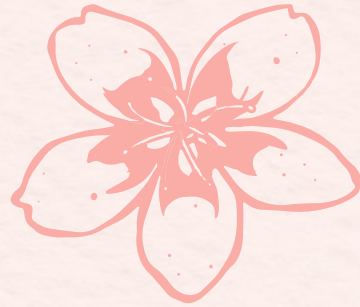




MOKI
ASIAN CUISINE & SUSHI



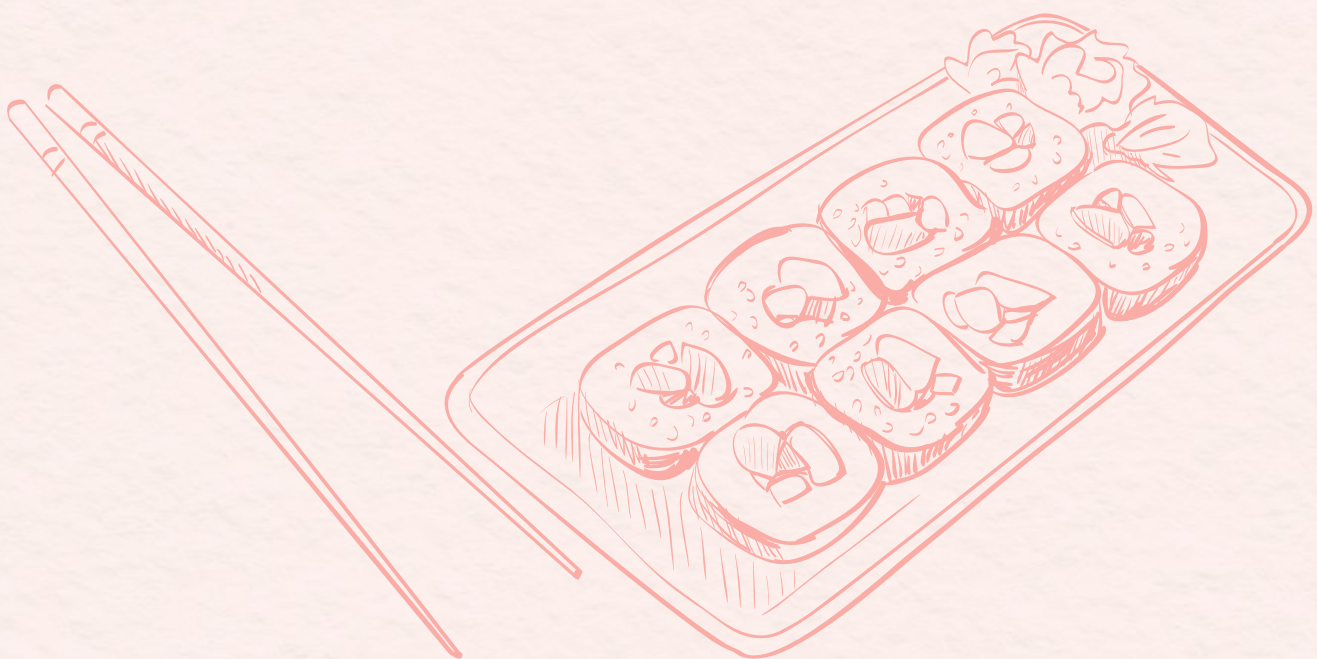
Herzlich willkommen bei Moki!



Tauchen Sie ein in die Welt der fernöstlichen Genüsse und lassen Sie sich von unserer vielfältigen Auswahl an frischen Sushi-Kreationen und köstlichen warmen Spezialitäten verzaubern.

Bei uns erwartet Sie ein authentisches Geschmackserlebnis, das mit Liebe und Leidenschaft zubereitet wird.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und eine genussvolle Mahlzeit!







