

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

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

GEBRATENES		
40	Jippi Jappa ^v Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/saisonaalem Gemüse/ Champignons/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori * SuperProtein ^v extra 5,50 * Entenbrust extra 7,75 * gegrillte Hühnerbrust extra 4,50 * mariniertes Rindfleisch extra 5,50	11,75
41	Jippi Jasai ^{v,lc} Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen * SuperProtein ^v extra 5,50 * Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra 7,25 * Bio-Tempeh ^v extra 4,25 * gegrillte Hühnerbrust extra 4,50	11,75

moschmosch.com
👉 Folgen Sie uns!  

Your way to the english menu


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

GYÔZA Japanische Teigtaschen		
1	Hühnchen	6,95
3	Tofu ^v	6,95
	EMPFEHLUNG: 	
4	Crispy Skin Gyôza mit Gemüse ^v	7,50
19	BBQ-Rindfleisch	6,95
19.1	Dimsum-Hühnchen	6,95
34	Seelenruhe Ramen mit Rinderbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babyspinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	16,95
35	Meeresrauschen (Neue Rezeptur) Ramen mit veganer Brühe/ Yuzu/ Lachs/ Garnelen/ Tare-Würzsauce (mit Sesam) Babyspinat/ Enoki-Pilzen/ Karotten/ Frühlingszwiebeln/ Sojasprossen	16,50
36.1	Tantanmen mit rührgebratenem Hackfleisch (Neue Rezeptur) Ramen mit cremig-würziger Erdnuss-Miso-Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ hausgemachter Hot Sauce/ Babyspinat/ Sojasprossen/ (halbem) Lava-Ei/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ Erdnüssen	15,50

42	Yakiudon ^v Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse/ Brokkoli/ Sesam/ Nori/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Yakitori- und Yakisoba-Sauce * SuperProtein ^v extra 5,50 * Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra 7,25 * Tofu ^v extra 3,50 * mariniertes Rindfleisch extra 5,50 * Tonkatsu extra 5,75	13,25
60	Cha Han Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen / Yakisoba Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori * SuperProtein ^v extra 5,50 * Tofu ^v extra 3,50 * gegrillte Hühnerbrust extra 4,50 * Garnelen extra 5,50 ❖ Cha Han bereiten wir Ihnen auf Wunsch vegan (ohne Ei) zu.	11,25

 ❖ v= vegane Rezeptur, ❖ lc=low-carb

TASTE THE SPICE, LOVE THE PRICE!



SPICY MISO RAMEN MIT CHICKEN 11,90

Mit samtig-scharfer Miso-Brühe/ saftig gegrilltem Teriyaki-Huhn/ halbem Lava-Ei / Gemüse/ Sesam / Nori/ Frühlingszwiebeln/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl

GIBT'S AUCH SPICY UND VEGAN 13,90

Mit SuperProtein^v (veganes Soja-"Hähnchen")

いただきます

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

CURRIES		
62	Reddo Karê Don ^v Reis mit rotem Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln * SuperProtein ^v extra 5,50 * Entenbrust extra 7,75 * gegrillte Hühnerbrust extra 4,50 * Tonkatsu extra 5,75	11,95
43	Reddo Karê ^v Rotes Kokos-Curry mit buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ gekochten Weizennudeln/ Frühlingszwiebeln * SuperProtein ^v extra 5,50 * gegrillte Hühnerbrust extra 4,50 * Lachs extra 7,25	11,95

44	Pinatsu Karê Don ^v Reis mit Erdnuss-Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen * SuperProtein ^v extra 5,50 * Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra 7,25 * Tofu ^v extra 3,50 * Tonkatsu extra 5,75	11,95
----	---	-------

MOSCHPOKÉ BOWLS		
	Jeweils mit Sushi-Reis/ Sojabohnenkernen/ Cocktailtomaten/ Salat/ Rote Bete/ Dressing	
90	MoschPoké Bowl Lachs Mit frischem, kaltgegartem Lachs/ Furikake/ Edamole/ Avocado/ Mango	16,75
91	MoschPoké Bowl vegan ^v Avocado/ Mango/ Edamole/ gepuffte Glasnudeln/ Daikonkresse/ und z.B.: Lieblings-Topping * Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra 7,25 * SuperProtein ^v extra 5,50	13,25
92	Crispy Chicken Bowl Knusprige Hähnchenstreifen/ Ei/ Edamole/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Koriander	16,50

TOPPINGS		
* SuperProtein ^v (veganes Soja-"Hähnchen")	5,50	
* Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} (veganes Erbsenprotein-Patty)	7,25	
* Bio-Tempeh ^v	4,25	
* Tofu ^v	3,50	
* mariniertes Rindfleisch	5,50	
* Tonkatsu (Panko-Hähnchenschnitzel)	5,75	
* Teriyaki Chicken (saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce)	6,50	
* zarte Entenbrust (aus deutscher Produktion)	7,75	
* gegrillte Hühnerbrust	4,50	
* Garnelen	5,50	
* Lachs	7,25	
* Reddo Karê-Sauce ^v	3,-	
* Erdnuss-Sauce ^v	3,-	
* Portion Nudeln ^v	3,-	
* Portion Reis ^v	3,-	

