



M O M O L U N C H S P E C I A L S

M10 SPICY PORK

제육 볶음

Mariniertes Schweinefleisch in einer hausgemachten Chilli Marinade,
serviert mit Reis und Beilagen (leicht scharf)

9.9

M11 JJAMBONG

짬뽕

Koreanische Nudelsuppe mit Weizennudeln
und Meeresfrüchten (sehr scharf)

9.9

M12 NENGMYEON SET

물 냉면 만두 Set

Kaltschale mit Weizennudel, serviert mit frittierten Teigtaschen

13.

M13 JABCHAE

잡채 덮밥

Warmer Glasnudelsalat mit Gemüse und Rindfleisch,
serviert mit Reis und Beilagen

(auch vegan/vegetarisch möglich)

8.9

M14 SPICY SQUID

오징어 볶음

Tintenfisch gebraten mit Gemüse in einer scharfen Sauce,
serviert mit Reis und Beilagen (scharf)

9.9

M15 KIMCHI JJIGAE

김치 찌개

Kimchi Eintopf mit etwas Schweinefleisch, serviert mit Reis (scharf)

9.9

NEW

M16 GRILLED FISH

고등어 구이 or 갈치 구이

Gegrillte Makrele oder gegrillter Degenfisch, serviert mit Reis

9.9



LUNCH MENU

M1 TONKATSU 돈까스	9.9
Schweineschnitzel nach jap. Art an einer würzigen Sauce mit Reis und Beilagen	
M2 BIBIMBAP (vegan/vegetarisch) 비빔밥	7.9
Lauwarmes Reisgericht mit verschiedenem Gemüse und Spiegelei	
- TOFU 두부 / CHICKEN 닭고기 + 1.00	
- PORK 제육 / BEEF 불고기 + 2.00	
- DOLSOT (heisser Steintopf) 돌솥 + 2.00	
M3 YAKIUDON (vegan/vegetarisch) 야끼우동	7.9
Jap. Udonnudeln gebraten mit frischem Gemüse	
- TOFU 두부 / CHICKEN 닭고기 + 1.00	
- BEEF 불고기 + 2.00	
- SCHNITZEL 돈까스+ 5.00	
M4 CHICKEN TERIYAKI BURGER / SALAT 데리야끼치킨 버거/샐러드	8.9
Hähnchenfleisch gebraten in einer hausgemachten Teriyaki Sauce,	
- als BURGER, serviert mit Pommes oder Beilagensalat	
- als SALAT, serviert mit Knoblauchbaguette	
M5 BULGOGI BURGER 불고기 버거	9.9
Rindfleisch mariniert in einer hausgemachten Soja-Sauce Marinade, serviert mit Pommes oder Beilagensalat	

BENTO

Beim Bento werden kleine Köstlichkeiten voneinander getrennt in einem Kasten serviert.
Die Bento Gerichte beinhalten eine kleine Vorspeise, Reis, Salat, Garnelen/Gemüse Tempura

B6 TOFU BENTO (vegan/vegetarisch) 두부벤또	11
Tofu gebraten mit verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce	
B7 CHICKEN BENTO 치킨벤또	12
Hähnchenfleisch gebraten mit verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce	
B8 BEEF BENTO 불고기벤또	14
Rindfleisch mariniert in einer hausgemachten Marinade mit verschiedenem Gemüse	
B9 SALMON BENTO 연어구이벤또 (Zubereitungszeit mind. 15Min.)	16
Frisches Lachsfilet gebraten mit verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce	

Zu allen Bento Menüs kann anstatt Tempura für +3Eur Sushi bestellt werden.



S U S H I L U N C H M E N U

Zu jedem Sushi Mittagsmenü gibt es eine Miso Suppe dazu.

INSIDE OUT MIX 6 Inside Out Maki	6.5
VEGGIE MIX (vegan/veget.) 야채 스시 4 Nigiri, 6 Mini Maki, 2 Insideout Maki	9
SHAKE MIX 연어 스시 4 Lachs Nigiri, 6 Lachs Maki, 2 Insideout Maki	12
MoMo ROYAL 모듬스시 로얄(중) 6 Nigiri (2 Tuna, 2 Lachs, 2 Ebi), 6 Insideout Maki (Aussen mit Lachs, Tuna und Avocado)	16
MoMo DELUXE 모듬스시 디럭스(대) 12 Nigiri, 6 Ebi Fry Insideout Maki	25
SHAKE DON 연어회 덮밥 Mariniertes Sashimi vom Lachs mit Salat auf Sushireis	13
SPICY TUNA DON 참치회 덮밥 Sashimi vom Thunfisch mit Salat auf Sushireis, serviert mit einer Chillisauce	14

S U S H I B E N T O

Beim Bento werden kleine Köstlichkeiten voneinander getrennt serviert. Alle Bentos beinhalten eine kl. Vorspeise, Miso Suppe, Tempura/veget. Gyoza und eine kleine Nachspeise.

BENTO 1 우동벤또 1 (im Sommer nicht erhältlich!) (3 Nigiri und 2 Insideout Maki) serviert mit Gyoza und großer Udon-Nudelsuppe	14
BENTO 2 스시모듬벤또 2 (6 Nigiri und 6 Mini Maki) serviert mit Tempura	14
BENTO 3 스시롤벤또 3 (6 Mini Maki und 6 Insideout Maki)* serviert mit Tempura *Auswahl: California Roll (Kani, Avocado), Alaska Roll (Lachs), Florida Roll (Thunfisch)	13
BENTO 4 회덮밥벤또 4 (gemischtes Sashimi gelegt auf Sushireis und Chillisauce) serviert mit Gyoza	14

Alle Sushispeisen haben eine erhöhte Zubereitungszeit





LUNCHMENU

KLEINE SPEISEN

MISO SUPPE Suppe aus Sojabohnen und Frühlingszwiebel	2
HIYASHI SALAT grüner Seetangsalat	4
KIMCHI eingelegter Chinakohl (scharf)	3
GUN MANDU VEGGIE veget. Teigtaschen frittiert	kl. 4.5 / gr. 8
GUN MANDU frittierte Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch	4.5
TEMPURA Gemüse und Garnele im Tempuramantel	kl. 6 / gr. 10

SALATE

Alle unsere Salate werden mit unserem hausgemachtem Dressing, Salat, Tomaten, Gurken und Paprika zubereitet und mit Knoblauchbaguette serviert.

CHICKEN SALAT mit zartem Hähnchenfleisch in Teriyakisauce und Avocado	9.5
ZIEGENKÄSE SALAT mit Ziegenkäse, Honig, Rosmarin und Wallnüssen	10.5
BULGOGI SALAT mit mariniertem Rindfleisch in Soja-Sauce Marinade	13.5
SALMON SALAT mit gebratenem Lachsfilet in Teriyakisauce	15.5

