

### VORSPEISEN & SNACKS

5	<b>Satay Chicken</b> mit Erdnuss-Dip	7,50
6	<b>Tori Karaage</b> knuspriges Hähnchen mit Sesam	8,25
7	<b>Crispy &amp; Tender Tofu</b> <sup>v,lc</sup> Außen knusprig, innen soft frittierte Tofuwürfel mit Yakitori Sauce und Ponzu, getoppt mit Sesam und Daikonkresse	5,95
8	<b>Edamame</b> grüne Sojabohnen <sup>v,lc</sup>	
8	<b>Scharf</b> mit hausgem. Crispy-Chili-Öl	5,75
9	<b>Natur</b>	5,75
10	<b>Teriyaki Chicken</b> Saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce und Daikonkresse getoppt	6,75
13	<b>Kimchi</b> <sup>v,lc</sup> fermentierter, koreanischer Superkohl <sup>lc</sup>	5,75
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> in Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu	6,95

### SALATE

**Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.**

16	<b>Izakaya Salat</b> <sup>v</sup> (Neu) Frisch gemashte Gurke/ Blattsalat-Mix/ Sojabohnenkern/ feine Karottenstifte/ Sesam/ Koriander/Frühlingszwiebeln/ Daikon-Kresse/ wahlweise Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu oder Erdnuss-Dressing <b>* Bio-Tempeh</b> <sup>v</sup> extra	11,90 4,50
17	<b>Harusame no Sarada</b> <sup>v</sup> Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/ Seetang/ Erdnüssen/ Karottenstiften/ wahlweise Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu oder Erdnuss-Dressing <b>* gegrillte Hühnerbrust extra</b>	12,- 5,50

  

### GYŌZA

Japanische Teigtaschen

1	<b>Hähnchen</b>	7,-
3	<b>Tofu</b> <sup>v</sup>	6,95

**EMPFEHLUNG:**

4	<b>Crispy Skin Gyōza mit Gemüse</b> <sup>v</sup>	7,50
19	<b>BBQ-Rindfleisch</b>	7,-
19.1	<b>Dimsum-Hähnchen</b>	7,-



### 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	15,-
32	<b>Glücksgeföhle</b> Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/ rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ (halbem) Lava-Ei/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	15,-
33	<b>Frühlingserwachen</b> <sup>v</sup> Ramen mit veganer Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Crispy & Tender Tofu/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen/ Enoki-Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln	14,25

34	<b>Seelenruhe</b> Ramen mit Rinderbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babyspinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	17,50
35	<b>Spicy Miso Ramen</b> Ramen mit samtig-scharfer Miso-Brühe/ saftig gegrilltem Teriyaki-Huhn/ halbem Lava-Ei / Mais/ Sojasprossen/ Sesam / Nori/ Frühlingszwiebeln/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl	13,25

### CREAMY RAMEN

36	<b>Tantanmen</b> <sup>v</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	16,75
36.1	<b>mit rührgebratenem Hackfleisch und halbem Lava-Ei</b>	15,75
37	<b>Creamy Curry Ramen mit Gyōza</b> Cremig pikantes Ramen mit wahlweise Gemüse-Tofu-Gyōza oder Hähnchen-Gyōza/ halbem Lava-Ei/ Mais/ Frühlingszwiebeln/ Hot Sauce/ Tare/ Crispy-Chili-Öl	14,90

### GEBRATENES

**Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.**

40	<b>Jippi Jappa</b> <sup>v</sup> Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/ buntem Gemüse-Mix/ Champignons/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori <b>* gegrillte Hühnerbrust extra</b> <b>* Katsu Chicken extra</b> <b>* zarte Entenbrust extra</b>	11,95 5,50 6,- 7,75
41	<b>Jippi Jasai</b> <sup>v,lc</sup> Gegrillter, bunter Gemüse-Mix mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen <b>* Bio-Tempeh</b> <sup>v</sup> extra <b>* Katsu Chicken extra</b> <b>* Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v,1</sup> extra mit Sesam	11,95 4,50 6,- 7,50

42	<b>Yakiudon</b> <sup>v</sup> Gebratene Udonnudeln mit buntem Gemüse-Mix/ Brokkoli/ Sesam/ Nori/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Yakitori- und Yakisoba-Sauce <b>* Crispy &amp; Tender Tofu</b> <sup>v,lc</sup> extra <b>* Katsu Chicken extra</b> <b>* Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v,1</sup> extra mit Sesam	13,50 4,50 6,- 7,50
60	<b>Cha Han</b> Gebratener Reis mit buntem Gemüse-Mix/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen / Yakisoba Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori <b>* Crispy Pork Belly Bites extra</b> <b>* Katsu Chicken extra</b> <b>* zarte Entenbrust extra</b>  ❖ <b>Cha Han</b> bereiten wir Ihnen auf Wunsch <b>vegan</b> (ohne Ei) zu.	11,50 4,50 6,- 7,75

