

## VORSPEISEN & SNACKS

5	<b>Grillspieße</b> <sup>lc</sup> <b>Saté</b> Hähnchen mit Erdnuss-Dip	7,50
8	<b>Edamame</b> – grüne Sojabohnen <sup>v,lc</sup> <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>v,1</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

**Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.**

16	<b>Izakaya Salat</b> <sup>v (Neu)</sup> Frisch gemashte Gurke/ Blattsalat-Mix/ Sojabohnenkerne/ feine Karottenstifte/ Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu/ Sesam/ Koriander/ Frühlingszwiebeln/ Daikon-Kresse <b>* Bio-Tempeh</b> <sup>v extra</sup>	11,90 4,50
17	<b>Harusame no Sarada</b> <sup>v</sup> Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkerne/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons/ Chili-Yuzu-Dressing <b>* gegrillte Hühnerbrust extra</b>	11,75 4,75

## GYÔZA

Japanische Teigtaschen

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

SUMMER OF  
SEOUL FOOD



## KOREAN BBQ CHICKEN 14,90

Knusprig frittiertes Huhn in köstlicher, süß-scharfer koreanischer Gochujang-Glaze/ Reis/ frischer Krautsalat/ Sesam/ Erdnüsse/ Frühlingszwiebeln

**AUCH VEGAN KÖSTLICH: 14,90**  
mit knusprig frittierten BBQ-Austernpilzen

JETZT NEU!

## RAMEN

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Zutaten.

31	<b>Morgensonne</b> Ramen mit feiner Miso-Hühnerbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Hühnerbrust/ Karotten/ Sojasprossen/ Babyspinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln	14,95
32	<b>Glücksgefühle</b> (Neue Rezeptur) Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/ rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ (halbem) Lava-Ei/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	14,95
34	<b>Seelenruhe</b> Ramen mit Rinderbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babyspinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	16,95
35	<b>Spicy Miso Ramen</b> (Neu) Ramen mit samtig-scharfer Miso-Brühe/ saftig gegrilltem Teriyaki-Huhn/ halbem Lava-Ei/ Gemüse/ Sesam/ Nori/ Frühlingszwiebeln/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl	12,90
36.1	<b>Tantanmen mit rührgebratenem Hackfleisch</b> (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

## GEBRATENES

**Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.**

40	<b>Jippi Jappa</b> <sup>v</sup> Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/saisonaalem Gemüse/ Champignons/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori <b>* gegrillte Hühnerbrust extra</b> <b>* Tonkatsu extra</b> <b>* zarte Entenbrust extra</b>	11,75 4,75 5,75 7,75
41	<b>Jippi Jasai</b> <sup>v,lc</sup> Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen <b>* Bio-Tempeh</b> <sup>v extra</sup> <b>* Tonkatsu extra</b> <b>* Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v,1 extra</sup>	11,75 4,50 5,75 7,25
42	<b>Yakiudon</b> <sup>v</sup> Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse/ Brokkoli/ Sesam/ Nori/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Yakitori- und Yakisoba-Sauce <b>* Tofu</b> <sup>v extra</sup> <b>* Tonkatsu extra</b> <b>* Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v,1 extra</sup>	13,25 3,50 5,75 7,25
60	<b>Cha Han</b> Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Sojabohnenkerne/ Yakisoba Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori <b>* Tofu</b> <sup>v extra</sup> <b>* Tonkatsu extra</b> <b>* zarte Entenbrust extra</b>  <b>♦ Cha Han</b> bereiten wir Ihnen auf Wunsch <b>vegan</b> (ohne Ei) zu.	11,25 3,50 5,75 7,75

## VEGANE RAMEN

32.1	<b>Glücksgefühle mit veganem Hack</b> <sup>v</sup> (Neue Rezeptur) Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	15,95
33	<b>Frühlingserwachen</b> <sup>v</sup> Ramen mit veganer Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Tofu/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Sojabohnenkerne/ Enoki-Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln	13,95
36	<b>Tantanmen</b> <sup>v (Neue Rezeptur)</sup> 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

**Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.**

62	<b>Reddo Karê Don</b> <sup>v</sup> Reis mit rotem Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkerne/ Frühlingszwiebeln <b>* gegrillte Hühnerbrust extra</b> <b>* Tonkatsu extra</b> <b>* zarte Entenbrust extra</b>	11,95 4,75 5,75 7,75
43	<b>Reddo Karê</b> <sup>v</sup> Rotes Kokos-Curry mit buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkerne/ gekochten Weizennudeln/ Frühlingszwiebeln <b>* Tofu</b> <sup>v extra</sup> <b>* Tonkatsu extra</b> <b>* Lachs extra</b>	11,95 3,50 5,75 7,25
44	<b>Pinatsu Karê Don</b> <sup>v</sup> Reis mit Erdnuss-Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkerne/ Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen <b>* Bio-Tempeh</b> <sup>v extra</sup> <b>* Tonkatsu extra</b> <b>* Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v,1 extra</sup>	11,95 4,50 5,75 7,25

