



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

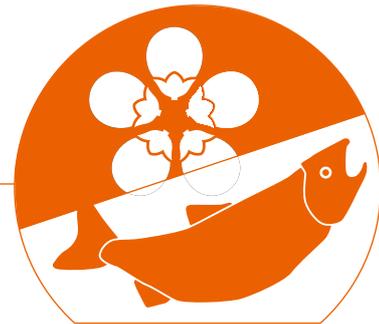
Vorspeisen

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

Creziger 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 Yakniku Udon 13.4

Schweine- oder Rindfleisch mit japanischer
BBQ-Soße

+ Salat mit Mayonnaise auf kalten Udon-Nudeln

Schweinefleisch

14.2

Rindfleisch

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

にぎり純米 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