


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

SALATE

16 Das beste grüne Gemüse der Welt ^{v,lc}	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/ Chili-Yuzu-Dressing	
* gegrillte Hühnerbrust extra	4,50
GYŌZA Japanische Teigtaschen	
1 Hühnchen	6,95
3 Tofu ^v	6,95
EMPFEHLUNG: 	
4 Crispy Skin Gyōza mit Gemüse ^v	7,50
19 BBQ-Rindfleisch	6,95
19.1 Dimsum-Hähnchen	6,95



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 (Neue Rezeptur)	14,95
Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/ rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ (halbem) Lava-Ei/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	

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

VEGANE RAMEN

32.1 Glücksgefühle mit veganem Hack ^v	15,95
(Neue Rezeptur) Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ 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 (Neue Rezeptur)	16,50
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	

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 ^{v,lc}	11,75
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

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 ^{v,1 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

CURRIES

62 Reddo Karê Don ^v	11,95
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
43 Reddo Karê ^v	11,95
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
44 Pinatsu Karê Don ^v	11,95
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

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 ^v	13,25
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
92 Crispy Chicken Bowl	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

* 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	7,25
Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschirschen	
56 Matcha Affogato ^{3,9,12}	4,50
Kugel Matcha-Eis mit Espresso-Shot	

GETRÄNKE

BIER

Hausbier ^{Ba} (0,33l)	3,80
Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
Paulaner Münchner Hell ^{Ba} (0,5l)	5,-
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei ^{Ba} (0,5l)	5,-
Fürstenberger Premium Pilsner ^{Ba} (0,33l)	3,90
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb ^{Ba, Bb} (0,5l)	5,-
Paulaner Weißbier alkoholfrei ^{Ba, Bb} (0,5l)	5,-

WEISSWEIN

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

ROSÉ

Hauswein – Der Rosane ^{v,10} Cuvée QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
--	------

ROTWEIN

Hauswein – Der Rote ^{v,10} Cuvée, QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
Primitivo Puglia ^{v,10}	7,25
IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	
APFELWEIN (0,25l)/(0,5l)	3,75/5,25
Rapp's Meisterschoppen ¹⁰	

JAPANISCHE SPIRITUOSEN

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

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

Pepsi Cola ^{1,3,6} / Pepsi Zero Zucker ^{1,3,6} (0,3l)/ SchwipSchwap Orange ^{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
Orangen-Yuzu-Tee (0,3l)	3,25
Aromatisierter Früchtetee	
Bio China Jasmine Souchong ³ (0,3l)	3,25
Espresso ³ / Espresso doppio ³	2,25/3,25
Cappuccino ^{3,9}	3,-
Matcha Latte ^{3,9}	3,50

moschmosch.com

Folgen Sie uns! 

Your way
to the
english
menu



❖ v= 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 Antioxidationsmittel, 5 mit Stabilisatoren, 6 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle), 7 mit Säuerungsmittel, 8a mit Glutem (Gerste), 8b mit Glutem (Weizen), 9 mit Milch, 10 mit Schwefel / Sulfiten, 11 mit Chinin, 12 mit Ei / Speisen, ❖ Allergene und Zusatzstoffe auf separater Karte einsehbar.