

VORSPEISEN & SNACKS

Grillspieße ^{lc}	
5 Saté Hähnchen mit Erdnuss-Dip	7,50
6 Yaki Ebi Garnelen	7,95
7 Yakitori Hähnchen	7,50
Edamame – grüne Sojabohnen ^{v,lc}	
8 Scharf – mit hausgem. Crispy-Chili-Öl	5,50
9 Natur	5,50
10 Teriyaki Chicken Saftig gegrilltes Huhn mit Teriyaki Sauce und Daikonkresse getoppt	6,50
11 Nori Fries ^v mit Sesam-Algen-Gewürzmischung	5,-
12 Hachi Fries ^{v (scharf)} mit Chili-Sesam-Gewürzmischung (Unsere Fries werden auf Wunsch mit veganer Mayo ^{v,1} oder Ketchup ^v serviert)	5,-
13 Kimchi ^{v,lc} fermentierter, koreanischer Superkohl ^{lc}	5,50
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} mit Chili-Yuzu-Dressing	6,95

SALATE

16 Das beste grüne Gemüse der Welt ^{v,lc}	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}	
17 Harusame no Sarada ^v	11,75
Frischer Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sojabohnenkernen/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons/ Chili-Yuzu-Dressing * gegrillte Hühnerbrust extra	
	4,50

GYŌZA

Japanische Teigtaschen

1 Hähnchen	6,95
3 Tofu ^v	6,95
EMPFEHLUNG:	
4 Crispy Skin Gyōza mit Gemüse ^v	7,50
19 BBQ-Rindfleisch	6,95
19.1 Dimsum-Hähnchen	6,95



SPRING OF TERIYAKI

GREAT TASTE, SMALL PRICE!



TERIYAKI CHICKEN FRIED RICE 11,90

Gebratener Reis mit saftig gegrilltem Huhn/ Ei/ köstlicher MoschMosch-Teriyaki-Sauce/ knackigen Karotten/ kleiner Portion scharfem Smashed Cucumber Salad/ Frühlingszwiebeln

AUCH VEGAN KÖSTLICH MIT SUPERPROTEIN ^v 11,90

(veganes Soja-„Hähnchen“), ohne Ei

いただきます

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 (Neue Rezeptur)	14,95
Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/ rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ (halbem) Lava-Ei/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln	

34 Seelenruhe	16,95
Ramen mit Rinderbrühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ mariniertem Rindfleisch/ Karotten/ Babyspinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln/ Sesam	
35 Meeresrauschen (Neue Rezeptur)	16,50
Ramen mit veganer Brühe/ Yuzu/ Lachs/ Garnelen/ Tare-Würzsauce (mit Sesam) Babyspinat/ Enoki-Pilzen/ Karotten/ Frühlingszwiebeln/ Sojasprossen	
36.1 Tantanmen mit rührgebratenem Hackfleisch (Neue Rezeptur)	15,50
Ramen mit cremig-würziger Erdnuss-Miso-Brühe/ Tare-Würzsauce (mit Sesam)/ hausgemachter Hot Sauce/ Babyspinat/ Sojasprossen/ (halbem) Lava-Ei/ Frühlingszwiebeln/ Sesam/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ Erdnüssen	

VEGANE RAMEN

32.1 Glücksgefühle mit veganem Hack ^v	15,95
(Neue Rezeptur) Ramen mit Miso/ hausgemachter Hot Sauce/ Kimchi/ hausgemachtem Crispy-Chili-Öl/ 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 (Neue Rezeptur)	16,50
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	

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 ^{v,lc}	11,75
Gegrilltes, saisonales Gemüse mit Yakisoba Sauce/ Brokkoli/ Babyspinat/ Champignons/ Sojasprossen/ Zucchini/ Erdnüssen * SuperProtein ^{v extra} 5,50 * Beyond Meat Niku Nashi ^{v,1 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 ^{v,1 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.	

