



も  
み  
じ

*Bei Fragen zu Allergenen,  
wenden Sie sich bitte an unser Personal*

Vegan 

# Unsere Empfehlungen

Getränke



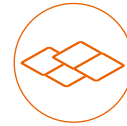
**Sparkling Sake 16**

- Sawa Sawa: Fruchtig 0.25L
- Mio Dry: Trocken 0.3L (Alkoholisch)



**Yuzu Tee 4.2**

Japanische Zitrusfrucht mit Honig, erfrischenden and angenehmen Aroma (Warm/Pur/Schorle) 0.3L



**Tofu Dengaku 4**

Gekochter Bio Tofu mit hausgemachter Miso-Soße

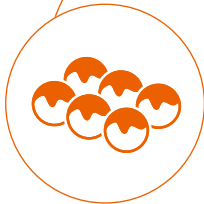


**Edamame 4**

Junge grüne Sojabohnen mit Meersalz

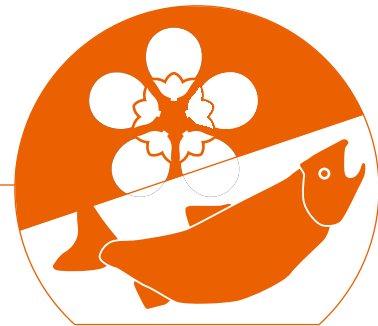
Vorspeisen

Vorspeisen



**6 Stück Takoyaki 7**

- eine Soße nach Wahl  
Mit momiji's typisch weichen Takoyakis. Sie passen auch hervorragend zu Sake



**Dinner Set Menu**

**Dengaku 17**

Bio Tofu & Auberginen mit hausgemachter Miso-Soße auf Reis

**Teriyaki Salmon 19.9**

Bietet den Genuss von fluffigem, zartem Lachs auf Reis

Inkl. drei kleinen Beilagen, eingelegtes Gemüse, Miso-Suppe

Hauptgerichte

Nachtsch



**Mochi 3.5**

Japanischer Reiskuchen serviert mit kleinem Reisgebäck



**Matcha Cheese Cake 4.8**

Cremiger Matcha-Käsekuchen



**momiji Special 7**

Eine Kugel Matcha-Eis mit trübem Sake 0.04L (Alkoholisch)

Nachtsch

## Vorspeisen 🍴

豆腐とわかめのサラダ

V-1 Tofu Salat (Klein/Groß) 3.5/5.5

Salat mit Bio Tofu, Seetang und Ponzu-Soße

枝豆

V-2 Edamame 4

Junge grüne Sojabohnen mit Meersalz

味噌汁

V-3 Miso-Suppe 3.5

Mit Frühlingszwiebeln und Seetang

おひたし

V-4 Spinat 4

Spinat mit Teriyaki-Soße und Sesam (kalt)

菜の花の和え物

V-5 Rapsblüten 4

Rapsblüten mit Sesamöl und Salz (kalt)

豆腐田楽

V-6 Tofu Dengaku 4

Gekochter Bio Tofu mit hausgemachter Miso-Soße

ご飯

V-7 Reis 2.8

Extra Portion Reis

炊き込みご飯

V-8 Takikomi Reis 4

Gekochter Reis mit Karotten und frittiertem Tofu

## Takoyaki

Empfehlung des Küchenchefs

S-0 Try Takoyaki Set 10

3 Stück x 3 Sorten = 9 Stück

3 Stück 4

6 Stück 7

10 Stück 11

Soße

eine Soße nach wahl

ソース

T-1 Worcestershiresoße

ソースネギ

T-2 Worcestershiresoße und Frühlingszwiebeln

ソースマヨネーズ

T-3 Worcestershiresoße und Mayonnaise

ソースマヨネーズネギ

T-4 Worcestershiresoße, Mayonnaise und Frühlingszwiebeln

ポン酢マヨネーズネギ

T-5 Japanische Zitrussojasoße "Ponzu" mit Mayonnaise und Frühlingszwiebeln

塩ダレネギ

T-6 Knoblauchsoße mit Frühlingszwiebeln

## Dinner Set Menu

Ein Set Menu besteht aus einer Donburi-Bowl mit Reis,  
drei verschiedenen Beilagen,  
eingelegtem Gemüse und Miso-Suppe