Vorspeisen

Starters

- 1. Sommerrollen**
Reispapierrollen mit Salat, Gurken, Koriander, Reisnudeln,
serviert mit Hoisin-Erdnuss-Soße
Rice paper rolls with basil, cucumber, carrots, coriander, rice noodles,
served with hoisin peanut sauce
+ Garnelen **Shrimps** 6,50
+ Tofu 5,90
- 2. Vietnamesische Frühlingsrollen (6 Stk.)** 6,50
Gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüse,
serviert mit Süß-Sauer-Soße
Vietnamese spring rolls filled with chicken, glass noodles and vegetables,
with sweet and sour sauce
- 3. Edamame** 5,50
Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz
Steamed soybeans with sea salt
- 4. Gyoza mit Hähnchen (5 Stk.)** 5,50
Gebratene Teigtaschen mit Hähnchen- und Gemüsefüllung,
serviert mit Hoisin-Erdnuss-Soße
Fried dumplings filled with chicken and vegetables, with hoisin peanut sauce
- 5. Gyoza vegetarisch (5 Stk.)** 6,50
Gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung,
serviert mit Hoisin-Erdnuss-Soße
Fried dumplings filled with vegetables, with hoisin peanut sauce
- 6. Dimsum (4 Stk.)** 6,50
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Sesam,
serviert mit Hoisin-Erdnuss-Soße
Steamed dumplings with shrimp and sesame filling, with hoisin peanut sauce
- 7. Garnelen Tempura (3 Stk.)** 6,50
Garnelen im Tempura-Mantel, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße
Tempura coated shrimps, served with salad and sweet and sour sauce
- 8. Chicken Sate** 6,50
Hausgemachte Hähnchen Sate-Spieße, serviert mit Erdnussdip
Homemade chicken sate, served with peanut sauce
- 9. Seetang Salat** 5,00
Japanischer Algensalat mit Sesam
Japanese seaweed salad with sesame seeds



- | | |
|--|--------------|
| 10. Avocado Salat | 7,50 |
| Gemischter Salat mit Avocado und Sesam-Dressing
Mixed salad with avocado and sesame dressing | |
| 11. Kaizen Salat | 10,90 |
| Gemischter Salat mit verschiedenen Fischarten, knusprige Lachshaut, Avocado und Sesam-Dressing
Mixed salad with different fishes, crispy salmon skin, avocado and sesame dressing | |
| 12. Garnelen Salat | 11,90 |
| Gemischter Salat mit Garnelen, Avocado und Sesam-Dressing
Mixed salad with shrimps, avocado and sesame dressing | |
| 13. Lachs Tartar | 10,90 |
| Mit Avocado, Lauchzwiebeln, Algensalat, Tobiko, serviert mit Ponzu Soße
Salmon tartar with avocado, scallions, seaweed salad, tobiko, served with ponzu sauce | |
| 14. Thunfisch Tartar | 13,90 |
| Mit Avocado, Frühlingszwiebeln, Algensalat, Tobiko, serviert mit Ponzu Soße
Tuna tartar with avocado, green onions, seaweed salad, tobiko, served with ponzu sauce | |
| 15. Mango Salat | |
| Mangostreifen, Erdnüsse, Koriander, Zwiebel, pikantes Mango-Dressing
Mango stripes, peanuts, coriander, onions, spicy mango dressing | |
| + Tofu | 8,50 |
| + Garnelen Shrimps | 11,90 |
| 16. Süßkartoffel-Pommes | 5,00 |
| 17. Gemischte Vorspeisenplatte (2 Personen) | 16,00 |
| Süßkartoffel-Pommes, Edamame, Frühlingsrollen, Ha Kao, Gyoza, knusprige Garnelen
Sweet potatoe fries, edamame, spring rolls, har gao, crispy shrimp | |
| 18. Tuna Tataki | 14,50 |
| Thunfisch angegrillt mit Sesamkruste
Grilled tuna with Sesame Crust | |
| 19. Lachs Carpaccio | 9,50 |
| Lachsscheiben, Schnittlauch, Kresse, Sesam, serviert mit Ponzu Soße
Salmon slices, chives, cress, sesame, served with ponzu sauce | |



Suppen Soups

20. Miso Shiru

5,90

Würzige Miso Suppe mit Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln

Miso soup with seaweed, tofu, and green onions

21. Cozy Cari

Suppe mit cremiger Kokosmilch, Cherrytomaten, Champignons, Ananas, Koriander und Frühlingszwiebeln

Soup with creamy coconut milk, cherry tomatoes, mushrooms, pineapple, coriander and green onions

+ Huhn **Chicken**

5,90

+ Riesengarnelen **Prawns**

6,50

+ Tofu

5,50

22. Tom Yum

6,50

Suppe mit Garnelen, Cherrytomaten, Dill, Champignons, Ananas, Frühlingszwiebeln und Limettensaft

Soup with shrimp, cherry tomatoes, dill, mushrooms, pineapple, green onions and lime juice





Hauptspeisen

Main dishes

Grill Spezialitäten

Grilled specialties

Alle Grill-Gerichte werden mit Gemüse
und gegrillter Süßkartoffel serviert

All grilled dishes are served with vegetables and
grilled sweet potato

23.	Gegrillter Lachs Grilled salmon	20,50
24.	Gegrilltes Hähnchen Grilled chicken	18,50
25.	Gegrillte Riesengarnelen Grilled prawns	20,50
26.	Surf and Turf – Rib-Eye Steak (200g) und 2 Riesengarnelen Rib-Eye Steak (200g) and 2 prawns	29,50

