

VORSPEISEN & SNACKS

Edamame – grüne Sojabohnen ^{v/lc}	
8 Scharf	3,90
9 Natur	3,90
14 Miso Suppe ^{v/lc}	3,90
15 Harumaki Frühlingsrollen mit Fleisch	4,50
15.1 Harumaki mit Gemüse-Tofu-Füllung ^v	4,50

GYÔZA

Japanische Teigtaschen, köstlich gefüllt.
Perfekt zum Teilen!

1 Hähnchen	5,-
2 Schwein	5,-
3 Tofu^v	5,-

Empfehlung:

19 BBQ-Rindfleisch	5,-
19.1 Dimsum-Hähnchen	4,50



GEBRATENES

40 Jippi Jappa^v	8,25
Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/ saisonalem Gemüse/ Champignons/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori	
* gegrillte Hühnerbrust extra	3,25
* Bio-Tempeh extra^v	3,25
* mariniertes Rindfleisch extra	4,-
41 Jippi Jasai^{v/lc}	8,25
Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen	
* gegrillte Hühnerbrust extra	3,25
* Bio-Tempeh extra^v	3,25
* Entenbrust extra	5,50
* Beyond Meat Niku Nashi^{v,2} extra (veganes Erbsenprotein-Patty)	6,-

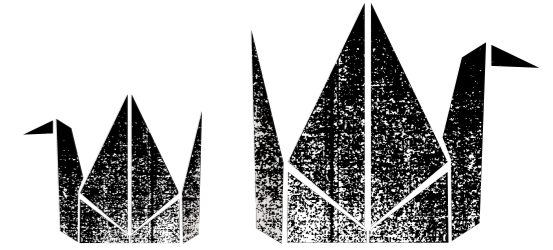
42 Yakiudon^v	9,-
Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse/ Brokkoli/ Sesam/ Nori/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Yakitori- und Yakisoba-Sauce	
* Tofu extra^v	2,50
* Rinderfilet in Pfefferkruste extra	6,-
* Beyond Meat Niku Nashi^{v,2} extra (veganes Erbsenprotein-Patty)	6,-

60 Cha Han	8,25
Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen / Yakisoba Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori	
* gegrillte Hühnerbrust extra	3,25
* Bio-Tempeh extra^v	3,25

CURRIES

62 Reddo Karê Don	8,75
Eine Schüssel Reis mit rotem Kokos-Curry/ saisonalem Gemüse/ Kaiserschoten/ Frühlingszwiebeln	
62.1 gegrillte Hühnerbrust extra	3,25
62.3 Entenbrust extra	5,50
43 Reddo Karê	8,75
Rotes Kokos-Curry mit gebratenem saisonalem Gemüse/ Kaiserschoten/ gekochten Weizennudeln	
* gegrillte Hühnerbrust extra	3,25
* Entenbrust extra	5,50

44 Pinatsu Karê Don^v	9,-
Eine Portion Glücksreis mit köstlichem Erdnuss-Kokos-Curry/ Kaiserschoten/ saisonalem Gemüse/ Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen	
* Tofu extra^v	2,50
* Bio-Tempeh^v extra	3,25



#bbaktownudon

KOREAN STYLE UDON & BBQ CHICKEN 12,75

Udon-Nudeln mit goldgelb frittierten Hähnchenstücken, gebraten in unserer köstlichen süßlich-scharfen BBQ-Chicken-Soße mit Brokkoli, Bohnen, roter Paprika, Champignons und getoppt mit Frühlingszwiebeln.

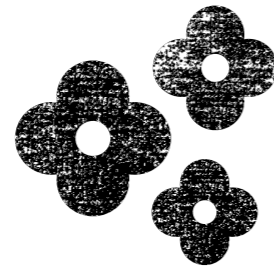
Müssen Sie probieren!



MoschMosch™ moschmosch.com  

SALATE

17 Harusame no Sarada^v	8,90
Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons/ Sesam-Erdnuss-Dressing	



FRISCH, LEICHT, GESUND UND KÖSTLICH

– in unserer MoschPoké Bowl sind beste Zutaten vereint!
Sushi-Reis/ Avocado/ Mango-Miso-Rettich/ Sojabohnenkernen/ Mango/ Gurke/ Karotte/ Goma Wakame/ Cocktailtomaten/ gepuffte Glasnudeln Daikonkresse / Chili-Mango-Dressing

MOSCHPOKÉ BOWL

91 MoschPoké Bowl vegan	9,50
Einfach so oder mit Ihrem Lieblings-Topping, zum Beispiel:	
* Tofu extra^v	2,50
* Bio-Tempeh extra^v	3,25

TOPPINGS

Jedes Gericht wird nach Ihrer Bestellung frisch für Sie gekocht. Sonderwünsche sind also eine Kleinigkeit, kein Problem. Außerdem können Sie zu jedem Gericht folgende Toppings dazu bestellen:

* Beyond Meat Niku Nashi^{v,2} (veganes Erbsenprotein-Patty)	6,-
* gegrillte Hühnerbrust	3,25
* mariniertes Rindfleisch	4,-
* Rinderfilet in Pfefferkruste	6,-
* Tofu^v	2,50
* Bio-Tempeh^v	3,25
* Entenbrust	5,50
* Reddo Karê-Sauce	2,-
* Erdnuss-Sauce	2,-
* Portion Reis	2,-
* Portion Nudeln	2,-

DESSERTS

51 Bananen-Frühlingsrollen^v mit Agavendicksaft/ Sesam	4,-
52 Grüntee-Eis	4,-
55 Kirschkäseküsse Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschkirchen	5,50

GETRÄNKE

WEINE (1L-FLASCHE)

Hauswein – Der Weiße¹⁰	20,-
Grauburgunder QBA, Bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
Hauswein – Der Rote¹⁰	20,-
Cuvée, QBA, Bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	

HAUSGEMACHTES (0,3l)/(0,5l) 3,-/4,-

Limonade / Eistee / Grüntee-Eistee ungesüßt / „Soyeon-Champagner“ Wasser mit frischem Zitronensaft und einer Scheibe Zitrone