

VORSPEISEN & SNACKS

5	Grillspieße ^{lc}	
5	Saté Hähnchen mit Sesam-Erdnuss-Sauce	7,50
6	Yaki Ebi Garnelen	7,95
7	Yakitori Hähnchen	7,50
8	Edamame – grüne Sojabohnen ^{vc}	
8	Scharf	5,50
9	Natur	5,50
10	Teriyaki Chicken	6,50
	Saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce und Daikonkresse getoppt	
11	Nori Fries	5,-
	mit Sesam-Algen-Gewürzmischung	
12	Hachi Fries (scharf)	5,-
	mit Chili-Sesam-Gewürzmischung (Unsere Fries werden auf Wunsch mit veganer Mayo ^{v1} oder Ketchup ^v serviert)	
13	Kimchi ^{vc}	5,50
	fermentierter, koreanischer Superkohl ^{lc}	
14	Miso Suppe ^{vc}	5,50
15	Harumaki Frühlingsrollen mit Fleisch	6,95
15.1	Harumaki mit Gemüse-Tofu-Füllung ^v	6,95

SALATE

16	Das beste grüne Gemüse der Welt ^{vc}	14,50
	Frischer Gemüse-Mix aus Avocado/ Salat-Mix/ Gurken/ Karotten/Zuckerschoten/ Sojabohnenkernen/ grünen Bohnen/ Brokkoli/ Ponzu Dressing/ Yakitori Sauce/ Sesam	
	* Bio-Tempeh ^v extra	4,25
17	Harusame no Sarada ^v	11,75
	Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons/ Sesam-Erdnuss-Dressing	
	* gegrillte Hühnerbrust extra	4,50

GYÔZA

Japanische Teigtaschen

6,95

1	Hühnchen	
3	Tofu ^v	
	EMPFEHLUNG:	
4	BBQ-Gemüse ^v	
19	BBQ-Rindfleisch	
19.1	Dimsum-Hühnchen	



RAMEN

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Zutaten.

31	Morgensonne	14,95
	Ramen mit feiner Miso-Hühnerbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Hühnerbrust/ Karotten/ Sojasprossen/ Babyspinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln	
32	Glücksgefühle	14,95
	Ramen mit Miso/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ Kim Chi/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	

34	Seelenruhe	16,95
	Ramen mit Rinderbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babyspinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	
35	Meeresrauschen	16,50
	Ramen mit Fischbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Garnelen/ Babyspinat/ Enoki-Pilzen/ Karotten/ Frühlingszwiebeln/ Sojasprosse	
36.1	Tantanmen (mit rührgebratenem Hackfleisch)	15,50
	Ramen mit cremig-würziger Erdnuss-Miso-Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Babyspinat/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Chili	

GEBRATENES

40	Jippi Jappa ^v	11,75
	Gebratene Weizennudeln mit Yakisoba Sauce/saisonaalem Gemüse/ Champignons/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Nori	
	* SuperProtein ^v extra	5,50
	* Entenbrust extra	7,75
	* gegrillte Hühnerbrust extra	4,50
	* mariniertes Rindfleisch extra	5,50
41	Jippi Jasai ^{vc}	11,75
	Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen	
	* SuperProtein ^v extra	5,50
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} extra	7,25
	* Bio-Tempeh ^v extra	4,25
	* gegrillte Hühnerbrust extra	4,50

42	Yakiudon ^v	13,25
	Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse/ Brokkoli/ Sesam/ Nori/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Yakitori- und Yakisoba-Sauce	
	* SuperProtein ^v extra	5,50
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} extra	7,25
	* Tofu ^v extra	3,50
	* mariniertes Rindfleisch extra	5,50
	* Tonkatsu extra	5,75
60	Cha Han	11,25
	Gebratener Reis mit saisonalem Gemüse/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen / Yakisoba Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori	
	* SuperProtein ^v extra	5,50
	* Tofu ^v extra	3,50
	* gegrillte Hühnerbrust extra	4,50
	* Garnelen extra	5,50
	❖ Cha Han bereiten wir Ihnen auf Wunsch vegan (ohne Ei) zu.	

VEGANE RAMEN

32.1	Glücksgefühle (mit veganem Hack) ^v	15,95
	Ramen mit Miso/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Kim Chi/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	
33	Frühlingserwachen ^v	13,95
	Ramen mit veganer Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ Tofu/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Sojabohnenkernen/ Enoki-Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln	
36	Tantanmen ^v	16,50
	Ramen mit cremig-würziger Erdnuss-Miso-Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ veganem Hack/ Babyspinat/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ Chili	

CURRIES

62	Reddo Karê Don ^v	11,95
	Reis mit rotem Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln	
	* SuperProtein ^v extra	5,50
	* Entenbrust extra	7,75
	* gegrillte Hühnerbrust extra	4,50
	* Tonkatsu extra	5,75
43	Reddo Karê ^v	11,95
	Rotes Kokos-Curry mit buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ gekochten Weizennudeln/ Frühlingszwiebeln	
	* SuperProtein ^v extra	5,50
	* gegrillte Hühnerbrust extra	4,50
	* Lachs extra	7,25
44	Pinatsu Karê Don ^v	11,95
	Reis mit Erdnuss-Kokos-Curry/ buntem Gemüse-Mix/ Sojabohnenkernen/ Frühlingszwiebeln und gehackten Erdnüssen	
	* SuperProtein ^v extra	5,50
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} extra	7,25
	* Tofu ^v extra	3,50
	* Tonkatsu extra	5,75

Finally it's
Kirschblütenfest!



