

# MoschMosch™

EINE PORTION LÄCHELN

MoschMosch  
Luginsland 1, 60313 Frankfurt  
Telefon 069 13 388 181  
Öffnungszeiten  
Montag – Samstag: 11 – 23 Uhr  
Sonntag und feiertags: 13 – 22 Uhr

E-Mail: essen@moschmosch.com  
Weitere Standorte finden Sie auf unserer  
Internetseite: 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)
- 20 Harusame no Sarada <sup>v</sup>** 5,-/8,-  
Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln/ Gurken/ Paprika/ Koriander/ Minze/ Sellerie/ Seetang/ Erdnüssen/ Champignons
  - 21 Kyôto Salat <sup>v</sup>** 5,-/8,-  
Bunt gemischter Salat  
Gurken/ Paprika/ Rucola/ Spinat/ Sojasprossen/ Minze/ Zuckerschoten/ Koriander/ Sesam/ Frühlingszwiebeln
  - 22 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.

- 31 Morgensonne** 7,75  
Ramen mit Rinderbrühe/ Karotten/ Sojasprossen/ Hühnerbrust/ Spinat/ Kaiwarekresse/ Frühlingszwiebeln
- 32 Glücksgefühle** 8,75  
Ramen mit Rinderbrühe und rührgebratenem Hackfleisch/ Schweinebauch/ Kim Chi/ Sesam/ Sojasprossen/ Frühlingszwiebeln
- 33 Frühlingserwachen <sup>v</sup>** 7,75  
Ramen mit vegetarischer Brühe/ Tofu/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Enoki Pilzen/ Wakame/ Karotten/ Frühlingszwiebeln
- 34 Seelenruhe** 12,25  
Ramen mit Rinderbrühe und Rinderfilet/ Karotten/ Spinat/ Zuckerschoten/ Sojasprossen/ Chili/ Frühlingszwiebeln/ Sesam
- 35 Höhenflug** 9,-  
Ramen mit vegetarischer Brühe und Miso/ Lachs/ Spinat/ Enoki Pilzen/ Karotten/ Nori/ Frühlingszwiebeln/ Sojasprossen
- 36 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“
- 60 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
  - 61 NEU Katsu Karê Don** 9,-  
Schnitzel auf Curry und Reis  
Eine Schüssel Reis mit Tonkatsu (knusprigem Schnitzel)/ rotem Kokos-Curry/ Gemüse/ Koriander
  - 62 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.

- 37 Nashi Dashi** 11,-  
Japanischer Fischeintopf  
Garnelen/ Lachs/ Steinbeißer/ Brühe/ Kohlrabi/ Steckrübe/ Süßkartoffel/ Schlotten/ Weißkohl/ Staudensellerie
- 38 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,-
- 39 Soto-Maki-Komi** 9,50  
Japanische Roulade (Schweinerolle)  
Schweinefleisch Roulade/ Weißkohl/ Karotten/ Lauch/ Teriyaki Sauce/ Reis

## Gebratene Nudeln

- 40 Yakisoba <sup>v</sup>** 7,75  
Gebratene Weizen Nudeln mit Gemüse/ Sesam/ Champignons/ Frühlingszwiebeln/ Nori  
\* mit Hähnchen extra 2,-  
\* mit Meeresfrüchten extra 3,-
- 41** \* mit Chili-Rindfleisch extra 3,25  
\* mit Chili-Rinderfilet extra 6,-
- 42 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,-
- 43 Reddo Karê** 7,50  
Rotes Kokos-Curry mit Wok gebratenem Gemüse und gekochten Weizennudeln  
\* mit Hähnchen extra 2,-  
\* mit Lachs extra 3,-

## Nachspeisen

- 50 Schoko Tarte** mit Banane 4,-
- 51 Bananen-Frühlingsrollen** 4,-
- 52 Grüntee Eis** 4,-
- 53 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 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 <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,-

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