MoschMosch™
MACHT GLÜCKLICH

Für uns gibt es kaum etwas Schöneres als zu sehen, wie Menschen gemeinsam Nudeln schlürfen, lachen und eine gute Zeit haben. Nach dem Vorbild japanischer Nudelbars servieren wir seit 2002 frische Küche in entspannter Atmosphäre. Schnell, unkompliziert und immer mit dem Ziel, Deinen Tag ein kleines Stück besser zu machen.

GESUNDER GENUSS
Die japanische Küche begeistert durch ihre Leichtigkeit und Ausgewogenheit. Frische Zutaten stehen bei uns im Mittelpunkt, deshalb kochen wir jedes Gericht erst nach Deiner Bestellung. Du entscheidest selbst, was hinein soll und was nicht. Mehr Gemüse? Andere Proteine? Ganz pflanzlich? Ganz wie Du möchtest. Denn gutes Essen beginnt mit einem guten Gefühl und die meisten Hundertjährigen gibt es immer noch in Japan.

EIN GUTES BAUCHGEFÜHL
Wir kochen ohne Zusatzstoffe und ohne zugesetztes Glutamat. Clean Eating, bevor es dafür überhaupt einen Namen gab. Leicht, frisch und individuell. Nicht nach Vorschrift, sondern so, wie es sich für Dich richtig anfühlt. Oder wie wir sagen: Eine Miso Suppe am Tag hält schlechte Laune fern.

JAPANESE SOULFOOD
Man kennt es vielleicht nicht von der eigenen Großmutter – aber es fühlt sich trotzdem ein bisschen wie Zuhause an. Wärmende Ramen. Wohltuende Udon. Knusprige Gyôza. Gerichte, auf die man sich schon morgens freut und die auch nach einem langen Tag noch gut tun. Dazu eine hausgemachte Limonade, ein kaltes Hausbier oder ein gutes Glas Wein. Manchmal braucht Glück nicht mehr als das. Und wer schon einmal versucht hat, ein Gyoza zu teilen, weiß: Wahre Freundschaft beginnt mit einer zweiten Portion.

EINE PORTION LÄCHELN
Wir glauben, dass ein Restaurant mehr sein kann als ein Ort zum Essen. Es kann ein Ort sein, an dem man durchatmet. An dem Freunde zusammenkommen. An dem neue Ideen entstehen. An dem man neue Energie tankt. Und an dem man mit einem Lächeln wieder geht.

Dafür arbeiten wir seit 2002.
POSITIVE EATING SINCE 2002

MoschMosch
Gute Gäste Karte
Jetzt kostenlos anmelden
und Treuevorteile genießen!

moschmosch.com

Your way
to the
english
menu

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

Alle Preise in Euro. Änderungen vorbehalten.

GETRÄNKE
1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoffen
3 koffeinhaltig
4 mit Antioxidationsmittel
5 mit Stabilisatoren
6 mit Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle)
7 mit Säuerungsmittel
8a mit Gluten (Gerste)
8b mit Gluten (Weizen)
9 mit Milch
10 mit Schwefel, Sulfiten
11 mit Chinin
12 mit Ei

SPEISEN
Allergene auf separater Karte einsehbar
high Protein
vegane Rezeptur

GETRÄNKE

HAUSGEMACHTES (0,3l)/(0,5l)
Yuzu-Limo mit jap. Zitrusfrucht **4,-/5,-**
Yuzu-Ingwer-Minze-Limo **4,-/5,-**
Eistee **3,50/4,50**
Ungesüßt: **Grüntee-Eistee** **3,50/4,50**
Ungesüßt: **Yuzu Vitamin Cooler** **3,90/4,90**

BIER
Hausbier [8a] (0,33l) japanisches Helles **3,80**
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** ❤ [10] Grauburgunder, QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen **5,75**
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** ❤ [10] Cuvée QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen **5,75**

ROTWEIN (0,2l)
Hauswein – **Der Rote** ❤ [10] Cuvée, QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen **5,75**
Primitivo Puglia ❤ [10] IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien **7,25**

APFELWEIN (0,25l)/(0,5l) Rapp´s Meisterschoppen [10] **3,75/5,25**

APERITIVO
Yuzu Spritz [10] mit Gin und Prosecco **7,-**
zino‘s **Aperitivo Spritz** [1] fruchtig & herb **4,90**
zino‘s **Rosati Spritz** [1] süß & fruchtig **4,90**