3種類の小鉢、味噌汁と漬物が付きます。

照り焼きチキンセット

### S-1 Teriyaki Chicken Set 18.9

Hühnerfleisch mit Teriyaki-Soße  
+ Gemüse mit Mayonnaise

照り焼き鮭セット

### S-2 Teriyaki Salmon Set 19.9

Lachs mit Teriyaki-Soße  
+ Salat mit Mayonnaise

ベジバーグセット

### S-3 Veggie-Patty Set 18.9

Tofu-Frikadelle mit Seetang und Karotten  
+ Salat mit Ponzu-Soße oder Miso-Soße

田楽丼セット

### S-4 Dengaku Set 17

Gekochter Tofu und Auberginen mit  
hausgemachter Miso-Soße

牛丼セット

### S-5 Gyudon Set 19.9

Rindfleisch mit Zwiebeln in Seetangbrühe

生姜焼き丼 (鶏/豚) セット

### S-6 Shogayaki Set 18.9

Hühner- oder Schweinefleisch in Ingwersoße  
+ Salat mit Mayonnaise

## Eintopf / Nudeln

鮭茶漬け

### E-1 Salmon Chazuke 13.5

Lachs auf Reis in Seetangbrühe mit  
Frühlingszwiebeln

きつねうどん

### N-1 Kitsune Udon 11

Nudelsuppe mit Udon, Seetang und frittiertem  
Tofu

かしわうどん

### N-2 Chicken Udon 12.9

Nudelsuppe mit Udon, Hühnerfleisch und  
Seetang

サラダうどん

### N-3 Udon Salat 11

Kalte Udon-Nudeln mit Bio Tofu und Salat mit  
Sesamsoße

ねぎ塩冷やしうどん (鶏/豚)

### N-4 Negishio Udon 13.4

Hühner- oder Schweinefleisch mit japanischer  
Knoblauchsoße und Frühlingszwiebeln  
+ Salat mit Mayonnaise auf kalten Udon-Nudeln

ゴマだれ冷やしうどん (鶏/豚)

### N-5 Sesam Udon 13.4

Hühner- oder Schweinefleisch mit Sesamsoße  
+ Salat mit Mayonnaise auf kalten Udon-Nudeln

焼肉冷やしうどん (豚/牛)

### N-6 Yakiniku Udon 13.4

Schweine- oder Rindfleisch mit japanischer  
BBQ-Soße

+ Salat mit Mayonnaise auf kalten Udon-Nudeln

Schweinefleisch

Rindfleisch

# Don

Donburi-Bowls werden mit Reis serviert

田楽丼			親子丼		
<b>D-1 Dengaku Don</b> 🍴	11		<b>D-7 Oyako Don</b>	12.9	
Gekochter Tofu und Auberginen mit hausgemachter Miso-Soße			Hühnerfleisch mit Zwiebeln und Ei in Seetangbrühe		
ベジバーグ丼			牛丼		
<b>D-2 Veggie-Patty Don</b> 🍴	12.9		<b>D-8 Gyu Don</b>	13.9	
Tofu-Frikadelle mit Seetang und Karotten + Salat mit Ponzu-Soße oder Miso-Soße			Rindfleisch mit Zwiebeln in Seetangbrühe		
照り焼きチキン丼			焼肉丼 (豚/牛)		
<b>D-3 Teriyaki Chicken Don</b>	12.9		<b>D-9 Yakiniku Don</b>	12.9	
Hühnerfleisch mit Teriyaki-Soße + Gemüse mit Mayonnaise			Schweine- oder Rindfleisch mit japanischer BBQ-Soße + Salat mit Mayonnaise	Schweinefleisch 13.9 Rindfleisch	
豚ネギ塩丼			照り焼き鮭丼		
<b>D-4 Pork Negishio Don</b>	12.9		<b>D-10 Teriyaki Salmon Don</b>	13.9	
Schweinefleisch in japanischer Knoblauchsoße mit Frühlingszwiebeln + Salat mit Mayonnaise			Lachs mit Teriyaki-Soße + Salat mit Mayonnaise		
生姜焼き丼 (鶏/豚)			西京焼き丼		
<b>D-5 Shogayaki Don</b>	12.9		<b>D-11 Saikyoyaki Don</b>	13.9	
Hühner- oder Schweinefleisch in Ingwersoße + Salat mit Mayonnaise			Mit Saikyo-Miso marinierter Lachs + Salat mit Mayonnaise		
みそ炒め丼 (鶏/豚)					
<b>D-6 Miso Itame Don</b>	12.9				
Hühner- oder Schweinefleisch in hausgemachter Miso- und Ingwersoße + Salat mit Mayonnaise					

