

# MoschMosch™

EINE PORTION LÄCHELN

MoschMosch  
 Wilhelm-Leuschner-Straße 78, 60329 Frankfurt  
 Telefon 069 24 003 737  
 Öffnungszeiten:  
 Montag – Samstag: 11 – 23 Uhr  
 Sonntag und feiertags: 12 – 22 Uhr

E-Mail: [essen@moschmosch.com](mailto:essen@moschmosch.com)  
 Weitere Standorte finden Sie auf unserer  
 Internetseite: [www.moschmosch.com](http://www.moschmosch.com)

Finde uns auf Facebook [www.facebook.com/MoschMoschMosch](http://www.facebook.com/MoschMoschMosch)

## Vorspeisen

- Gyôza - japanische Teigtaschen**
- Hackfleischfüllung 4,-
  - Meeresfrüchtelefüllung 4,50
  - Gemüsefüllung <sup>v</sup> 3,75
- Tintenfischsalat 4,50
  - Goma Wakame/ Seetangsalat mit Sesam <sup>v</sup> 3,75
  - Scharfe Rindfleisch-Suppe 4,-
- Japanische Grillspieße**
- Yakitori/ Hähnchen 5,-
  - Yakiebi/ Garnelen 5,-
- Edamame/ grüne Sojabohnen <sup>v</sup> 3,-
  - Kim Chi/ eingelegter Chinakohl 3,-
  - Goma Ae/ Spinat mit Sesamsauce <sup>v</sup> 3,-
  - Winter Miso Suppe <sup>v</sup> 3,-
  - Backhähnchen mit Wasabi Mayonnaise 4,50
- Sate Spieße Hähnchen 4,50
  - Harumaki/ Frühlingsrollen 4,50

## Salate

- Zu unseren Salaten können Sie fast alle Extras bestellen. z.B.:
- \* Nudeln 1,50
  - \* Hähnchen 2,-
  - \* mit Chili-Rindfleisch 3,25
- Zu den Salaten gibt es folgende Dressings:**
- \* Wasabi Dressing
  - \* Sesam-Erdnuss Dressing
  - \* Senf-Sesam Dressing
- (klein/groß)
- Harusame no Sarada <sup>v</sup>** 5,-/8,-  
 Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sellerie/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons
  - Kyôto Salat <sup>v</sup>** 5,-/8,-  
 Bunt gemischter Salat  
 Gurken/ Paprika/ Rucola/ Spinat/ Sojasprossen/ Minze/ Zuckerschoten/ Koriander/ Sesam/ Frühlingszwiebeln
  - Soba Salat <sup>v</sup>** 7,-  
 Lauwarme Soba Nudeln mit Spinat/ Gurken/ Paprika/ Zuckerschoten/ Frühlingszwiebeln  
 \* mit Backhähnchen extra 2,-

## Ramen

Japanische Nudeln in Brühe mit verschiedenen Einlagen.

- Morgensonne** 7,75  
 Ramen mit Rinderbrühe/ Karotten/ Sojasprossen/ Hühnerbrust/ Spinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln
- Glücksgefühle** 8,75  
 Ramen mit Rinderbrühe und rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ Kim Chi/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln
- Frühlingserwachen <sup>v</sup>** 7,75  
 Ramen mit vegetarischer Brühe/ Tofu/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Enoki Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln
- Seelenruhe** 12,25  
 Ramen mit Rinderbrühe und Rinderfilet/ Karotten/ Spinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Chili/ Frühlingszwiebeln/ Sesam
- Höhenflug** 9,-  
 Ramen mit vegetarischer Brühe und Miso/ Lachs/ Spinat/ Enoki Pilzen/ Karotten/ Nori/ Frühlingszwiebeln/ Sojasprossen
- Meeresrauschen** 9,75  
 Ramen mit vegetarischer Brühe und Miso/ Jakobsmuschel/ Garnelen/ Steinbeißer/ Spinat/ Karotten/ Enoki Pilzen/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln

