

## 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>v,lc</sup>	
8 <b>Scharf</b> – mit hausgem. Crispy-Chili-Öl	5,50
9 <b>Natur</b>	5,50
10 <b>Teriyaki Chicken</b> Saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce und Daikonkresse getoppt	6,50
11 <b>Nori Fries</b> <sup>v</sup> mit Sesam-Algen-Gewürzmischung	5,-
12 <b>Hachi Fries</b> <sup>v (scharf)</sup> mit Chili-Sesam-Gewürzmischung (Unsere Fries werden auf Wunsch mit veganer Mayo <sup>v1</sup> oder Ketchup <sup>v</sup> serviert)	5,-
13 <b>Kimchi</b> <sup>v,lc</sup> fermentierter, koreanischer Superkohl <sup>lc</sup>	5,50
14 <b>Miso Suppe</b> <sup>v,lc</sup>	5,50
15 <b>Harumaki</b> Frühlingsrollen mit Fleisch	6,95
15.1 <b>Harumaki</b> mit Gemüse-Glasnudel-Füllung <sup>v</sup>	6,95
21 <b>Smashed Cucumber Salad</b> <sup>v,lc</sup> mit Chili-Yuzu-Dressing	6,95

## SALATE

16 <b>Das beste grüne Gemüse der Welt</b> <sup>v,lc</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>	
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

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



## SPRING OF TERIYAKI GREAT TASTE, SMALL PRICE!



## TERIYAKI CHICKEN FRIED RICE 11,90

Gebratener Reis mit saftig gegrilltem Huhn/ Ei/ köstlicher MoschMosch-Teriyaki-Sauce/ knackigen Karotten/ kleiner Portion scharfem Smashed Cucumber Salad/ Frühlingszwiebeln

## AUCH VEGAN KÖSTLICH MIT SUPERPROTEIN <sup>v</sup> 11,90

(veganes Soja-„Hähnchen“), ohne Ei

いただきます

## 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> (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 <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> (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 <b>Glücksgefühle mit veganem Hack</b> <sup>v</sup>	15,95
(Neue Rezeptur) Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ 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> (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 <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>v,lc</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 ♦ <b>Cha Han</b> bereiten wir Ihnen auf Wunsch <b>vegan</b> (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	

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

## GETRÄNKE

**BIER**

<b>Hausbier</b> <sup>8a</sup> (0,33l)	3,80
Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
<b>Paulaner Münchner Hell</b> <sup>8a</sup> (0,5l)	5,-
<b>Paulaner Münchner Hell alkoholfrei</b> <sup>8a</sup> (0,5l)	5,-
<b>Fürstenberger Premium Pilsner</b> <sup>8a</sup> (0,33l)	3,90
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb</b> <sup>8a, 8b</sup> (0,5l)	5,-
<b>Paulaner Weißbier alkoholfrei</b> <sup>8a, 8b</sup> (0,5l)	5,-
<b>WEISSWEIN</b> (0,2l)	
<b>Hauswein – Der Weiße</b> <sup>v,10</sup>	5,75
Grauburgunder QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
<b>Riesling</b> <sup>10</sup> , VDP, biodynamisch, trocken, Weingut Kaufmann, Rheingau	7,25
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>10</sup> , QBA, trocken, Oliver Zeter, Pfalz	7,25
<b>ROSÉ</b> (0,2l)	
<b>Hauswein – Der Rosane</b> <sup>v,10</sup> Cuvée QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
<b>ROTWEIN</b> (0,2l)	
<b>Hauswein – Der Rote</b> <sup>v,10</sup> Cuvée, QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
<b>Primitivo Puglia</b> <sup>v,10</sup>	7,25
IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	
<b>APFELWEIN</b> (0,25l)/(0,5l)	3,75/5,25
Rapp's Meisterschoppen <sup>10</sup>	

## 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, 8a, 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 styliher Dose; mit Quellwasser. Fruchting-erfrischend. Light, slightly dry. Alk: 14,5% Vol.	

**LONGDRINKS**

<b>Yuzu Spritz</b> <sup>10</sup>	9,50
<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>Lillet Wild Berry</b> <sup>1, 4, 10</sup>	8,-

**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/ Schwarze Johannisbeere/ 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 <sup>1, 3, 6</sup>/ Pepsi Zero Zucker <sup>1, 3, 6</sup> (0,3l)/ SchwipSchwap Orange <sup>1, 4</sup> (0,3l)/ 7Up <sup>2</sup> (0,3l)

**HEISSES**  
Grüner Tee <sup>3</sup> (0,2l) 2,25  
Limetten-Ingwer Tee (0,2l) 2,75  
Sonne Asiens Grüntee <sup>3</sup> (0,3l) 3,25  
Hausgemachter Yuzu-Zitronen-Tee (0,3l) 3,25  
Bio China Jasmine Souchong <sup>3</sup> (0,3l) 3,25  
Espresso <sup>3</sup> / Espresso doppio <sup>3</sup> 2,25/3,25  
Cappuccino <sup>3, 9</sup> 3,-  
Matcha Latte <sup>3, 9</sup> 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.