

VORSPEISEN & SNACKS

5	Grillspieße ^{lc} Saté Hähnchen mit Erdnuss-Dip	7,50
8	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-Glasnudel-Füllung ^v	6,95
21	Smashed Cucumber Salad ^{v,lc} in Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu	6,95

SALATE

Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.

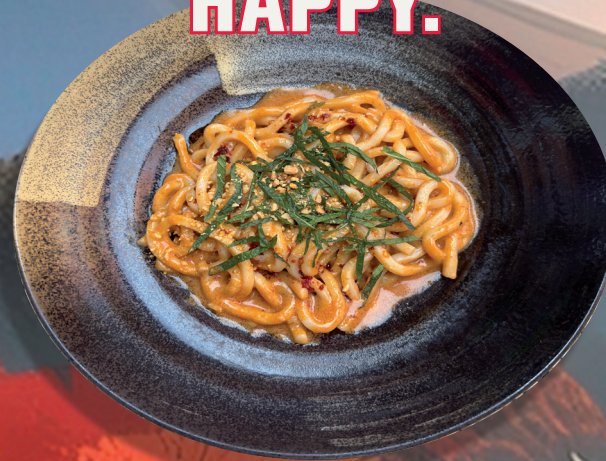
16	Izakaya Salat ^v (Neu) Frisch gemashte Gurke/ Blattsalat-Mix/ Sojabohnenkern/ feine Karottenstifte/ Sesam/ Koriander/Frühlingszwiebeln/ Daikon-Kresse/ wahlweise Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu oder Erdnuss-Dressing * Bio-Tempeh ^v extra	11,90 4,50
17	Harusame no Sarada ^v Frischer Glasnudelsalat mit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

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-Hühnchen	6,95

COZY. SPICY. HAPPY.



CREAMY CHILI PEANUT UDON^v

FÜR NUR 9,90

Japanische Udon-Nudeln mit cremiger Erdnuss-Sauce, hausgemachtem Crispy-Chili-Öl, Minze und Erdnüssen.

Bestellen Sie Ihr Lieblings-Topping wie gewohnt dazu.

JETZT PROBIEREN!

いただきます

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

GEBRATENES

Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.

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

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

CURRIES

Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.

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

MOSCHPOKÉ BOWLS

Jeweils mit Sushi-Reis/ Sojabohnenkernen/ Cocktailltomaten/ 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 * Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra * SuperProtein ^v extra	13,25 7,25 5,50
92	Crispy Chicken Bowl Knusprige Hähnchenstreifen/ Ei/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Koriander	16,50

TOPPINGS

* SuperProtein ^v (veganes Soja-„Hähnchen“)	5,50
* Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} (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 Punschkirschen	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

Hauswein – Der Weiße ^{v,10}	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

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

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

SAKE

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



LONGDRINKS

Yuzu Spritz ¹⁰	9,50
Aperol Spritz ^{1,2,10,11} / Lillet Wild Berry ^{1,4,10}	8,-

WASSER

Selters Mineralwasser Medium/Naturell	4,50/5,95
---------------------------------------	-----------

SAFT & SAFTGETRÄNKE

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

HAUSGEMACHTES

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
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!



❖ v = 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 Süßungsmitteln, 6 mit Süßungsmitteln (enthält eine Phenylalaninquelle), 7 mit Säuerungsmitteln, 8a mit Glut (Gerste), 8b mit Glut (Weizen), 9 mit Milch, 10 mit Schwefel/ Sulfiten, 11 mit Chinin, 12 mit Ei/ Speisen, 1 mit Konservierungsstoffen, ❖ **Allergene auf separater Karte einsehbar.**