## Donburi

- Reisschüsseln  
 Traditionelle Mahlzeit in Japan. Der Reis wird mit verschiedenen, ausgezeichneten Zutaten bedeckt. Die Namen der Gerichte ergeben sich aus der Hauptzutat und der Abkürzung von Donburi: „Don“
- Cha Han** 7,25  
 Gebratener Reis mit Gemüse/ Ei/ Sesam/ Champignons/ Sojasprossen/ Wok Sauce/ Frühlingszwiebeln/ Nori/ Sesam  
 \* mit Huhn extra 2,-  
 \* mit Chili-Rindfleisch extra 3,25
  - NEU Katsu Karê Don** 9,-  
 Schnitzel auf Curry und Reis  
 Eine Schüssel Reis mit Tonkatsu (knusprigem Schnitzel)/ rotem Kokos-Curry/ Gemüse/ Koriander
  - Reddo Karê Don** 9,-  
 Reis mit rotem Kokos-Curry  
 Eine Schüssel Reis mit rotem Kokos-Curry/ Hähnchen/ Gemüse/ Frühlingszwiebeln

# Winter ist Edamame

Die Bohnen mit den Zähnen aus der Hülse in den Mund drücken (bayerisch: zugeln)

eine Schüssel für die Schalen

Japaner trinken fast kein Bier ohne Edamame



Edamame werden in Japan nicht grundlos Wunder-Gemüse genannt.

junge, grüne, gesalzene Sojabohnen

angeblich isst Kate Moss täglich drei Portionen

### Nährwerttabelle

Brennwert	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett
125kcal / 100g	12,1g / 100g	13,1g / 100g	3,6g / 100g

## Wintergerichte

Ideale Gerichte für die Wintersaison.

- Nashi Dashi** 11,-  
 Japanischer Fischeintopf  
 Garnelen/ Lachs/ Steinbeißer/ Brühe/ Kohlrabi/ Steckrübe/ Süßkartoffel/ Schloten/ Weißkohl/ Staudensellerie
- Tam Koko <sup>v</sup>** 7,50  
 Udon Nudelsuppe mit Kokosmilch/ Karotten/ Brokkoli/ Lauch/ Peperoni/ Champignons/ Spitzkohl/ Korianderpesto  
 \* mit Hähnchenbrust extra 2,-  
 \* mit Lachs extra 3,-
- Soto-Maki-Komi** 9,50  
 Japanische Roulade (Schweinerolle)  
 Schweinefleisch Roulade/ Weißkohl/ Karotten/ Lauch/ Teriyaki Sauce/ Reis
- Yakisoba <sup>v</sup>** 7,75  
 Gebratene Weizen Nudeln mit Gemüse/ Sesam/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Nori  
 \* mit Hähnchen extra 2,-  
 \* mit Meeresfrüchten extra 3,-
- \* mit Chili-Rindfleisch extra 3,25  
 \* mit Chili-Rinderfilet extra 6,-
- Yakiudon** 7,25  
 Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse und Yakitori Sauce/ Paprika/ Zuckerschoten/ Brokkoli/ Röstzwiebeln/ grüne Bohnen/ Zwiebeln/ Sellerie  
 \* mit Tofu extra <sup>v</sup> 1,50  
 \* mit Lachs extra 3,-  
 \* mit Tonkatsu (Schnitzel) extra 3,-  
 \* mit Rinderfilet in Pfefferkruste extra 6,-
- Reddo Karê** 7,50  
 Rotes Kokos-Curry mit Wok gebratenem Gemüse und gekochten Weizennudeln  
 \* mit Hähnchen extra 2,-  
 \* mit Lachs extra 3,-

## Nachspeisen

- Schoko Tarte mit Banane 4,-
- Bananen-Frühlingsrollen 4,-
- Grüntee Eis 4,-
- Passionsfrucht Sorbet 4,-