Nudelgerichte

Noodle dishes

28.	Gebratene Reisbandnudeln Mit verschiedenem Gemüse, Ingwer und Röstzwiebeln Stir fried rice noodles with vegetables, ginger and fried onions	
	+ Tofu	12,90
	+ Gebratenes Hähnchen Chicken	13,90
	+ Rind Beef	14,90
	+ Knusprige Ente Crispy duck	15,90
	+ Knuspriges Hähnchen Crispy chicken	13,90
	+ Garnelen Prawns	15,90



29. Gebratene Udonnudeln

Mit Gemüse und Röstzwiebeln

Stir fried udon noodles with vegetables and fried onions

+ Tofu	12,90
+ Gebratenes Hähnchen Chicken	13,90
+ Rind Beef	14,90
+ Knusprige Ente Crispy duck	15,90
+ Knuspriges Hähnchen Crispy chicken	13,90
+ Garnelen Prawns	15,90

30. Bun Nam Bo

Reisnudeln nach südvietnamesischer Art, Kräuter, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse und hausgemachtem Limettendressing

South vietnamese style rice noodles with herbs, fried onions, peanuts and homemade lime dressing

+ Tofu	12,90
+ Rind Beef	14,90
+ Knusprige Ente Crispy duck	15,90
+ Vietnamesische Frühlingsrollen Spring rolls	14,90

31. Pho

13,90

Traditionelle Nudelsuppe nach vietnamesischem Hausrezept mit Reisbandnudeln, Rindfleisch, Koriander und Kräutern

Traditio**n**al vietnamese rice noodle soup with beef, coriander and herbs





Reisgerichte Rice dishes

32. Erdnuss Sauce

Kokos-Erdnuss-Soße mit Gemüse, serviert mit Reis

Cocos peanut sauce with vegetables, served with rice

+ Tofu	12,90
+ Gebratenes Hühnerfleisch Chicken	13,90
+ Knusprige Ente Crispy duck	15,90
+ Knuspriges Hähnchen Crispy chicken	13,90
+ Rind Beef	14,90
+ Garnelen Prawns	15,90

33. Chili-Zitronengras Sauce

Gebratenes Gemüse mit Zitronengras, Chili und Ingwer, serviert mit Reis

Chili lemon grass sauce with ginger, served with rice

+ Tofu	12,90
+ Gebratenes Hühnerfleisch Chicken	13,90
+ Knusprige Ente Crispy duck	15,90
+ Knuspriges Hähnchen Crispy chicken	13,90
+ Rind Beef	14,90
+ Garnelen Prawns	15,90

34. Kokos-Curry Sauce

Cremiges Kokos-Curry mit Gemüse, Ananas, Pilzen, gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis

Creamy coconut curry with vegetables, pineapple, mushrooms, roasted peanuts, served with rice

+ Tofu	12,90
+ Gebratenes Hühnerfleisch Chicken	13,90
+ Knusprige Ente Crispy duck	15,90
+ Knuspriges Hähnchen Crispy chicken	13,90
+ Rind Beef	14,90
+ Garnelen Prawns	15,90

35. Teriyaki Sauce

Gebratenes Gemüse mit Pilzen, serviert mit Reis

Teriyaki sauce with vegetables and mushrooms, served with rice

+ Tofu	12,90
+ Gebratenes Hühnerfleisch Chicken	13,90
+ Knusprige Ente Crispy duck	15,90
+ Knuspriges Hähnchen Crispy chicken	13,90
+ Rind Beef	14,90
+ Garnelen Prawns	15,90

36. KIDS MENÜ

7,90

Paniertes Hähnchen mit Pommes und Ketchup

Breaded chicken with fries and ketchup



Poke Bowls

Reisschale mit Salat, Paprika, Gurke, Avocado, Edamame, Spargel, Rettich mit Teriyaki-Soße und Sesamdressing wählbar mit verschiedenen Beilagen

Rice Bowl with salad, bell pepper, cucumber, avocado, edamame, asparagus, radish with teriyaki sauce and sesame dressing

37. Honey Tofu Bowl	12,90
38. Chicken Teriyaki Bowl	13,90
39. Crispy Chicken Bowl	13,50
40. Salmon Bowl	14,50
41. Seafood Bowl Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi Salmon, tuna, shrimps, surimi	15,90
42. Spicy Salmon Bowl	14,90
43. Shrimps Bowl	14,50



Sushi



Nigiri (2 Stk.)

