>10</sup> , VDP, biodynamisch, trocken,	7,25
Weingut Kaufmann, Rheingau	
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>10</sup> , QbA, trocken,	7,25
Oliver Zeter, Pfalz	

### ROSÉ

<b>Hauswein – Der Rosane</b> <sup>v10</sup> Cuvée QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
--	------

### ROTWEIN

<b>Hauswein – Der Rote</b> <sup>v10</sup> Cuvée, QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
<b>Primitivo Puglia</b> <sup>v10</sup>	7,25
IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	

### APFELWEIN

<b>Rapp's Meisterschoppen</b> <sup>10</sup>	3,75/5,25
---	-----------

## JAPANISCHE SPIRITUOSEN

<b>Roku Gin</b> <sup>10</sup> (4 cl)	6,-
Japanischer Premium-Craft-Gin aus sechs japanischen Botanicals	
<b>Haku Vodka</b> (4 cl)	6,-
Japanischer Premium-Craft-Wodka aus reinem weißen japanischen Reis	
<b>The Chita</b> <sup>1, Ba, 10</sup> (4 cl)	6,-
Der erste Single Grain Whisky von Suntory	
<b>Sake Kinryo Seto No Ao Nihon Shu Suizokukan Junmai Ginjo</b> (180ml)	9,90
Japanischer Reiswein in stylischer Dose; mit Quellwasser. Fruchtig-erfrischend. Light, slightly dry. Alk: 14,5% Vol.	

## LONGDRINKS

<b>Yuzu Spritz</b> <sup>10</sup>	9,50
Roku Gin/ Tonic Water <sup>10, 11</sup>	
<b>Haku Vodka/ Ginger Beer</b> <sup>5</sup>	
<b>The Chita</b> <sup>1, Ba, 10</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup>	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1, 2, 10, 11</sup> / <b>Hugo</b> <sup>1, 10</sup> / <b>Lillet Wild Berry</b> <sup>1, 4, 10</sup>	8,-

## WASSER

<b>Staatl. Fachingen Gourmet Medium / Naturell</b>	2,95/5,95
--	-----------

## SAFT & SAFTGETRÄNKE

<b>Rapp's Apfel naturtrüb/ Rhabarber/ Rosige Zeiten/ Lebensfreude Pur/ Saftschorlen</b>	3,75/4,75
---	-----------

## HAUSGEMACHTES

<b>Yuzu-Limo</b> süß-herb, mit jap. Zitrusfrucht	4,-/5,-
<b>Limonade/ Eistee/ Grüntee-Eistee</b>	3,50/4,50
ungesüßt/ Zitronen-Detox-Limo	

## SOFTDRINKS

<b>Pepsi Cola</b> <sup>1, 3, 6</sup> / <b>Pepsi Zero Zucker</b> <sup>1, 3, 6</sup> (0,3l)/ <b>SchwipSchwap Orange</b> <sup>1, 4</sup> (0,3l)/ <b>7Up</b> <sup>2</sup> (0,3l)	3,75/4,75
--	-----------

## HEISSES

<b>Grüner Tee</b> <sup>3</sup> (0,2l)	2,25
<b>Limetten-Ingwer Tee</b> (0,2l)	2,75
<b>Sonne Asiens Grüntee</b> <sup>3</sup> (0,3l)	3,25
<b>Orangen-Yuzu-Tee</b> (0,3l)	3,25
Aromatisierter Früchtetee	
<b>Bio China Jasmine Souchong</b> <sup>3</sup> (0,3l)	3,25
<b>Café Americano</b> <sup>3</sup>	2,75
<b>Espresso</b> <sup>3</sup> / <b>Espresso doppio</b> <sup>3</sup>	2,25/3,25
<b>Cappuccino</b> <sup>3, 9</sup>	3,-
<b>Latte Macchiato</b> <sup>3, 9</sup>	3,25
<b>Matcha Latte</b> <sup>3, 9</sup>	3,50

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

moschmosch.com

Folgen Sie uns!

Your way to the english menu



❖ = vegane Rezeptur, ❖ lc=low-carb

Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten. Getränke: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 koffeinhaltig, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Stabilisatoren, 6 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 7 mit Säuerungsmittel, 8a mit Glutem (Gerste), 8b mit 9 Glutem (Weizen), 10 mit Milch, 10 mit Schwefel/ Sulfiten, 11 mit Chinin / Speisen. ❖ Allergene und Zusatzstoffe auf separater Karte einsehbar.