SAKURA DON ^v 13,75

Reis/ MoschMosch-Sakura-Sauce mit Pflaumenmus / Kimchi/ knackiges Gemüse/ Sojasprossen/ Sesam/ Frühlingszwiebeln/ Koriander

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDE TOPPINGS:

- Entenbrust extra 7,75
- Tofu ^v extra 3,50

MOSCHPOKÉ BOWLS

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

90	MoschPoké Bowl Lachs	16,75
	Mit frischem, kaltgegartem Lachs/ Furikake/ Edamole/ Avocado/ Mango	
91	MoschPoké Bowl vegan ^v	13,25
	Avocado/ Mango/ Edamole/ gepuffte Glasnudeln/ Daikonkresse/ Und z.B.: Lieblings-Topping	
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} extra	7,25
	* SuperProtein ^v extra	5,50
92	Crispy Chicken Bowl	16,50
	Knusprige Hähnchenstreifen/ Ei/ Edamole/ Brokkoli/ grüne Bohnen/ Erdnüsse/ Koriander	

TOPPINGS

	* SuperProtein ^v (veganes Soja-Hähnchen)	5,50
	* Beyond Meat Niku Nashi ^{v1} (veganes Erbsenprotein-Patty)	7,25
	* Bio-Tempeh ^v	4,25
	* Tofu ^v	3,50
	* mariniertes Rindfleisch	5,50
	* Tonkatsu (Panko-Hähnchenschnitzel)	5,75
	* Teriyaki Chicken (saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce)	6,50
	* Entenbrust	7,75
	* gegrillte Hühnerbrust	4,50
	* Garnelen	5,50
	* 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	7,25
	mit Matcha-Eis-Sauce und Matcha-Pulver	
51	Bananen-Frühlingsrollen ^v	6,25
52	Grüntee-Eis	6,25
55	Kirschkäseküsse	7,25
	Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschirschen	

GETRÄNKE

BIER

	Hausbier ^{Ba} (0,33l)	3,80
	Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
	Spaten Münchner Hell ^{Ba} (0,5l)	5,-
	Beck's Pils ^{Ba} (0,33l/0,5l)	3,90/5,-
	Beck's Blue Alkoholfrei ^{Ba} (0,33l)	3,90
	Beck's Lemon Brew ^{Ba} (0,33l)	3,90
	Franziskaner Hefeweizen Hell ^{Ba, Bb} (0,5l)	5,-
	Franziskaner Hefeweizen Hell Alkoholfrei ^{Ba, Bb} (0,5l)	5,-
	Tiger Beer ^{Ba} (0,33l)	4,75

WEISSWEINE (0,2l)

	Hauswein – Der Weiße ^{v10}	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)

	Hauswein – Der Rosane ^{v10}	5,75
	Cuvée QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	

ROTWEIN (0,2l)

	Hauswein – Der Rote ^{v10}	5,75
	Cuvée, QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	
	Primitivo Puglia ^{v, 10}	7,25
	IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien	

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

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

LONGDRINKS

	Aperol Spritz ^{1,2,10,11} / Hugo ^{1,10} / Gin Tonic ^{10,11} / Lillet Wild Berry ^{1,4,10}	8,-
--	--	-----

WASSER (0,25l)/(0,75l)

	Staatl. Fachingen Gourmet Medium	2,95/5,95
	Staatl. Fachingen Gourmet Naturell	

SAFT & SAFTGETRÄNKE (0,3l)/(0,5l)

	Rapp's Apfel naturtrüb/ Rapp's Rhabarber/ Rapp's Rosige Zeiten/ Rapp's Lebensfreude Pur/ Saftschorlen	3,75/4,75
--	--	-----------

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

	Limonade/ Eistee/ Grüntee-Eistee ungesüßt/ Zitronen-Detox-Limo	3,50/4,50
--	---	-----------

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

	Pepsi Cola ^{1,3,6} / Pepsi Zero Zucker ^{1,3,6} (0,3l)/ Mirinda ^{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
	Orangen-Yuzu-Tee (0,3l)	3,25
	Aromatisierter Früchtetee	
	Bio China Jasmine Souchong ³ (0,3l)	3,25
	Café Americano ³	2,75
	Espresso ³ / Espresso doppio ³	2,25/3,25
	Cappuccino ^{3,9}	3,-
	Latte Macchiato ^{3,9}	3,25
	Matcha Latte ^{3,9}	3,50

❖ Wir bieten auch **pflanzliche Milch-Alternativen**. Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter danach.

moschmosch.com

Folgen Sie uns!

Your way to the english menu



❖ = vegane Rezeptur, ❖ lc=low-carb

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 9 Gluten (Weizen), mit Milch, 10 mit Schwefel/ Sulfiten, 11 mit Chinin / Speisen; 2 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, ❖ Allergene und Zusatzstoffe auf separater Karte einsehbar.