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

WASSER (0,5l)/(0,75l) **4,50/5,95**
Selters **Mineralwasser** Medium, Naturell

SAFT & SAFTGETRÄNKE (0,3l)/(0,5l) **3,75/4,75**
Apfel naturtrüb**, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Maracuja, Saftschorlen**

SOFTDRINKS (0,3l)/(0,5l) **3,75 /4,75**
Pepsi Cola [1,3,6]**, Pepsi Zero Zucker** [1,3,6] (0,3l)**, 7Up** [2] (0,3l)
SchwipSchwap Orange[1,4] (0,3l)

HEISSES
Hausgemachter Yuzu-Zitronen-Tee (0,3l) **3,25**
Limetten-Ingwer Tee (0,2l) **2,75**
Grüner Tee [3] (0,2l) **2,25**
Sonne Asiens Grüntee [3] (0,3l) **3,25**
Bio China Jasmine Souchong [3] (0,3l) **3,25**

Espresso [3] **2,25**
Espresso doppio [3] **3,25**
Cappuccino [3,9] **3,-**
Matcha Latte [3,9] **3,50**

MoschMosch™
POSITIVE EATING

SINCE 2002

VORSPEISEN & SNACKS

Zum Teilen. Zum Knabbern. Oder einfach für dich.

5 **Satay Chicken mit Erdnuss Dip** 7,50

6 **Tori Karaage** 8,25

7 **Crispy & Tender Tofu** 5,95
Legendär: Goldbraun frittierter Tofu.

8 **Edamame scharf** 5,75

9 **Edamame natur** 5,75

10 **Teriyaki Chicken** 6,75

SUPER GESUND

13 **Kimchi** 5,75
Würzig fermentierter Kohl nach koreanischer Tradition.
Frisch, pikant und voller Geschmack.

14 **Miso Suppe** 5,50
Der Grund für die hohe Lebenserwartung in Japan.

15 **Harumaki** Frühlingsrollen mit Fleisch 6,95

15.1 **Harumaki** Frühlingsrollen mit Gemüse 6,95

21 **Smashed Cucumber Salad** 6,95

GYÔZA

Knusprig gebraten. Immer eine gute Idee.

1 **Gyôza Hühnchen** 7,00

3 **Gyôza Tofu** 6,95

4 **Crispy Skin Gyôza Gemüse** 7,50

19 **BBQ-Rindfleisch** 7,00

19.1 **Dimsum-Hühnchen** 7,00



GYÔZA

SALATE

Frisch. Knackig. Überraschend japanisch.
Wahlweise mit Erdnuss Dressing oder Chili-Yuzu-Ponzu Dressing

16 **Izakaya Salat** 11,90
Frisch zerdrückte Gurke, knackiger Blattsalat und asiatische Toppings. Leicht, frisch und so entspannt wie ein Abend in einem japanischen Izakaya.

17 **Harusame no Sarada** 12,-
Unser beliebter Glasnudelsalat mit frischem Gemüse. Leicht, erfrischend und perfekt für warme Tage.

vegan
high Protein

GEBRATENES

Mit allen extra Proteins kombinierbar,
bestelle dein Topping, wie du magst.

42 **Yakiudon** 13,50
Dicke Udonnudeln vom Teppangrill mit frischem Gemüse.
Herzhaft, saftig und ein echter MoschMosch-Liebling.

40 **Jippi Jappa** 11,95
Die besten gebratenen Weizennudeln außerhalb Osakas
mit unserem beliebten Yakisoba-Gemüse.

60 **Cha Han** 11,50
Gebratener Reis mit buntem Gemüse und Ei. Leicht, aromatisch
und auf Wunsch auch vegan erhältlich.

41 **Jippi Jasai** 11,95
Frisch gegrilltes Gemüse vom Teppangrill mit unserem würzigen
Yakisoba-Mix. Leicht, knackig und voller Geschmack.

SPICY MISO RAMEN



RAMEN

Die Seele Japans in einer Schüssel.
Unsere Ramen sind mehr als eine Nudelsuppe:
Aromatische Brühen, frische Zutaten
und viel Zeit bei der Zubereitung sorgen
für echten Wohlfühlgenuss.

31 **Morgensonne** 15,-
Unser klassisches Ramen mit zarter Hühnerbrust.
Mild, harmonisch und perfekt für jeden Tag.

