

## VORSPEISEN & SNACKS

<b>Grillspieße</b> <sup>lc</sup>	
<b>5 Saté</b> Hähnchen mit Erdnuss-Dip	<b>7,50</b>
<b>6 Yaki Ebi</b> Garnelen	<b>7,95</b>
<b>7 Yakitori</b> Hähnchen	<b>7,50</b>
<b>Edamame</b> – grüne Sojabohnen <sup>vc</sup>	
<b>8 Scharf</b> – mit hausgem. Crispy-Chili-Öl	<b>5,50</b>
<b>9 Natur</b>	<b>5,50</b>
<b>10 Teriyaki Chicken</b> Saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce und Daikonkresse getoppt	<b>6,50</b>
<b>11 Nori Fries</b> <sup>v</sup> mit Sesam-Algen-Gewürzmischung	<b>5,-</b>
<b>12 Hachi Fries</b> <sup>v (scharf)</sup> mit Chili-Sesam-Gewürzmischung (Unsere Fries werden auf Wunsch mit veganer Mayo* <sup>1</sup> oder Ketchup* serviert)	<b>5,-</b>
<b>13 Kimchi</b> <sup>vc</sup> fermentierter, koreanischer Superkohl <sup>lc</sup>	<b>5,50</b>
<b>14 Miso Suppe</b> <sup>vc</sup>	<b>5,50</b>
<b>15 Harumaki</b> Frühlingsrollen mit Fleisch	<b>6,95</b>
<b>15.1 Harumaki</b> mit Gemüse-Tofu-Füllung <sup>v</sup>	<b>6,95</b>
<b>21 Smashed Cucumber Salad</b> <sup>vc</sup> mit Chili-Yuzu-Dressing	<b>6,95</b>

## RAMEN

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Zutaten.	
<b>31 Morgensonne</b>	<b>14,95</b>
Ramen mit feiner Miso-Hühnerbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Hühnerbrust/ Karotten/ Sojasprossen/ Babyspinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln	
<b>32 Glücksgefühle</b> (Neue Rezeptur)	<b>14,95</b>
Ramen mit Miso/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ (halbem) Lava-Ei/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	

## GEBRATENES

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

## SALATE

<b>16 Das beste grüne Gemüse der Welt</b> <sup>vc</sup>	<b>14,50</b>
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>	<b>4,25</b>
<b>17 Harusame no Sarada</b> <sup>v</sup>	<b>11,75</b>
Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons/ Chili-Yuzu-Dressing	
* <b>gegrillte Hühnerbrust extra</b>	<b>4,50</b>

## GYÔZA

Japanische Teigtaschen	
<b>1 Hühnchen</b>	<b>6,95</b>
<b>3 Tofu</b> <sup>v</sup>	<b>6,95</b>
<b>EMPFEHLUNG:</b>	
<b>4 Crispy Skin Gyôza mit Gemüse</b> <sup>v</sup>	<b>7,50</b>
<b>19 BBQ-Rindfleisch</b>	<b>6,95</b>
<b>19.1 Dimsum-Hühnchen</b>	<b>6,95</b>

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

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



## VEGANE RAMEN

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

## CURRIES

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

## MOSCHPOKÉ BOWLS

Jeweils mit Sushi-Reis/ Sojabohnenkernen/ Cocktailtomaten/ Salat/ Rote Bete/ Dressing	
<b>90 MoschPoké Bowl Lachs</b>	<b>16,75</b>
Mit frischem, kaltgegartem Lachs/ Furikake/ Edamole/ Avocado/ Mango	
<b>91 MoschPoké Bowl vegan</b> <sup>v</sup>	<b>13,25</b>
Avocado/ Mango/ Edamole/ gepuffte Glasnudeln/ Daikonkresse/ Und z.B.: Lieblings-Topping	
* <b>Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v1 extra</sup>	<b>7,25</b>
* <b>SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	<b>5,50</b>
<b>92 Crispy Chicken Bowl</b>	<b>16,50</b>
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)	<b>5,50</b>
* <b>Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v1</sup> (veganes Erbsenprotein-Patty)	<b>7,25</b>
* <b>Bio-Tempeh</b> <sup>v</sup>	<b>4,25</b>
* <b>Tofu</b> <sup>v</sup>	<b>3,50</b>
* <b>mariniertes Rindfleisch</b>	<b>5,50</b>
* <b>Tonkatsu</b> (Panko-Hähnchenschnitzel)	<b>5,75</b>
* <b>Teriyaki Chicken</b> (saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce)	<b>6,50</b>
* <b>zarte Entenbrust</b> (aus deutscher Produktion)	<b>7,75</b>
* <b>gegrillte Hühnerbrust</b>	<b>4,50</b>
* <b>Garnelen</b>	<b>5,50</b>
* <b>Lachs</b>	<b>7,25</b>
* <b>Reddo Karê-Sauce</b> <sup>v</sup>	<b>3,-</b>
* <b>Erdnuss-Sauce</b> <sup>v</sup>	<b>3,-</b>
* <b>Portion Nudeln</b> <sup>v</sup>	<b>3,-</b>
* <b>Portion Reis</b> <sup>v</sup>	<b>3,-</b>