100. Sake 4,90

Lachs
Salmon

101. Maguro 5,50

Thunfisch
Tuna

102. Ebi 5,50

Gekochte Garnele
Cooked shrimp

103. Unagi 5,50

Flussaal
Eel

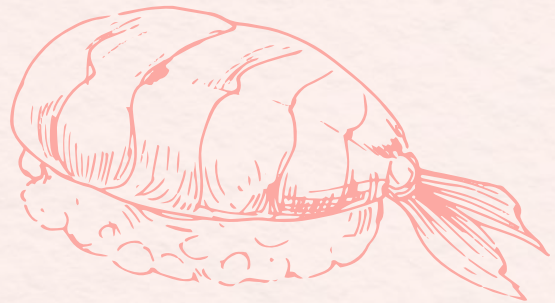
104. Smoky Sake 5,50

Flambierter Lachs
Flambéed salmon

105. Smoky Maguro 5,90

Flambierter Thunfisch
Flambéed tuna

106. Avocado 4,50



Hosomaki (8 Stk.)

110. Sake 4,90

Lachs
Salmon

111. Tekka 5,50

Thunfisch
Tuna

112. Ebi 4,90

Gekochte Garnele
Cooked shrimp

113. Spicy Sake 5,50

Lachs mit Schnittlauch und
pikanter Soße
Salmon with chives and spicy sauce

114. Spicy Tekka 5,90

Thunfisch mit Schnittlauch und
pikanter Soße
Tuna with chives and spicy sauce

115. Fried Ebi 5,70

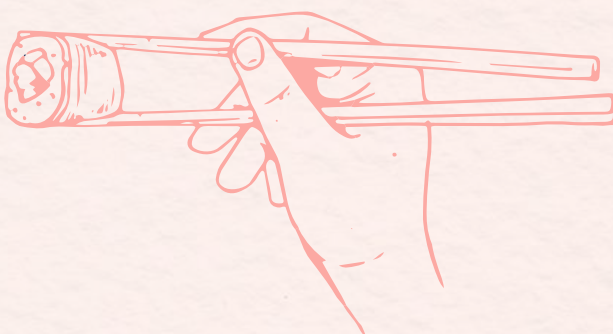
Gebackene Garnelen
Fried shrimp

116. Salmon Skin 4,90

Knusprige Lachshaut
Crispy salmon skin

117. Sake Avocado 5,50

Lachs und Avocado
Salmon and avocado





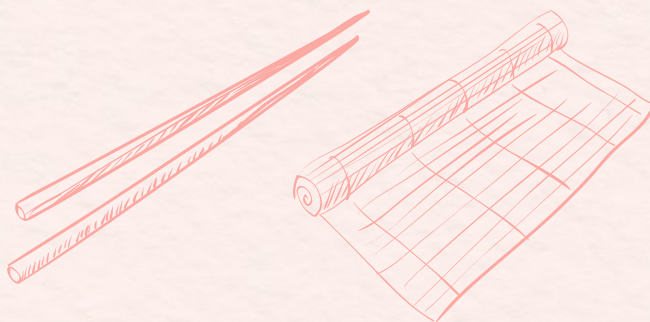
Hosomaki Veggie (8 Stk.)

- | | |
|--|-------------|
| 118. Avocado Maki | 4,20 |
| 119. Kappa Maki
Gurke
Cucumber | 4,20 |
| 120. Mango Maki | 4,20 |
| 121. Rucola Maki | 4,00 |
| 122. Shinko Maki
Rettich
Radish | 4,20 |
| 123. Spargel Maki
Spargel
Asparagus | 4,20 |

Sashimi (8 Stk.)

Serviert mit Seetangsalat

- | | |
|---|--------------|
| 130. Sashimi Sake
Lachs
Salmon | 13,50 |
| 131. Sashimi Maguro
Thunfisch
Tuna | 14,90 |
| 132. Sashimi Sake & Maguro
Lachs und Thunfisch
Salmon and tuna | 14,50 |





Inside-Out-Rolls (8 Stk.)