## Nachtisch

抹茶チーズケーキ

**NA-1 Matcha Cheese Cake** 4.8

*Cremiger Matcha-Käsekuchen*

柚子チーズケーキ

**NA-2 Yuzu Cheese Cake** 4.8

*Cremiger japanischer Zitrusfrucht "Yuzu" Käsekuchen*

アイス (バニラ/抹茶)

**NA-3 Eis** 3.5

*Eine Kugel Eis serviert mit Adzukibohnen*

- Vanille
- Matcha

お餅 (大福/さくら/よもぎ)

**NA-4 Mochi** 3.5

*Japanischer Reiskuchen gefüllt mit Adzukibohnen serviert mit kleinem Reisgebäck*

- Daifuku (Standard-Mochi)
- Sakura (Mochi mit japanischem Kirschblatt)
- Yomogi (Mochi mit japanischem Beifuß)

抹茶プリン くるみ添え

**NA-5 Matcha Pudding** 4.8

*Hausgemachter Matcha-Pudding serviert mit Adzukibohnen und Walnuss*

どら焼き

**NA-6 Dorayaki** 4.3

*Eierkuchen, gefüllt mit Adzukibohnen serviert mit kleinem Reisgebäck*

濁り酒抹茶アイス「もみじ」

**NA-7 momiji Special (Alkoholisch)** 7

*Eine Kugel Matcha Eis serviert mit trübem Sake 0.04L*

## Cocktail / Bier / Wein

ハイボール

**A-1 Highball** 6.5

*Whisky und Sprudelwasser mit Limette* 0.3L

梅酒レモネード

**A-2 Umeshu Cocktail** 6.8

*Pflaumen-Sake mit Tonic Water und Limette* 0.3L

ジャパニーズジントニック

**A-3 Gin Tonic** 7.8

*Japanische Craft Gin "Roku" und Tonic Water* 0.3L

キリンビール

**A-4 Kirin** 4.5

*Japanisches Pilsner Bier* 0.3L

アサヒビール

**A-5 Asahi** 4.5

*Japanisches Lager Bier* 0.3L

ヒカリビール

**A-6 Hikari** 5

*Japanisches Craft Bier, Pale Ale Style* 0.3L

ノンアルコールビール

**A-7 Alkoholfreies Bier** 4

*Lübzer* 0.3L

白ワイン

**A-8 Weiß Wein** 3.5/5.9/22

*Pinot Grigio* 0.1L/0.2L/0.75L

ロゼワイン

**A-9 Rose Wein** 3.5/5.9/22

*Rosato* 0.1L/0.2L/0.75L

# Sake

スパークリング (爽爽/滯ドライ)

## A-10 Sparkling Sake 16

- Junmai Sawa Sawa aus Nara (Fruchtig) 0.25L
- Mio Dry aus Kyoto (Trocken) 0.3L

菊正宗 純米 香醸

## A-11 Kikumasamune Kojo 7/12/18

Junmai Kojo aus Kobe 0.1L/0.2L/0.3L  
- Fruchtig-mild mit feinem Aroma von Apfel

中島酒造 かぼすのすゝめ

## A-12 Kabosu no Susume 11/20/45

Junmai Sake aus Gifu 0.1L/0.2L/0.5L  
- Feinem Aroma von Kabosu (Japanische Limetten)