## DESSERTS

<b>50 Warmer Schokoladenkuchen</b>	<b>7,25</b>
mit flüssigem Kern, Matcha-Eis und Matcha-Pulver	
<b>51 Bananen-Frühlingsrollen</b> <sup>v</sup>	<b>6,25</b>
<b>52 Grüntee-Eis</b>	<b>6,25</b>
<b>55 Kirschkäseküsse</b>	<b>7,25</b>
Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschirschen	
<b>56 Matcha Affogato</b> <sup>3,9,12</sup>	<b>4,50</b>
Kugel Matcha-Eis mit Espresso-Shot	

## GETRÄNKE

<b>BIER</b>	
<b>Hausbier</b> <sup>8a</sup> (0,33l)	<b>3,80</b>
Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
<b>Spaten Münchner Hell</b> <sup>8a</sup> (0,5l)	<b>5,-</b>
<b>Beck's Pils</b> <sup>8a</sup> (0,33l/0,5l)	<b>3,90/5,-</b>
<b>Beck's Blue Alkoholfrei</b> <sup>8a</sup> (0,33l)	<b>3,90</b>
<b>Beck's Lemon Brew</b> <sup>8a</sup> (0,33l)	<b>3,90</b>
<b>Franziskaner Hefeweizen Hell</b> <sup>8a, 8b</sup> (0,5l)	<b>5,-</b>
<b>Franziskaner alkoholfrei</b> <sup>8a, 8b</sup> (0,5l)	<b>5,-</b>
<b>Tiger Beer</b> <sup>8a</sup> (0,33l)	<b>4,75</b>

<b>WEISSWEIN</b> (0,2l)	
<b>Hauswein – Der Weiße</b> <sup>v,10</sup>	<b>5,75</b>
Grauburgunder QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
<b>Riesling</b> <sup>10</sup> , VDP, biodynamisch, trocken,	<b>7,25</b>
Weingut Kaufmann, Rheingau	
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>10</sup> , QbA, trocken,	<b>7,25</b>
Oliver Zeter, Pfalz	
<b>ROSÉ</b> (0,2l)	
<b>Hauswein – Der Rosane</b> <sup>v,10</sup> Cuvée QbA,	
bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
<b>ROTWEIN</b> (0,2l)	
<b>Hauswein – Der Rote</b> <sup>v,10</sup> Cuvée, QbA,	<b>5,75</b>
bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
<b>Primitivo Puglia</b> <sup>v,10</sup>	<b>7,25</b>
IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	
<b>APFELWEIN</b> (0,25l/0,5l)	<b>3,75/5,25</b>
Rapp's Meisterschoppen <sup>10</sup>	

## JAPANISCHE SPIRITUOSEN

<b>Roku Gin</b> <sup>10</sup> (4 cl)	<b>6,-</b>
Japanischer Premium-Craft-Gin aus sechs japanischen Botanicals	
<b>Haku Vodka</b> (4 cl)	<b>6,-</b>
Japanischer Premium-Craft-Wodka aus reinem weißen japanischen Reis	
<b>The Chita</b> <sup>1, 8a, 10</sup> (4 cl)	<b>6,-</b>
Der erste Single Grain Whisky von Suntory	
<b>Sake Kinryo Seto No Ao Nihon Shu</b>	<b>9,90</b>
<b>Suizokukan Junmai Ginjo</b> (180ml) Japanischer Reiswein in stylischer Dose; mit Quellwasser. Fruchtig-erfrischend. Light, slightly dry. Alk: 14,5% Vol.	

## LONGDRINKS

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

<b>WASSER</b> (0,25l/0,75l)	<b>2,95/5,95</b>
Staatl. Fachingen Gourmet Medium / Naturell	
<b>SAFT &amp; SAFTGETRÄNKE</b> (0,3l/0,5l)	<b>3,75/4,75</b>
Rapp's Apfel naturtrüb/ Rhabarber/ Rosige Zeiten/ Lebensfreude Pur/ Saftschorlen	

<b>HAUSGEMACHTES</b> (0,3l/0,5l)	
<b>Yuzu-Limo</b> süß-herb, mit jap. Zitrusfrucht	<b>4,-/5,-</b>
<b>Limonade/ Eistee/ Grüntee-Eistee</b>	<b>3,50/4,50</b>
ungesüßt/ Zitronen-Detox-Limo	

<b>SOFTDRINKS</b> (0,3l/0,5l)	<b>3,75/4,75</b>
<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/ 7Up <sup>2</sup> (0,3l)	

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

[moschmosch.com](http://moschmosch.com)

Folgen Sie uns!  

Your way to the english menu



❖ = vegane Rezeptur, ❖ lc=low-carb

❖ 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 Süßungsmitteln, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Stabilisatoren, 7 mit Süßungsmitteln, 8 mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle), 9 mit Milch, 10 mit Schwefel / Sulfiten, 11 mit Chinin, 12 mit Ei / Speisen: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, ❖ Allergene und Zusatzstoffe auf separater Karte einsehbar.