Alle Inside-Out Rollen sind mit Frischkäse und Sesam

All inside-out rolls are with cream cheese and sesame



- | | |
|---|-------------|
| 140. Sake I.O | 7,90 |
| Lachs, Avocado, Tobiko
Salmon, avocado, tobiko | |
| 141. Maguro I.O | 8,50 |
| Thunfisch, Avocado, Gurke
Tuna, avocado, cucumber | |
| 142. Oregon I.O | 8,50 |
| Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke
Cooked shrimps, avocado, cucumber | |
| 143. California I.O | 7,50 |
| Surimi, Avocado, Tobiko
Surimi, avocado, cucumber | |
| 144. New York I.O | 8,50 |
| Lachs, Avocado, Rucola, Tobiko
Salmon, avocado, arugula, tobiko | |
| 145. Florida I.O | 7,90 |
| Lachs, Mango, Tobiko
Salmon, mango, tobiko | |
| 146. Kawa Sake I.O | 7,50 |
| Knusprige Lachshaut, Gurke
Crispy salmon skin, cucumber | |
| 147. Spicy Sake I.O | 8,90 |
| Pikanter Lachs, Lauchzwiebeln, Avocado, Gurke
Spicy salmon, spring onions, avocado, cucumber | |
| 148. Spicy Maguro I.O | 8,90 |
| Pikanter Thunfisch, Lauchzwiebeln, Avocado, Gurke
Spicy tuna, spring onions, avocado, cucumber | |
| 149. Ebi Tempura I.O. | 8,90 |
| Knusprige Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko,
Unagi-Sauce
Crispy shrimp, avocado, cucumber, tobiko, unagi sauce | |



- | | |
|---|--------------|
| 150. Sake Tempura I.O | 9,50 |
| Lachs-Tempura, Gurke, Unagi-Soße | |
| Salmon tempura, cucumber, unagi sauce | |
| 151. Maguro Tempura I.O | 9,50 |
| Thunfisch-Tempura, Gurke, Unagi-Soße | |
| Tuna tempura, cucumber, unagi sauce | |
| 152. Crispy Chicken I.O | 8,50 |
| Knuspriges Hähnchen, Avocado, Gurke, Teriyaki-Soße | |
| Crispy chicken, avocado, cucumber, teriyaki sauce | |
| 153. Shizuka I.O | 9,00 |
| Ente in Tempuramantel, Avocado, Gurke, Teriyaki-Soße | |
| Tempura coated duck, avocado, cucumber, teriyaki sauce | |
| 154. Nasuka I.O | 7,50 |
| Avocado, Mango, Gurke | |
| Avocado, mango, cucumber | |
| 155. Aikoko I.O. | 7,50 |
| Avocado, Rucola, grüner Spargel | |
| avocado, arugula, green asparagus | |
| 156. Asupa I.O | 7,50 |
| Grüner Spargel, Rucola | |
| Green asparagus, arugula | |
| 157. Moki Green I.O | 11,90 |
| Grüner Spargel, Mango, Gurke, umwickelt mit Avocado, Mango-Soße | |
| Green asparagus, mango, cucumber, wrapped with avocado, mango sauce | |
| 158. Teriyaki Chicken I.O | 8,50 |
| Hähnchen Teriyaki, Gurke, Avocado, Teriyaki-Soße | |
| Teriyaki chicken, cucumber, avocado, teriyaki sauce | |
| 159. Chicken Saté I.O | 9,00 |
| Mango, Gurke, Erdnuss-Soße | |
| Mango, cucumber, peanut sauce | |



Moki Delicacies (8 Stk.)

Alle Rollen sind mit Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und scharfer Mayonnaise

All rolls are with cream cheese, sesame, unagi sauce and spicy mayonnaise

160. Osaka 13,90

Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, bedeckt mit flambierten Lachs und Tobiko

Crispy shrimps, avocado, cucumber, covered with flambéed salmon and tobiko

161. Nagoya 13,50

Knusprige Lachshaut, Avocado, Gurke, bedeckt mit flambierten Lachs und Thunfisch und Tobiko

Crispy salmon skin, avocado, cucumber, covered with flambéed salmon and tuna and tobiko

162. Kobe 13,90

Knusprige Garnelen, Avocado, Gurke, bedeckt mit Aal

Crispy Shrimps, avocado, cucumber, covered with eel

163. Kyoto 13,90

Thunfisch-Tatar, Avocado, Gurke, Schnittlauch, bedeckt mit flambierten Lachs und Tobiko

Tuna tartar, avocado, cucumber, chives, covered with flambéed salmon and tobiko

164. Tokyo 13,90

Lachs-Tartar, Avocado, Gurke, Schnittlauch, bedeckt mit flambiertem Thunfisch und Tobiko

Salmon tartar, avocado, cucumber, chives, covered with flambéed tuna and tobiko

165. Yokohama 12,50

Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, bedeckt mit Lachs

Cooked shrimps, avocado, cucumber, covered with salmon

166. Sapporo 12,90

Knuspriges Hühnchen, grüner Spargel, Mango, bedeckt mit Avocado

Crispy chicken, green asparagus, mango, covered with avocado



167. Fukuoka **13,90**

Lachstartar, Mango, Gurke, flambierter Lachs, Tobiko
Salmon tartare, mango, cucumber, flambéed salmon, tobiko

168. Hiroshima **14,90**

Thunfischtartar, Spargel, Avocado, flambierter Thunfisch, Tobiko
tuna tartare, asparagus, avocado, flambéed tuna, tobiko

169. Kawasaki **13,90**

Gebackene Garnele, Salat, Gurke, Mango
baked prawn, salad, cucumber, mango

Tempura Spezial (6 Stk.)

