

VORSPEISEN & SNACKS

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

SALATE

16 Das beste grüne Gemüse der Welt ^{vlc}	14,50
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
17 Harusame no Sarada ^v	11,75
Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons/ Sesam-Erdnuss-Dressing	
* gegrillte Hühnerbrust extra	4,50

GYŌZA

Japanische Teigtaschen

1 Hähnchen	6,95
3 Tofu ^v	
EMPFEHLUNG:	
4 BBQ-Gemüse ^v	
19 BBQ-Rindfleisch	
19.1 Dimsum-Hähnchen	



RAMEN

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Zutaten.

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

34 Seelenruhe	16,95
Ramen mit Rinderbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babyspinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	
35 Meeresrauschen	16,50
Ramen mit Fischbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Garnelen/ Babyspinat/ Enoki-Pilzen/ Karotten/ Frühlingszwiebeln/ Sojasprosse	
36.1 Tantanmen (mit rührgebratenem Hackfleisch)	15,50
Ramen mit cremig-würziger Erdnuss-Miso-Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Babyspinat/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Chili	

VEGANE RAMEN

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

GEBRATENES

40 Jippi Jappa ^v	11,75
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
41 Jippi Jasai ^{vlc}	11,75
Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen	
* SuperProtein ^v extra	5,50
* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} extra	7,25
* Bio-Tempeh ^v extra	4,25
* gegrillte Hühnerbrust extra	4,50

42 Yakiudon ^v	13,25
Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse/ Brokkoli/ Sesam/ Nori/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Yakitori- und Yakisoba-Sauce	
* SuperProtein ^v extra	5,50
* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} extra	7,25
* Tofu ^v extra	3,50
* mariniertes Rindfleisch extra	5,50
* Tonkatsu extra	5,75
60 Cha Han	11,25
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.



Your way to the english menu

moschmosch.com



MOSCHPOKÉ BOWLS

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

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



FRISCH. SCHNELL.
OHNE GLUTAMAT.

TOPPINGS

* ♥ SuperProtein ^v (veganes Soja-Hähnchen)	5,50
* ♥ Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} (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
* ♥ Entenbrust	7,75
* gegrillte Hühnerbrust	4,50
* Garnelen	5,50
* Lachs	7,25
* Reddo Karê-Sauce ^v	3,-
* Erdnuss-Sauce ^v	3,-
* Portion Nudeln	3,-
* Portion Reis	3,-

DESSERTS

51 Bananen-Frühlingsrollen ^v	6,25
52 Grüntee-Eis	6,25
55 Kirschkäseküsse	7,25
Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschirschen	

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

Hauswein – Der Weiße ^{v10}	5,75
Grauburgunder QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
Riesling ¹⁰ , VDP, biodynamisch, trocken, Weingut Kaufmann, Rheingau	7,25
Sauvignon Blanc ¹⁰ , QbA, trocken, Oliver Zeter, Pfalz	7,25

ROSÉ

Hauswein – Der Rosane ^{v10}	5,75
Cuvée QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	

ROTWEIN

Hauswein – Der Rote ^{v10}	5,75
Cuvée, QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
Primitivo Puglia ^{v10}	7,25
IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	

APFELWEIN

Rapp's Meisterschoppen ¹⁰	3,75/5,25
---	-----------

LONGDRINKS

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

WASSER

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

SAFT & SAFTGETRÄNKE

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

HAUSGEMACHTES

Limonade / Eistee / Grüntee-Eistee ungesüßt / Zitronen-Detox-Limo	3,50/4,50
---	-----------

SOFTDRINKS

Pepsi Cola ^{1,3,6} / 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 Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 7 mit Säuerungsmittel, 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.