

VORSPEISEN & SNACKS

5	Saté Hähnchen mit Erdnuss-Dip	7,50
6	Tori Karaage knuspriges Hähnchen mit Sesam	8,25
8	Edamame grüne Sojabohnen ^{v,lc}	5,75
9	Scharf mit hausgem. Crispy-Chili-Öl	5,75
9	Natur	5,75
10	Teriyaki Chicken	6,75
	Saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce und Daikonkresse getoppt	
13	Kimchi ^{v,lc}	5,75
	fermentierter, koreanischer Superkohl ^{lc}	
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}	6,95
	in Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu	

RAMEN

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Zutaten.

31	Morgensonne	15,-
	Ramen mit feiner Miso-Hühnerbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Hühnerbrust/ Karotten/ Sojasprossen/ Babyspinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln	
32	Glücksgefühle	15,-
	Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/ rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ (halbem) Lava-Ei/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	

34	Seelenruhe	17,50
	Ramen mit Rinderbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babyspinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	

GEBRÄTENES

Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.

40	Jippi Jappa ^v	11,95
	Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/saisonalem Gemüse/ Champignons/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori	
	* gegrillte Hühnerbrust extra	5,50
	* Chicken Katsu extra	6,-
	* zarte Entenbrust extra	7,75
41	Jippi Jasai ^{v,lc}	11,95
	Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen	
	* Bio-Tempeh ^v extra	4,50
	* Chicken Katsu extra	6,-
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1} extra	7,50
	mit Sesam	

moschmosch.com
Folgen Sie uns!   

Your way
to the
english
menu



MOSCHMOSCH GUTE GÄSTE KARTE
JETZT KOSTENLOS ANMELDEN &
TREUEVORTEILE GENIESSEN!



	SALATE	Auch mit unseren anderen Toppings kombinierbar.
16	Izakaya Salat ^v (Neu)	11,90
	Frisch gesmashete Gurke/ Blattsalat-Mix/ Sojabohnenkerne/ feine Karottenstifte/ Sesam/ Koriander/Frühlingszwiebeln/ Daikon-Kresse/ wahlweise Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu oder Erdnuss-Dressing	
	* Bio-Tempeh ^v extra	4,50
17	Harusame no Sarada ^v	12,-
	Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkerne/ Seetang/ Erdnüssen/ Karottenstiften/ wahlweise Chili-Yuzu-Dressing mit Ponzu oder Erdnuss-Dressing	
	* gegrillte Hühnerbrust extra	5,50
	GYÔZA Japanese Teigtaschen	
1	Hühnchen	7,-
3	Tofu ^v	6,95
	EMPFEHLUNG:	
4	Crispy Skin Gyôza mit Gemüse ^v	7,50
19	BBQ-Rindfleisch	7,-
19.1	Dimsum-Hühnchen	7,-



MOSCH-BOWLS

Jeweils mit Sushi-Reis/ Sojabohnenkerne/ Cocktautomaten/ Salat/ Rote Bete/ Dressing	
90 Mosch-Bowl Lachs	17,-
Mit frischem, kaltgegartem Lachs/ Furikake/ Sesam/ Avocado/ Mango	
91 Mosch-Bowl vegan ^v	13,50
Avocado/ Mango/ Daikonkresse	
Und z.B.: Lieblings-Topping	
* Beyond Meat Niku Nashi extra mit Sesam	7,50
* SuperProtein extra	6,-
92 Crispy Chicken Bowl	16,75
Knuspriges Hühnchen/ Ei/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Koriander	

GETRÄNKE

BIER

Hausbier ^{8a} (0,33l)	3,80
Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
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

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 ^(0,2l)	5,75
Hauswein – Der Rosane ^{v,10} Cuvée QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	

ROTWEIN

Hauswein – Der Rote ^{v,10} Cuvée, QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
Primitivo Puglia ^{v,10} IGP, bio, trocken, Naturian-Ökeweine, Apulien, Italien	7,25

APFELWEIN

APFELWEIN ^{(0,25l)/(0,5l)}	3,75/5,25
Rapp's Meisterschoppen ¹⁰	

SAKE

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



VEGANE RAMEN

33	Frühlingserwachen ^v	14,25
	Ramen mit veganer Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Tofu/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Sojabohnenkerne/ Enoki-Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln	
36.1	Tantanmen mit rührgebratenem Hackfleisch	15,75
	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	

FRISCH. SCHNELL.
OHNE GLUTAMAT.



KOMBINIEREN SIE IHRE SPEISEN
GANZ NACH BELIEBEN MIT UNSEREN TOPPINGS!

TOPPINGS

* SuperProtein ^v veganes Soja-“Hähnchen”	6,-
* Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1}	7,50
veganes Erbsenprotein-Patty mit Sesam	
* Bio-Tempeh ^v	4,50
* Tofu ^v	3,50
* Saté Huhn	7,50
* mariniertes Rindfleisch	6,50
* Chicken Katsu Panko-Hähnchenschnitzel	6,-
* Teriyaki Chicken	6,75
saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce	
* zarte Entenbrust aus deutscher Produktion	7,75
* gegrillte Hühnerbrust	5,50
* gebratener Lachs	7,50
* Reddo Karé-Sauce</	