菊正宗 純米 樽酒

## A-13 Taru Sake 7/12/18

Junmai Sake aus Kobe 0.1L/0.2L/0.3L  
- Trocken mit feinem Aroma von Yoshino-Zeder

にごり純米 さゆり

## A-14 Hakutsuru Nigori Sayuri 7/13/19

Nigori Junmai Sake aus Kobe 0.1L/0.2L/0.3L  
- Süßer, grob gefilterter Sake

純米吟醸 臥龍梅

## A-15 Garyubai 9/17/65

Junmai Ginjo Sake aus Shizuoka 0.1L/0.2L/0.72L  
- Feiner, fruchtiger Sake

久保田 千寿 吟醸

## A-16 Kubota Senju 7/13/45

Ginjo aus Niigata 0.1L/0.2L/0.72L  
- Trockener und vollmundiger Sake mit weichen Aroma

梅酒

## A-17 Pflaumen-Sake 6/11

Süßer, klassischer Pflaumen-Sake aus Osaka 0.1L/0.2L

ゆず酒

## A-18 Yuzu-Sake 8/14

Süßer, klassischer Yuzu-Sake aus Osaka 0.1L/0.2L

## Warmer Tee

煎茶

*F-1 Bio Sencha* 6  
*Grüner Tee aus Kagoshima* 0.4L

茎茶

*F-2 Bio Kukicha* 6  
*Grüner Stammtee aus Kagoshima* 0.4L

ほうじ茶

*F-3 Bio Houjicha* 6  
*Gerösteter grüner Tee aus Shizuoka* 0.4L

玄米茶

*F-4 Bio Genmaicha* 6  
*Grüner Tee mit gerösteten Reiskörnern aus Kagoshima* 0.4L

自家製ジンジャーティー

*F-5 Hausgemachter Ingwertee* 4.4  
*Mit Honig* 0.3L

*A-6 Pure Prana* 4  
*Zitrus, Ingwer, frische Minze* 0.3L

*A-7 Unter den Linden* 4  
*Sonnenblumen, Apfel, Zitrusfrucht, Holunder* 0.3L

*A-8 Top of the Day* 4  
*Minze, Zitrone, Hibiskus* 0.3L

## Kalter Tee

玄米茶(冷)

*F-9 Kalter Genmaicha* 3.8  
0.3L

麦茶(冷)

*F-10 Kalter Gerstentee* 3.8  
0.3L

ハーブティー(冷)

*F-11 Kalter Kräutertee* 3.8  
0.3L

## Kaffee

*A-12 Espresso* 2.5

*A-13 Cafe Americano* 3.3

*A-14 Cappuccino* 3.8

*A-15 Latte Macchiato* 4

*A-16 Matcha Latte* 7  
*Cremiger Matcha, serviert mit geschäumter Bio Milch*

*A-17 Matcha* 6.5  
*Sanfter und cremiger Matcha aus Yame Fukuoka, der nach der japanischen Teezeremonie mit einem Bambusbesen zubereitet wird*



## Alkoholfreie Getränke

ミネラルウォーター

*F-18 Wasser Still* 2.9/6.8  
0.25L/0.75L

炭酸水

*F-19 Wasser Sparkling* 2.9/6.8  
0.25L/0.75L

コーラ/ コーラライト/スプライト

*F-20 Coca Cola/Light/Sprite* 3.5  
0.33L

ルバーブソーダ

*F-21 Vio Bio Rhabarberschorle* 3.5  
0.33L

レモンライムソーダ

*F-22 Vio Bio Zitrone-Limette* 3.5  
0.33L

アップルソーダ

*F-23 Vio Bio Apfelschorle* 3.5  
0.33L

カルピス

*F-24 Calpico* 4.2  
Getränk auf Milchbasis (Warm/Pur/Schorle) 0.3L

ゆず茶

*F-25 Yuzu Tee* 4.2  
Japanische Zitrusfrucht (Warm/Pur/Schorle) 0.3L

ゆず生姜

*F-26 Yuzu Tee mit Ingwer* 4.5  
Japanische Zitrusfrucht mit Ingwer  
(Warm/Pur/Schorle) 0.3L