### CURRIES

**Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.**

62	<b>Reddo Karê Don</b> <sup>v</sup> Reis mit rotem Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Sesam/ Frühlingszwiebeln <b>* gegrillte Hühnerbrust extra</b> <b>* Katsu Chicken extra</b> <b>* zarte Entenbrust extra</b>	12,25 5,50 6,- 7,75
43	<b>Reddo Karê</b> <sup>v</sup> Rotes Kokos-Curry mit buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Sesam/ gekochten Weizennudeln/ Frühlingszwiebeln <b>* Crispy &amp; Tender Tofu</b> <sup>v,lc</sup> extra <b>* Katsu Chicken extra</b> <b>* gebratener Lachs extra</b>	12,25 4,50 6,- 7,50
44	<b>Pinatsu Karê Don</b> <sup>v</sup> Reis mit Erdnuss-Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Sesam/ Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen <b>* Bio-Tempeh</b> <sup>v</sup> extra <b>* Katsu Chicken extra</b> <b>* Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v,1</sup> extra mit Sesam	12,25 4,50 6,- 7,50

### MOSCH-BOWLS

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

90	<b>Mosch-Bowl Lachs</b> Mit frischem, kaltgegartem Lachs/ Furikake/ Sesam/ Avocado/ Mango	17,-
91	<b>Mosch-Bowl vegan</b> <sup>v</sup> Avocado/ Mango/ Daikonkresse	13,50
92	<b>Crispy Chicken Bowl</b> Knuspriges Hähnchen/ Ei/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Koriander	16,75
93	<b>Crispy Tofu Bowl</b> <sup>v</sup> Außen knusprig, innen soft frittierter Tofu/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Daikonkresse	15,50

### GÖNNEN SIE IHREM GERICHT EIN PROTEIN-UPGRADE!

#### EXTRA PROTEINS

<b>* SuperProtein</b> <sup>v</sup> veganes Soja-„Hähnchen“	6,-
<b>* Beyond Meat Niku Nashi</b> <sup>v,1</sup> veganes Erbsenprotein-Patty mit Sesam	7,50
<b>* Bio-Tempeh</b> <sup>v</sup>	4,50
<b>* Crispy &amp; Tender Tofu</b> <sup>v,lc</sup>	4,50
<b>* Crispy Pork Belly Bites</b>	4,50
<b>* mariniertes Rindfleisch</b>	6,50
<b>* Katsu Chicken</b> Panko-Hähnchenschnitzel	6,-
<b>* Teriyaki Chicken</b> saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce	6,75
<b>* zarte Entenbrust</b> aus deutscher Produktion	7,75
<b>* gegrillte Hühnerbrust</b>	5,50
<b>* gebratener Lachs</b>	7,50



### FRISCH. SCHNELL. OHNE GLUTAMAT.

#### DESSERTS

50	<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern, Matcha-Eis und Matcha-Pulver	7,25
51	<b>Bananen-Frühlingsrollen</b> <sup>v</sup>	6,50
52	<b>Matcha-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	4,75

### GETRÄNKE

#### BIER

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

#### APERITIVO

<b>Yuzu Spritz</b> <sup>10</sup>	9,50
<b>NEU: Zino's Aperitivo</b> <sup>1</sup> / <b>Zino's Rosati</b> <sup>1</sup>	4,90

#### WEISSWEIN

(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

#### ROSÉ

(0,2l)

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

#### ROTWEIN

(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> IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	7,25

#### APFELWEIN

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

<b>Rapp's Meisterschoppen</b> <sup>10</sup>	3,75/5,25
---	-----------

#### SAKE

180ml

<b>Kinryo Seto No Ao Nihon Shu Suizokukan Junmai Ginjo</b> (180ml) Japanischer Premium-Reiswein in Design-Dose. Light, slightly dry. Alk: 14,5% Vol.	9,90
--	------

#### WASSER

(0,5l)/(0,75l)

<b>Selters Mineralwasser Medium/Naturell</b>	4,50/5,95
--	-----------

#### SAFT & SAFTGETRÄNKE

(0,3l)/(0,5l)

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

#### HAUSGEMACHTES

(0,3l)/(0,5l)

<b>Yuzu-Limo</b> süß-herb, mit jap. Zitrusfrucht	4,-/5,-
<b>Erfrischende Limonade oder Eistee</b>	3,50/4,50
<b>Ungesüßt: Grüntee-Eistee oder Zitronen-Detox-Limo</b>	3,50/4,50

#### SOFTDRINKS

(0,3l)/(0,5l)

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

#### HEISSES

<b>Grüner Tee</b> <sup>3</sup> (0,2l)	2,25
<b>Limetten-Ingwer Tee</b> (0,2l)	2,75
<b>Sonne Asiens Grüntee</b> <sup>3</sup> (0,3l)	3,25
<b>Hausgemachter Yuzu-Zitronen-Tee</b> (0,3l)	3,25
<b>Bio China Jasmine Souchong</b> <sup>3</sup> (0,3l)	3,25
<b>Espresso</b> <sup>3</sup> / <b>Espresso doppio</b> <sup>3</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**  
Your way to the english menu

Follow us!

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