

VORSPEISEN & SNACKS

5	Grillspieße ^{lc}	
	Saté Hähnchen mit Erdnuss-Dip	7,50
	Edamame – grüne Sojabohnen ^{vlc}	
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 ^{v1} oder Ketchup ^v serviert)	5,-
13	Kimchi ^{vlc} fermentierter, koreanischer Superkohl ^{lc}	5,50
14	Miso Suppe ^{vlc}	5,50
15	Harumaki Frühlingsrollen mit Fleisch	6,95
15.1	Harumaki mit Gemüse-Glasnudel-Füllung ^v	6,95
21	Smashed Cucumber Salad ^{vlc} mit Chili-Yuzu-Dressing	6,95

SALATE Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.

16	Izakaya Salat ^v (Neu) Frisch gemaschte Gurke/ Blattsalat-Mix/ Sojabohnenkern/ feine Karottenstifte/ Sesam/ Koriander/Frühlingszwiebeln/ Daikon-Kresse/ wahlweise Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu oder Erdnuss-Dressing	11,90
	* Bio-Tempeh ^v extra	4,50
17	Harusame no Sarada ^v Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/Seetang/ Erdnüssen/ Champignons/ wahlweise Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu oder Erdnuss-Dressing	11,75
	* gegrillte Hühnerbrust extra	4,75

GYŌZA Japanische Teigtaschen

1	Hühnchen	6,95
3	Tofu ^v	6,95
	EMPFEHLUNG: 	
4	Crispy Skin Gyoza mit Gemüse ^v	7,50
19	BBQ-Rindfleisch	6,95
19.1	Dimsum-Hühnchen	6,95

GOOD VIBES ONLY



DER JIPPIJAPPA-DEAL

FÜR NUR 12,90

Unsere beliebten gebratenen JippiJappa-Nudeln (ohne Topping) & ein 0,3 l hausgemachtes Getränk (Limo oder Eistee) zum Spezialpreis.

Kann mit jedem Topping (zum Standardpreis) kombiniert werden.

JETZT BESTELLEN!

RAMEN

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Zutaten.

31	Morgensonne Ramen mit feiner Miso-Hühnerbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Hühnerbrust/ Karotten/ Sojasprossen/ Babyspinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln	14,95
32	Glücksgefühle (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	Seelenruhe Ramen mit Rinderbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babyspinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	16,95
35	Spicy Miso Ramen (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	Tantanmen mit rührgebratenem Hackfleisch (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

VEGANE RAMEN

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

MOSCHPOKÉ BOWLS

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

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

GEBRATENES

Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.

40	Jippi Jappa ^v Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/saisonaalem Gemüse/ Champignons/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori	11,75
	* gegrillte Hühnerbrust extra	4,75
	* Tonkatsu extra	5,75
	* zarte Entenbrust extra	7,75
41	Jippi Jasai ^{vlc} Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen	11,75
	* Bio-Tempeh ^v extra	4,50
	* Tonkatsu extra	5,75
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} extra	7,25
42	Yakiudon ^v Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse/ Brokkoli/ Sesam/ Nori/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Yakitori- und Yakisoba-Sauce	13,25
	* Tofu ^v extra	3,50
	* Tonkatsu extra	5,75
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} extra	7,25
60	Cha Han Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen / Yakisoba Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori	11,25
	* Tofu ^v extra	3,50
	* Tonkatsu extra	5,75
	* zarte Entenbrust extra	7,75
	♦ Cha Han bereiten wir Ihnen auf Wunsch vegan (ohne Ei) zu.	

CURRIES

Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.

62	Reddo Karê Don ^v Reis mit rotem Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln	11,95
	* gegrillte Hühnerbrust extra	4,75
	* Tonkatsu extra	5,75
	* zarte Entenbrust extra	7,75
43	Reddo Karê ^v Rotes Kokos-Curry mit buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ gekochten Weizennudeln/ Frühlingszwiebeln	11,95
	* Tofu ^v extra	3,50
	* Tonkatsu extra	5,75
	* Lachs extra	7,25
44	Pinatsu Karê Don ^v Reis mit Erdnuss-Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen	11,95
	* Bio-Tempeh ^v extra	4,50
	* Tonkatsu extra	5,75
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} extra	7,25

TOPPINGS

* SuperProtein ^v (veganes Soja-„Hähnchen“)	5,50
* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} (veganes Erbsenprotein-Patty)	7,25
* Bio-Tempeh ^v	4,50
* Tofu ^v	3,50
* mariniertes Rindfleisch	5,75
* Tonkatsu (Panko-Hähnchenschnitzel)	5,75
* Teriyaki Chicken (saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce)	6,50
* zarte Entenbrust (aus deutscher Produktion)	7,75
* gegrillte Hühnerbrust	4,75
* 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 Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschirschen	7,25
56	Matcha Affogato ^{3,9,12}	4,50

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 (0,2l)

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 (0,2l)

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

ROTWEIN (0,2l)

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

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

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

SAKE

Kinryo Seto No Ao Nihon Shu Suizokukan Junmai Ginjo (180ml) Hochwertiger japanischer Reiswein in styliher Dose; mit Quellwasser. Fruchtig-erfrischend. Light, slightly dry. Alk: 14,5% Vol.	9,90
--	------



LONGDRINKS

Aperol Spritz ^{1,2,10,11}	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 ungesüßt/ Zitronen-Detox-Limo	3,50/4,50

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

moschmosch.com

Folgen Sie uns!  

Your way to the english menu



MOSCHMOSCH GUTE GÄSTE KARTe
JETZT KOSTENLOS ANMELDEN & TREUEVORTEILE GENIEßEN!



♦ = vegane Rezeptur, ♦ lc=low-carb

♦ 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 Antioxidationsmittel, 5 mit Stabilisatoren, 6 mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle), 7 mit Säuerungsmitteln, 8a mit Glutem (Gerste), 8b mit Glutem (Weizen), 9 mit Milch, 10 mit Schwefel / Sulfiten, 11 mit Chinin, 12 mit Ei / Speisestärke, ♦ Allergene und Zusatzstoffe auf separater Karte einsehbar.