

MoschMosch™

EINE PORTION LÄCHELN

MoschMosch
Hauptstraße 136, 69117 Heidelberg
Telefon 06221 650 90 77
Telefax 06221 650 90 49
Öffnungszeiten
Montag – Samstag: 11 – 23 Uhr
Sonntag und feiertags: 13 – 22 Uhr

E-Mail: heidelberg@moschmosch.com
Weitere Standorte finden Sie auf unserer
Internetseite: www.moschmosch.com

Finde uns auf Facebook www.facebook.com/MoschMoschMosch

Vorspeisen

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

Salate

- Zu unseren Salaten können Sie fast alle Extras bestellen. z.B.:
- * Nudeln 1,50
 - * Hühnchen 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** ^v 5,-/8,-
Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/
Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sellerie/
Seetang/ Erdnüssen/ Champignons
 - Kyôto Salat** ^v 5,-/8,-
Bunt gemischter Salat
Gurken/ Paprika/ Rucola/ Spinat/
Sojasprossen/ Minze/ Zuckerschoten/
Koriander/ Sesam/ Frühlingszwiebeln
 - Soba Salat** ^v 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** ^v 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/
Hühnchen/ 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** ^v 7,50
Udon Nudelsuppe mit Kokosmilch/
Karotten/ Brokkoli/ Lauch/ Peperoni/
Champignons/ Spitzkohl/
Korianderpesto
* mit Hühnchenbrust extra 2,-
* mit Lachs extra 3,-
- Soto-Maki-Komi** 9,50
Japanische Roulade (Schweinerolle)
Schweinefleisch Roulade/ Weißkohl/
Karotten/ Lauch/ Teriyaki Sauce/ Reis
- Yakisoba** ^v 7,75
Gebratene Weizen Nudeln
mit Gemüse/ Sesam/ Champignons/
Frühlingszwiebeln/ Nori
* mit Hühnchen 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 ^v 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 Hühnchen 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

^v = 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 Villa Rocca, Veneto, IT, IGT 4,50
 - 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 4,75
 - 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 ^{1,2,3} (0,3l/ (0,5l)) 3,-/4,-
 - Coca Cola Light ^{1,2,3,4} (0,3l/ (0,5l)) 3,-/4,-
 - Fanta ^{1,2,5} (0,3l/ (0,5l)) 3,-/4,-
 - Sprite ^{2,6} (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 ³ 2,50
- Espresso ³ 1,50
- Espresso doppio ³ 2,75
- Cappuccino ³ 2,75
- Latte Macchiato ³ 3,-
- Café Latte/ Milchkaffee ³ 3,-

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 koffeinhaltig,
4 phenylalaninhaltig, 5 mit Antioxidationsmitteln, 6 chininhaltig