

MoschMosch™

EINE PORTION LÄCHELN

MoschMosch
 Wilhelmstraße 52d, 65183 Wiesbaden
 Telefon 0611 334 6973
 Öffnungszeiten
 Montag – Samstag: 11 – 23 Uhr
 Sonn- und Feiertag: 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

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/ Hähnchen 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 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 ^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/ 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 ^v** 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 ^v** 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 ^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 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

^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
 - Weiß Burgunder Bio Weingut Axel Schmitt, Rheinhessen 4,50
 - Roséwein**
 - Spätburgunder Bio, Blanc de Noir Weingut Axel Schmitt, Rheinhessen 4,50
 - Rotweine**
 - Montepulciano D'Abruzzo DOC IT 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