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 ^{v,1 extra} 7,25 * Tofu ^{v extra} 3,50 * Tonkatsu extra 5,75	

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 ^{v,1 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 ^{v,1} (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
* zarte Entenbrust (aus deutscher Produktion)	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, Matcha-Eis und Matcha-Pulver	7,25
51 Bananen-Frühlingsrollen ^v	6,25
52 Grüntee-Eis	6,25
55 Kirschkäseküsse	7,25
Frittierte Käsekuchen-Nuggets auf japanischen Punschirschen	
56 Matcha Affogato ^{3,9,12}	4,50
Kugel Matcha-Eis mit Espresso-Shot	

GETRÄNKE

BIER

Hausbier ^{Ba} (0,33l)	3,80
Helles mit japanischem Sorachi-Ace-Hopfen	
Paulaner Münchner Hell ^{Ba} (0,5l)	5,-
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei ^{Ba} (0,5l)	5,-
Fürstenberger Premium Pilsner ^{Ba} (0,33l)	3,90
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb ^{Ba, 8b} (0,5l)	5,-
Paulaner Weißbier alkoholfrei ^{Ba, 8b} (0,5l)	5,-

WEISSWEIN

(0,2l)

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)

Hauswein – Der Rosane ^{v,10} Cuvée QbA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
---	------

ROTWEIN

(0,2l)

Hauswein – Der Rote ^{v,10} Cuvée, QBA, bio, trocken, Weingut Landgraf, Rheinhessen	5,75
--	------

PRIMITIVO PUGLIA

^{v,10} IGP, bio, trocken, Naturian-Ökoweine, Apulien, Italien

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

JAPANISCHE SPIRITUOSEN

Roku Gin ¹⁰ (4 cl)	6,-
Japanischer Premium-Craft-Gin aus sechs japanischen Botanicals	
Haku Vodka (4 cl)	6,-
Japanischer Premium-Craft-Wodka aus reinem weißen japanischen Reis	
The Chita ^{1, 8a, 10} (4 cl)	6,-
Der erste Single Grain Whisky von Suntory	
Sake Kinryo Seto No Ao Nihon Shu Suizokukan Junmai Ginjo (180ml)	9,90
Japanischer Reiswein in styliher Dose; mit Quellwasser. Fruchtingerfrischend. Light, slightly dry. Alk: 14,5% Vol.	

LONGDRINKS

Yuzu Spritz ¹⁰	9,50
Roku Gin/ Tonic Water ^{10, 11}	
Haku Vodka/ Ginger Beer ⁵	
The Chita ^{1, 8a, 10} / Ginger Ale ¹	
Aperol Spritz ^{1, 2, 10, 11} / Hugo ^{1, 10} / Lillet Wild Berry ^{1, 4, 10}	8,-

WASSER

(0,25l)/(0,75l) 2,95/5,95
Staatl. Fachingen Gourmet Medium / Naturell

SAFT & SAFTGETRÄNKE

(0,3l)/(0,5l) 3,75/4,75
Rapp's Apfel naturtrüb/ Rhabarber/ Schwarze Johannisbeere/ Lebensfreude Pur/ Saftschorlen

HAUSGEMACHTES

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

Yuzu-Limo süß-herb, mit jap. Zitrusfrucht	4,-/5,-
Limonade/ Eistee/ Grüntee-Eistee	3,50/4,50
ungesüßt/ Zitronen-Detox-Limo	

SOFTDRINKS

(0,3l)/(0,5l) 3,75/4,75
Pepsi Cola ^{1, 3, 6}/ Pepsi Zero Zucker ^{1, 3, 6} (0,3l)/ SchwipSchwap Orange ^{1, 4} (0,3l)/ 7Up ² (0,3l)

HEISSES

Grüner Tee ³ (0,2l)	2,25
Limetten-Ingwer Tee (0,2l)	2,75
Sonne Asiens Grüntee ³ (0,3l)	3,25
Hausgemachter Yuzu-Zitronen-Tee (0,3l)	3,25
Bio China Jasmine Souchong ³ (0,3l)	3,25
Espresso ³ / Espresso doppio ³	2,25/3,25
Cappuccino ^{3, 9}	3,-
Matcha Latte ^{3, 9}	3,50

moschmosch.com

Folgen Sie uns!

Your way to the english menu



♦ v= vegane Rezeptur, ♦ lc=low-carb

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

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 Glutem (Gerste), 8b mit Glutem (Weizen), 9 mit Milch, 10 mit Schwefel / Sulfiten, 11 mit Chinin, 12 mit Ei / Speisen. ♦ Allergene und Zusatzstoffe auf separater Karte einsehbar.