Alle panierten Rollen sind mit Frischkäse, Sesam, Unagi-Soße und scharfer Mayonnaise

All breaded rolls are with cream cheese, sesame, unagi sauce and spicy mayonnaise



170. Sake Tempura **8,90**

Lachs, Avocado
Salmon, avocado

171. Maguro Tempura **9,50**

Thunfisch, Avocado
Tuna, avocado

172. Natsumi Tempura **8,90**

Surimi, Avocado
Surimi, avocado

173. Tempura Plus **9,90**

Knusprige Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko
Crispy shrimps, salmon, avocado, cucumber, tobiko

174. Spicy Tuna **9,50**

Thunfisch-Tartar, Schnittlauch, Avocado, Gurke
Tuna tartar, chives, avocado, cucumber



- | | |
|--|-------------|
| 175. Spicy Salmon | 9,50 |
| Lachs-Tartar, Frühlingszwiebeln, Avocado, Gurke
Salmon tartar, spring onions, avocado, cucumber | |
| 176. Veggie Tempura | 8,90 |
| Avocado, Mango, grüner Spargel, Gurke
Avocado, mango, green asparagus, cucumber | |
| 177. Crispy Chicken Tempura | 8,90 |
| Knuspriges Hähnchen, Avocado, Mango
Crispy chicken, avocado, mango | |
| 178. Saté Tempura | 9,50 |
| Saté Hähnchen, Avocado, Gurke, Erdnuss-Soße
Saté chicken, avocado, cucumber, peanut sauce | |

Moki Sushi Menu

- | | |
|---|--------------|
| 200. Moki Salmon Set (24 Stk.) | 22,90 |
| 8 Stk. Sake Inside-Out, 8 Stk. Sake Maki, 6 Stk. Sake Tempura,
2 Stk. Lachs Nigiri | |
| 201. Moki Tuna Set (24 Stk.) | 23,90 |
| 8 Stk. Maguro Inside-Out, 8 Stk. Tekka Maki,
6 Stk. Maguro Tempura, 2 Stk. Thunfisch Nigiri | |
| 202. Moki Alaska Set (18 Stk.) | 15,90 |
| 8 Stk. Sake Inside-Out, 4 Stk. Tekka Maki, 4. Stk. Sake Maki,
2 Stk. Nigiri (Lachs, Ebi) | |
| 203. Moki Veggie Set (24 Stk.) | 18,50 |
| 8 Stk. Vegetarische Indisde-Out, 8 Stk. Avocado Maki,
6 Stk. Veggie Tempura, 2 Stk. Avocado Nigiri | |
| 204. Moki Plus Set (24 Stk.) | 26,90 |
| 8 Stk. Chicken Inside-Out, 8 Stk. Sake Maki,
6 Stk. Sake Tempura, 2 Stk. Ebi Nigiri | |
| 205. Moki Solo Set (12 Stk.) | 14,90 |
| 4 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele, Aal),
8 Stk. Sake Inside-Out | |



206. Moki Mix Set (16 Stk.) 18,90

4 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele, Aal), **4 Stk.** Sashimi (2 Lachs, 2 Thunfisch), **8 Stk.** Chicken Inside-Out

207. Moki Family Set 69,00

5 Stk. Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi), **8 Stk.** Sashimi (4 Lachs, 4 Thunfisch), **8 Stk.** Avocado Maki, **8 Stk.** Kappa Maki, **8 Stk.** Sake Inside-Out, Spicy Sake Inside-Out, **8 Stk.** Moki Delicacies (Osaka), **6 Stk.** Sake Tempura, **6 Stk.** Natsumi Tempura

208. Specialty Set (38 Stk.) 59,00

8 Stk. Kyoto (Thunfisch-Tatar, Avocado, Gurke, Schnittlauch, bedeckt mit flambierten Lachs und Tobiko), **8 Stk. Sapporo** (Knuspriges Hühnchen, grüner Spargel, Mango, bedeckt mit Avocado), **8 Stk. Fukuoka** (Lachstartar, Mango, Gurke, flambierter Lachs, Tobiko), **8 Stk. Kawasaki** (Gebackene Garnele, Salat, Gurke, Mango), **6 Stk. Tempura Plus** (Knusprige Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko)

