

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 ^{vc}	
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 ^{vc} fermentierter, koreanischer Superkohl ^{lc}	5,50
14 Miso Suppe ^{vc}	5,50
15 Harumaki Frühlingsrollen mit Fleisch	6,95
15.1 Harumaki mit Gemüse-Glasnudel-Füllung ^v	6,95
21 Smashed Cucumber Salad ^{vc} mit Chili-Yuzu-Dressing	6,95

SALATE

16 Das beste grüne Gemüse der Welt ^{vc}	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

GYÔZA Japanische Teigtaschen

1 Hähnchen	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-Hähnchen	6,95



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	

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	

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	7,25
mit flüssigem Kern, Matcha-Eis und Matcha-Pulver	
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	

GEBRATENES

40 Jippi Jappa ^v	11,75
Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/saisonalen 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 ^{vc}	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
❖ Cha Han bereiten wir Ihnen auf Wunsch vegan (ohne Ei) zu.	

moschmosch.com

Folgen Sie uns!

Your way
to the
english
menu



❖ = vegane Rezeptur, ❖ lc=low-carb

GETRÄNKE

BIER

Hausbier ^{8a} (0,33l)	3,80
Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
Paulaner Münchner Hell ^{8a} (0,5l)	5,-
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei ^{8a} (0,5l)	5,-
Fürstenberger Premium Pilsner ^{8a} (0,33l)	3,90
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb ^{8a, 8b} (0,5l)	5,-
Paulaner Weißbier alkoholfrei ^{8a, 8b} (0,5l)	5,-

WEISSWEIN (0,2l)

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 (0,2l)

Hauswein – Der Rosane ^{v,10} Cuvée QbA,	5,75
bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
ROTWEIN (0,2l)	
Hauswein – Der Rote ^{v,10} Cuvée, QBA,	5,75
bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
Primitivo Puglia ^{v,10}	7,25
IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	

APFELWEIN (0,25l)/(0,5l)

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

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, 8a, 10} (4 cl)	6,-
Der erste Single Grain Whisky von Suntory	
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, 8a, 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)

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

SAFT & SAFTGETRÄNKE (0,3l)/(0,5l)

Rapp's Apfel naturtrüb/ Rhabarber/ Schwarze Johannisbeere/ Lebensfreude Pur/ Saftschorlen	3,75/4,75
---	-----------

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)

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
Hausgemachter Yuzu-Zitronen-Tee (0,3l)	3,25
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

❖ Wir bieten auch **pflanzliche Milch-Alternativen**.
Bitte fragen Sie unsere Servicekräfte danach.

Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten. Getränke: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 koffeinhaltig, 4 mit Stabilisatoren, 5 mit Süßungsmitteln, 6 mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle), 7 mit Säuerungsmitteln, 8a mit Glutem (Weizen), 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.**