DESSERTS		
50	Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Matcha-Eis und Matcha-Pulver	7,25
51	Bananen-Frühlingsrollen ^v	6,25
52	Grüntee-Eis	6,25
55	Kirschkäseküsse Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschkirsen	7,25
56	Matcha Affogato ^{3,9,12} Kugel Matcha-Eis mit Espresso-Shot	4,50

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 alkoholfrei ^{Ba, Bb} (0,5l)	5,-
	Tiger Beer ^{Ba} (0,33l)	4,75
WEISSWEIN ^(0,2l)		
	Hauswein – Der Weiße ^{v,10} Grauburgunder QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
	Riesling ¹⁰ , VDP, biodynamisch, trocken, Weingut Kaufmann, Rheingau	7,25
	Sauvignon Blanc ¹⁰ , QbA, trocken, Oliver Zeter, Pfalz	7,25
	ROSÉ ^(0,2l)	5,75
	Hauswein – Der Rosane ^{v,10} Cuvée QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
ROTWEIN ^(0,2l)		
	Hauswein – Der Rote ^{v,10} Cuvée, QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
	Primitivo Puglia ^{v,10} IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	7,25
	APFELWEIN ^{(0,25l)/(0,5l)} Rapp's Meisterschoppen ¹⁰	3,75/5,25

JAPANISCHE SPIRITUOSEN		
	Roku Gin ¹⁰ (4 cl) Japanischer Premium-Craft-Gin aus sechs japanischen Botanicals	6,-
	Haku Vodka (4 cl) Japanischer Premium-Craft-Wodka aus reinem weißen japanischen Reis	6,-
	The Chita ^{1, Ba, 10} (4 cl) Der erste Single Grain Whisky von Suntory	6,-
	Sake Kinryo Seto No Ao Nihon Shu Suizokukan Junmai Ginjo (180ml) Japanischer Reiswein in stylischer Dose; mit Quellwasser. Fruchtig-erfrischend. Light, slightly dry. Alk: 14,5% Vol.	9,90
LONGDRINKS		
	Yuzu Spritz ¹⁰	9,50
	Roku Gin/ Tonic Water ^{10, 11}	
	Haku Vodka/ Ginger Beer ⁵	
	The Chita ^{1, Ba, 10} / Ginger Ale ¹	
	Aperol Spritz ^{1,2,10,11} / Hugo ^{1,10}	8,-
	Lillet Wild Berry ^{1,4,10}	

	WASSER ^{(0,25l)/(0,75l)}	2,95/5,95
	Staatl. Fachingen Gourmet Medium / Naturell	
	SAFT & SAFTGETRÄNKE ^{(0,3l)/(0,5l)}	3,75/4,75
	Rapp's Apfel naturtrüb/ Rhabarber/ Rosige Zeiten/ Lebensfreude Pur/ Saftschorlen	
HAUSGEMACHTES ^{(0,3l)/(0,5l)}		
	Yuzu-Limo süß-herb, mit jap. Zitrusfrucht	4,-/5,-
	Limonade/ Eistee/ Grüntee-Eistee	3,50/4,50
	ungesüßt/ Zitronen-Detox-Limo	

	SOFTDRINKS ^{(0,3l)/(0,5l)}	3,75/4,75
	Pepsi Cola ^{1,3,6} / Pepsi Zero Zucker ^{1,3,6} ^(0,3l) / SchwipSchwap Orange ^{1,4} ^(0,3l) / 7Up ² ^(0,3l)	
HEISSES		
	Grüner Tee ³ ^(0,2l)	2,25
	Limetten-Ingwer Tee ^(0,2l)	2,75
	Sonne Asiens Grüntee ³ ^(0,3l)	3,25
	Orangen-Yuzu-Tee ^(0,3l)	3,25
	Aromatisierter Früchtetee	
	Bio China Jasmine Souchong ³ ^(0,3l)	3,25
	Espresso ³ / Espresso doppio ³ ^(0,3l)	2,25/3,25
	Cappuccino ^{3,9}	3,-
	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 Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), ⁶ mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), ⁷ mit Süßungsmittel, ^{8a} mit Gluten (Gerste), ^{8b} mit Gluten (Weizen), ⁹ mit Milch, ¹⁰ mit Schwefel / Sulfiten, ¹¹ mit Chinin, ¹² mit Ei / Speisen, ¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoffen, ³ koffeinhaltig, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), ⁶ mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), ⁷ mit Süßungsmittel, ^{8a} mit Gluten (Gerste), ^{8b} mit Gluten (Weizen), ⁹ mit Milch, ¹⁰ mit Schwefel / Sulfiten, ¹¹ mit Chinin, ¹² mit Ei / Speisen.