209. Set for 2 (36 Stk.) 56,00

2 Stk. Sake Nigiri, **8 Stk.** Avocado Maki, 8 Stk. Chicken Saté I.O., **8 Stk.** Fukuoka (Lachstartar, Mango, Gurke, flambierter Lachs, Tobiko), **6 Stk.** Tempura Plus (Knusprige Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko), **4 Stk.** Sashimi (2 Lachs, 2 Thunfisch)

Dessert

300. Mochi (3 Stk.) 7,90

Japanische Reiskuchen gefüllt mit Eis
Japanese rice cake filled with ice cream

301. Eis (2 Kugeln) 5,50

Sesam- oder Grüntee-Eis mit frischem Obst und Sahne
Sesame- or green tea ice cream with fruits and whipped cream

302. Kokos-Panna-Cotta 6,50

Kokos-Panna-Cotta mit Mangopürree

Getränke Drinks



Hausgemachter Eistee Home made Iced Tea

- | | |
|--|-------------|
| 400. Siam Twist | 6,90 |
| Grüner Thai-Tee, Limetten, Minze, eingelegte Pflaumen
Thai green tea, lime, mint | |
| 401. Peachy Glow | 6,90 |
| Schwarzer Tee, Pfirsich, Zitronengras, Orangensaft, Limetten
Black tea, peach, lemongrass, orange juice, lime | |
| 402. LyMelon | 6,90 |
| Jasmintee, Litschi, Wassermelone, Limetten, Minze
Jasmine tea, lychee, water melon, lime, mint | |
| 403. Mango Vibe | 6,90 |
| Jasmintee, Mango, Litschi, Limetten, Minze
Jasmine tea, mango, lychee, lime, mint | |
| 404. Berry Cute | 6,90 |
| Schwarzer Tee, Erdbeere, Limetten, Minze
Black tea, strawberry, lime, mint | |
| 405. ChillaNana | 6,90 |
| Jasmintee, Banane, Limetten, Minze
Jasmine tea, banana, lime, mint | |





Hausgemachte Limonade Home made Lemonade

- | | |
|---|-------------|
| 410. Coco Zen | 6,50 |
| Yuzu-Konfitüre, Kokoswasser, Matcha
Yuzu jam, coconut water, matcha | |
| 411. Curacao Wave | 6,50 |
| Blue Caracao, Soda, Butterfly Pea Tea, Limetten, Minze
Blue Caracao, soda, butterfly pea tea, lime, mint | |
| 412. Green Aurora | 6,50 |
| Grüner Apfel, Hibiskustee, Limetten, Soda, Minze
Green apple, hibiscus tea, lime, soda, mint | |
| 413. CocoRas | 6,50 |
| Himbeere, Kokoswasser, Butterfly Pea Tea, Limetten, Minze
Raspberry, coconut water, butterfly pea tea, lime, mint | |
| 414. Sparkling Peach | 6,50 |
| Pfirsich, Minze, Limetten, Soda
Peach, mint, lime, soda | |
| 415. Mystic Sunset | 6,50 |
| Rote Drachenfrucht, Yakult, Limetten, Minze, Butterfly Pea Tea
Red dragon fruit, yakult, lime, mint, butterfly pea tea | |