## MOSCHPOKÉ BOWLS

Jeweils mit Sushi-Reis/ Sojabohnenkerne/ Cocktailltomaten/ Salat/ Rote Bete/ Dressing

90	<b>MoschPoké Bowl Lachs</b> Mit frischem, kaltgegartem Lachs/ Furikake/ Edamole/ Avocado/ Mango	16,75
91	<b>MoschPoké Bowl vegan</b> <sup>v</sup> Avocado/ Mango/ Edamole/ Daikonkresse Und z.B.: Lieblings-Topping <b>* Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v,1 extra</sup> <b>* SuperProtein</b> <sup>v extra</sup>	13,25 7,25 5,50
92	<b>Crispy Chicken Bowl</b> Knusprige Hähnchenstreifen/ Ei/ Edamole/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Koriander	16,50

## TOPPINGS

<b>* SuperProtein</b> <sup>v (veganes Soja-„Hähnchen“)</sup>	5,50
<b>* Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v,1 (veganes Erbsenprotein-Patty)</sup>	7,25
<b>* Bio-Tempeh</b> <sup>v</sup>	4,50
<b>* Tofu</b> <sup>v</sup>	3,50
<b>* mariniertes Rindfleisch</b>	5,75
<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>	4,75
<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 Punschkirschen	7,25
56	<b>Matcha Affogato</b> <sup>3,9,12</sup>	4,50

## GETRÄNKE

### BIER

<b>Hausbier</b> <sup>Ba (0,33l)</sup>	3,80
Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
<b>Paulaner Münchner Hell</b> <sup>Ba (0,5l)</sup>	5,-
<b>Paulaner Münchner Hell alkoholfrei</b> <sup>Ba (0,5l)</sup>	5,-
<b>Fürstenberger Premium Pilsner</b> <sup>Ba (0,33l)</sup>	3,90
<b>Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb</b> <sup>Ba, Bb (0,5l)</sup>	5,-
<b>Paulaner Weißbier alkoholfrei</b> <sup>Ba, Bb (0,5l)</sup>	5,-

### WEISSWEIN

<b>Hauswein – Der Weiße</b> <sup>v,10 (0,2l)</sup>	5,75
Grauburgunder QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
<b>Riesling</b> <sup>10, VDP, biodynamisch, trocken, Weingut Kaufmann, Rheingau</sup>	7,25
<b>Sauvignon Blanc</b> <sup>10, QbA, trocken, Oliver Zeter, Pfalz</sup>	7,25

### ROSÉ

<b>Hauswein – Der Rosane</b> <sup>v,10 Cuvée QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen</sup>	5,75
---	------

### ROTWEIN

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

### JAPANISCHE SPIRITUOSEN

<b>Roku Gin</b> <sup>10 (4 cl)</sup>	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 (4 cl)</sup>	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 stylischer Dose; mit Quellwasser. Fruchtig-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/ Ginger Ale <sup>1</sup></sup>	
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1, 2, 10, 11/ Hugo <sup>1, 10/ Lillet Wild Berry <sup>1, 4, 10</sup></sup></sup>	8,-

### WASSER

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

### SAFT & SAFTGETRÄNKE

<b>Rapp's Apfel Naturtrüb/ Rhabarber/ Schwarze Johannisbeere/ Lebensfreude Pur/ Saftschorlen</b>	3,75/4,75
<b>HAUSGEMACHTES</b> <sup>(0,3l)/(0,5l)</sup>	
<b>Yuzu-Limo</b> süß-herb, mit jap. Zitrusfrucht	4,-/5,-
<b>Limonade/ Eistee/ Grüntee-Eistee</b>	3,50/4,50
ungesüßt/ <b>Zitronen-Detox-Limo</b>	

### SOFTDRINKS

<b>Pepsi Cola</b> <sup>1, 3, 6/ Pepsi Zero Zucker <sup>1, 3, 6 (0,3l)/ SchwipSchwap Orange <sup>1, 4 (0,3l)/ 7Up <sup>2 (0,3l)</sup></sup></sup></sup>	3,75/4,75
--	-----------

### HEISSES

<b>Grüner Tee</b> <sup>3 (0,2l)</sup>	2,25
<b>Limetten-Ingwer Tee</b> <sup>(0,2l)</sup>	2,75
<b>Sonne Asiens Grüntee</b> <sup>3 (0,3l)</sup>	3,25
<b>Hausgemachter Yuzu-Zitronen-Tee</b> <sup>(0,3l)</sup>	3,25
<b>Bio China Jasmine Souchong</b> <sup>3 (0,3l)</sup>	3,25
<b>Espresso</b> <sup>3/ Espresso doppio <sup>3</sup></sup>	2,25/3,25
<b>Cappuccino</b> <sup>3, 9</sup>	3,-
<b>Matcha Latte</b> <sup>3, 9</sup>	3,50

[moschmosch.com](http://moschmosch.com)

Folgen Sie uns!

Your way to the english menu



**MOSCHMOSCH GUTE GÄSTE KARTe**  
**JETZT KOSTENLOS ANMELDEN & TREUEVORTEILE GENIEßEN!**



v= vegane Rezeptur, lc=low-carb

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