Bei allen Ramen bekommen Sie auf Nachfrage ein extra Ei und mehr Gemüse ohne Aufpreis.  
 Alle Preise in Euro

<sup>v</sup> = vegetarisch & vegan

## Weine

- alle 0,2l
- Weißweine**
- Riesling QBA, Bio, halbtrocken 4,50
  - Weingut Landgraf, Rheinhessen 4,50
  - Grauer Burgunder QBA trocken, Weingut Manz, Rheinhessen 4,50
  - Chardonnay 4,50
  - Villa Rocca, Veneto, IT, IGT
  - Roséwein**
  - Louis Baron Rosé Pays D'Oc trocken, frisch, Languedoc, F 4,50
  - Rotweine**
  - Montepulciano D'Abruzzo DOC IT 4,75
  - Villa Rocca, Veneto, IT
  - Syrah "Only Girls", Vin De Pays D'Oc 4,75
  - Prosecco (0,2l) 7,-
  - Apfelwein** (0,25l) (0,5l)
  - Rapps Meisterschoppen 2,50/4,-
  - Bier**
  - Krombacher (0,3l) (0,5l) 3,-/4,-
  - Krombacher Alkoholfrei (0,33l) 3,-
  - Krombacher Weizen (0,5l) 4,-
  - Krombacher Weizen Alkoholfrei (0,5l) 4,-
  - Asahi (0,33l) 3,50
  - Sake (heiß und kalt) 5,-

## Alkoholfreies

- Wasser**
- Apollinaris (0,25l) (0,75l) 2,50/5,50
  - ViO still (0,25l) (0,75l) 2,50/5,50
  - Säfte**
  - Rapp's Apfel Naturtrüb (0,3l) (0,5l) 2,75/3,75
  - Rapp's Sanft wie Seide (0,3l) (0,5l) 2,75/3,75
  - Rapp's Lebensfreude Pur (0,3l) (0,5l) 2,75/3,75
  - Rapp's Rosige Zeiten (0,3l) (0,5l) 2,75/3,75
  - Saftschorlen (0,3l) (0,5l) 2,75/3,75
  - Hausgemachtes**
  - Hausgemachter Eistee (0,3l) (0,5l) 2,50/3,50
  - Hausgemachte Limonade (0,3l) (0,5l) 2,50/3,50
  - Softdrinks**
  - Carpe Diem Kombucha (0,25l) 3,25
  - Orangina 3,25
  - Coca Cola <sup>1,2,3</sup> (0,3l) (0,5l) 3,-/4,-
  - Coca Cola Light <sup>1,2,3,4</sup> (0,3l) (0,5l) 3,-/4,-
  - Fanta <sup>1,2,5</sup> (0,3l) (0,5l) 3,-/4,-
  - Sprite <sup>2,6</sup> (0,3l) (0,5l) 3,-/4,-

## Heißes

- Bio Grüner Tee 1,75
- Limetten-Ingwer Tee 2,25
- Tee im Glas** (0,3l)
- Grüntee**
- Neu: Wintermandel 2,75
- White Fu (weißes Glück) 2,75
- Sonne Asiens Royal 2,75
- China Jasmine Souchong 2,75
- Schwarztee**
- Bio Darjeeling Imperial 2. Flush 2,75
- Kräutertee**
- Bio VERVENIA 2,75
- Kaffee <sup>3</sup> 2,50
- Espresso <sup>3</sup> 1,50
- Espresso doppio <sup>3</sup> 2,75
- Cappuccino <sup>3</sup> 2,75
- Latte Macchiato <sup>3</sup> 3,-
- Café Latte/ Milchkaffee <sup>3</sup> 3,-

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>3</sup> koffeinhaltig, <sup>4</sup> phenylalaninhaltig, <sup>5</sup> mit Antioxidationsmitteln, <sup>6</sup> chininhaltig