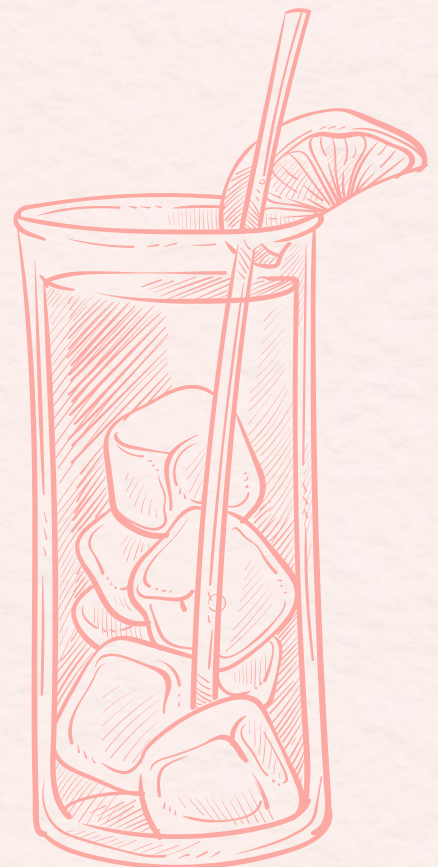




Wasser & Softdrinks

Water & soft drinks

	0,2l	0,4l
420. Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite	3,20	4,50
421. Ginger Ale / Bitter Lemon	3,50	
422. Säfte Juices	3,50	4,90
Apfel / Mango / Maracuja / Ananas / Guave / Litschi / Johannisbeere / Orange		
Apple / mango / passion fruit / pineapple / guava / lychee / currant / orange		
423. Schorle With spritz	3,20	4,50
Apfel / Mango / Maracuja / Ananas / Guave / Litschi / Johannisbeere / Orange		
Apple / mango / passion fruit / pineapple / guava / lychee / currant / orange		
	0,25l	0,75l
424. Wasser Water	3,00	6,50
still / spritzig		
Still / Sparkling		





Tee & Kaffee Tea & coffee

430. Ingwer Tee	Ginger tea	4,00
431. Jasmin Tee	Jasmine tea	4,00
432. Grüner Tee	Green tea	4,00
433. Vietnamesischer Filterkaffee mit Kondensmilch	Vietnamese coffee with condensed milk	4,50
434. Espresso		2,50
435. Doppelter Espresso		3,50
436. Cappuccino		3,90

Aperitifs

440. Aperol Spritz	6,50
Aperol, Prosecco, Soda	
441. Aperol Maracuja Spritz	6,90
Aperol, Maracuja, Prosecco, Soda	
442. Hugo	6,50
Holunderblütensirup, Limette, Prosecco	
443. Lillet Wild Berry	6,50
Lillet, Wildberry, Beeren	
444. Sarti Spritz	6,70
Sarti, Prosecco, Soda	





Cocktails

- | | |
|---|-------------|
| 450. Mojito | 8,50 |
| Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda | |
| 451. Mai Tai | 9,50 |
| Bacardi White, Bacardi Black, Cointreau, Mandelsirup, Limette, Ananassaft | |
| 452. Pina Colada | 8,50 |
| Bacardi White, Kokossirup, Sahne, Ananassaft | |
| 453. Caipirinha | 8,50 |
| Pitu, Limette, brauner Zucker | |
| 455. Gin Tonic | 8,50 |
| Gin, Tonic Water | |
| 456. Cuba Libre | 8,50 |
| Bacardi White, Limette, Cola | |
| 457. Tequila Sunrise | 8,50 |
| Tequila, Grenadine, Orangensaft | |





Bier Beer

460. Kirin (Japan)	0,3l	3,90
461. Asahi (Japan)	0,3l	3,90
462. Helles	0,5l	4,50
463. Pils	0,5l	4,50
464. Hefeweizen	0,5l	4,50
465. Alkoholfreies Weizen / Pils	0,5l	4,50
466. Radler	0,5l	4,50



Rotwein Red wine

	0,2l	0,75l
470. Merlot (Frankreich)	7,20	27,00
Trocken-fruchtig mit Aromen von Kirsche, Cassis und Pfeffer		
471. Bordeaux (Frankreich)	7,20	27,00
Trocken-fruchtig-süßliche Noten von Himbeere und Kirsche		

Weißwein White wine

472. Chardonnay (Frankreich)	6,90	26,00
Trocken mit Aromen von Zitrus und Akazienblüte		
473. Bordeaux Blanc	6,90	26,00
Trocken mit Zitrusnoten und Pfirsicharomen		
474. Weinschorle	6,00	

Rosé

475. Corsaire (Frankreich)	6,90	26,00
Trocken mit Aromen von Zitrus und Akazienblüte		
476. Sake Wein	5,00	



Zur Info

Karte für Allergiker bitte beim Servicepersonal abholen.

Zusatzstoffe

1. **Farbstoffe**
2. **Koffein**
3. **Chininhaltig**
4. **Enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmittel**
5. **Antioxidationsmittel**
6. **Gerstenmalz**
7. **Hafer**
8. **Mit Konservierungsstoff**
9. **Mit Phosphat**
10. **Geschwefelt**
11. **Geschmacksverstärker**

Allergene

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| a. Ei | i. Gluten |
| b. Fisch | j. Lupine |
| c. Schalentiere | k. Schalenfrüchte |
| d. Milch | l. Senf |
| e. Sellerie | m. Soja |
| f. Sesam | n. Weichtiere |
| g. Sulfit | o. Pilze |
| h. Erdnüsse | |

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag	11:30 - 22:00 Uhr
Feiertage	14:00 - 22:00 Uhr

Josephsplatz 22 • 90403 Nürnberg • 0911 25520646 • mokinuernberg.de

Kartenzahlung ab 20€.