32 **Glücksgefühle** 15,-
Herzhaftes Miso-Ramen mit saftigem Schweine-
bauch, rührgebratenem Hackfleisch, Kimchi und
halbes Lava-Ei. Kräftiger Geschmack für echte
Genießer.

33 **Frühlingserwachen** 14,25
Unser veganes Ramen mit Crispy & Tender Tofu,
viel Gemüse und vollem Umami-Geschmack.
Leicht, frisch und überraschend intensiv.

34 **Seelenruhe** 17,50
Würziges Ramen mit mariniertem Rindfleisch in
Rinderbrühe und angenehmer Schärfe.
Wärmt von innen und macht glücklich.

35 **Spicy Miso Ramen** 13,25
Samtig scharfe Miso-Brühe, mit gegrilltem Teriyaki
Huhn, halbes Lava-Ei und Gemüse. Für alle, die
es etwas aufregender mögen.

CREAMY RAMEN

Wärmend. Cremig. Macht einfach glücklich. Mit allen extra Proteins kombinierbar, bestelle dein Topping, wie du magst.

36 **veganes Tantanmen** 16,75
Kräftige Erdnuss-Miso-Brühe mit frischen Ramen-Nudeln
veganem Hack und halbem Lava-Ei.

36.1 **Tantanmen** 15,75
mit rührgebratenem Hackfleisch und halbem Lava-Ei

37 **Creamy Curry Ramen mit Gyôza** 14,90
Unsere beliebte Curry-Sauce trifft auf frische Ramen-Nudeln,
ein halbes Lava-Ei und knusprige Tofu Gyôza oder
Hühnchen Gyôza, wie du magst.

CURRIES

Wärmend. Cremig. Macht einfach glücklich. Mit allen extra Proteins kombinierbar, bestelle dein Topping, wie du magst.

43 **Reddo Karê** 12,25
Unser bestes, rotes Kokos-Curry mit Weizennudeln
und frischem Gemüse.

62 **Reddo Karê Don** 12,25
Unser mit Abstand Bestes, cremiges rotes Kokos-Curry mit Reis.

44 **Pinatsu Karê Don** 12,25
Unser beliebtestes Erdnuss-Kokos-Curry mit Reis.
Cremig, nussig und voller Geschmack.

MOSCH-BOWLS

Frisch. Bunt. Voller Geschmack. Mit Sushi-Reis,
Edamame, Cocktailtomaten, Rote Bete, knackigem
Salat und unserem Hausdressing.

92 **Crispy Chicken Bowl** 16,75
Knuspriges Hühnchen trifft auf frisches Gemüse,
Ei und Sushi-Reis.

90 **Mosch-Bowl Lachs** 17,00
Kaltgegarter Lachs auf einer bunten Bowl voller frischer Zutaten.

91 **Mosch-Bowl Vegan** 13,50
Avocado, Mango und frisches Gemüse auf Sushi-Reis.

93 **Crispy Tofu Bowl** 15,50
Goldbraun frittierter Tofu auf einer bunten Bowl
mit frischem Gemüse und Sushi-Reis.

YAKIUDON

EXTRA PROTEINS

Mach dein Lieblingsgericht noch ein bisschen besser. Perfekt als Extra für Ramen, Curries, Bowls, Salate oder gebratene Nudeln.

Katsu Chicken 6,00
Gegrillte Hühnerbrust 5,50
Crispy & Tender Tofu 4,50
Zarte Entenbrust 7,75
Gebratener Lachs 7,50
Bio-Tempeh 4,50
Teriyaki Chicken 6,00
Crispy Pork Belly Bites 4,50
Mariniertes Rindfleisch 6,50
SuperProtein 6,00
Unser veganes Soja-“Hähnchen“.
Beyond Meat Niku Nashi 7,50
Pflanzliches Patty auf Erbsenprotein-Basis.



DESSERTS

55 **Kirschkäseküsse** 7,25
Knusprige Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschkirschen.

50 **Warmer Schokoladenkuchen** 7,25
Mit flüssigem Kern, Matcha-Eis und feinem Matcha-Pulver.

51 **Bananen-Frühlingsrollen** 6,50
Knusprige Frühlingsrollen mit süßer Bananenfüllung.

52 **Matcha-Eis** 6,25
Fein-herbes Grüntee-Eis nach japanischer Art.

56 **Matcha Affogato** 4,75
Matcha-Eis trifft heißen Espresso. Japan und Italien in einem Glas.