



*Der Name MOMI bedeutet „Wo bist du?“*

*Unsere Leidenschaft zur asiatischen Kulinarik von Sushi  
über traditionelle, vietnamesische Speisen über Fusion-Gerichte -  
Momi akkumuliert die beste Auswahl der kulinarischen Richtungen  
und bringt euch diese gesammelt an einen Ort!*

*Wir nehmen Sie auf eine kulinarische Reise in den Fernen Osten  
mit und werden Sie von unseren Kreationen begeistern!*



**1. CATCH THE FISH** <sup>2,4,14</sup> 🌶️🌶️ **9,90 €**

Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Grünschalmuscheln, Cherry Tomaten, Tom-yum Paste, Champignons Lauchzwiebeln und Dill

*Soup with salmon, tiger prawns, green mussels, cherry tomatoes, Tom-yum paste, mushrooms, spring onions and dill*

# VORSPEISE STARTERS

**3. SPRINGROLLS** <sup>1,11</sup> **7,90 €**

Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, Gemüse serviert mit Sweet-Chili-Soße

*Vietnamese crispy springrolls filled with chicken, vegetables, served with sweet chili sauce*

**2. ALMOST NUDE** <sup>2,4,5,6,11</sup>

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reismnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-Vinaigrette oder Sojasoße

*Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette or soy sauce*

2T. Hausgemachter Tofu/  
Homemade Tofu **6,50 €**

2H. Hühnerfleisch / Chicken **6,50 €**

2G. Tempura Garnelen  
Tempura prawns **7,50 €**





#### 4. EDAMAME <sup>6</sup>

6,50 €

grüne Baby-Sojabohnen serviert  
mit Meersalz  
*green baby-soybeans served with sea salt*

#### 5T. TARTARE Thunfisch <sup>3,4,6,11</sup> 9,90 €

Thunfischtartar mit Avocado, Seetangsalat, Kaviar, gemischte Soße, serviert mit vietnamesischen Banh Da

*Tuna tartare with avocado, seaweed salad, caviar, mixed sauce, served with vietnamese banh da*

#### 5L. TARTARE Lachs <sup>3,4,6,11</sup> 9,90 €

Lachstartar mit Avocado, Seetangsalat, Kaviar, gemischte Soße, serviert mit vietnamesischen Banh Da

*salmon tartare with avocado, seaweed salad, caviar, mixed sauce, served with vietnamese banh da*



#### 6. SMOKY SATE <sup>5,6,7,11</sup>

7,90 €

Gebratene Hühnerspieße mit  
Erdnusssauce


*Fried chicken skewers with peanut sauce*




**7. PRAWNS IN SILK** <sup>1,2,6,11</sup> **7,50 €**

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

*Dumplings made from rice flour filled with minced shrimp and vegetables*



**8. GOLDEN MANGO SALAD** <sup>5,6,11</sup>  **9,90 €**

Frische Mango, Gurke, Paprika, Cherry Tomaten und Saisonsalat in gemischter Soße

*Fresh mango, cucumber, peppers, cherry tomatoes and seasonal salad in mixed sauce*



**9. SEAWEED SALAD** <sup>11</sup> **6,00 €**

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

*Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame*

**11. SÜBKARTOFFELPOMMES** <sup>1,3,6,7,10</sup> **6,50 €**

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayonnaise

*Sweet potato fries served with Japanese mayonnaise*

# VIETNAMESISCHE SUPPEN

## VIETNAMESE SOUPS

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe, Reisbandnudeln. Traditionellerweise servieren wir sie mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder würzigem Tofu, dazu Lauchringe, Koriander und je nach Bedarf mit Chilli und Limetten. Wahlweise mit:

*A traditional Vietnamese soup, served in a large bowl consisting of a strong, clear broth, thin rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu served with spring onions, coriander, soy sprouts and chili. Optional with:*

### 12b. PHO GA <sup>1</sup>

Hähnchenfleisch/ *with tender chicken*

1) Vorspeise/ *Appetizer*

8,50 €

2) Hauptgang/ *Main*

14,50 €

### 12a. PHO TOFU <sup>1,6</sup>

Würzigem hausgemachtem Tofu/ *with savory homemade Tofu*

1) Vorspeise/ *Appetizer*

8,50 €

2) Hauptgang/ *Main*

13,50 €

### 12c. PHO BO <sup>1</sup>

Rindfleisch/ *Thin sliced of beef*

1) Vorspeise/ *Appetizer*

9,90 €

2) Hauptgang/ *Main*

16,50 €



#### 14U. JAPANISCHE UDON <sup>1,2,4,6,11,14</sup>

Japan. Udonnudeln gebraten mit Garnelen od. Hühnchen, Pakchoi, Champignons, Spargel in hausgemachter Butter-Soja-Sake Sauce. Serviert mit Salat, Bonito Tuna Flaske

*Japan. Udon noodles fried with shrimp or chicken, pak choi, mushrooms, asparagus in homemade butter-soy-sake sauce. Served with salad, Bonito Tuna bottle*

14U-H. mit Hühnerfleisch / *chicken* **15,90 €**

14U-G. mit Garnelen / *shrimps* **17,90 €**



#### 14. BUN <sup>1,4,5,6,11</sup>

##### (nach südvietnamesischem Stil)

Reisnudeln serviert mit saisonalem Salat und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

*warm rice-noodles served with seasonal salad, and chili-ginger-lime-vinaigrette served with roasted peanut and sesame. Optional with:*

14F. Vietnam. Frühlingsrollen **15,90 €**  
*Vietnamese springrolls*

14R. Gebratenem Rindfleisch **16,90 €**  
*Fried beef*

14S. Gegrilltem Schweinefleisch, **17,50 €**  
mit 2 Stk. Springrolls, Salat, Soße  
*Grilled pork with 2 spring rolls, salad, sauce*

# UDON FUSION

# SALAT BUN

(nach südvietnamesischem Stil)



#### 13. FUSION SALAD <sup>2,4,5,6,11,14</sup>

Saisonal Salat mit frischer Mango-Würfel, Gurke, Paprika, Cherry Tomaten mit gemischter Soße. Wahlweise mit:

*Seasonal salad with fresh mango cubes, cucumber, peppers, cherry tomatoes with mixed sauce. Optionally with:*

13L. Gegrilltem Lachs **16,90 €**  
*Grilled salmon*

13G. Gebratenen Garnelen **16,90 €**  
*Fried shrimps*

13R. Gebratenem Rindfleisch **16,90 €**  
*Fried beef*



### 15. CURRY <sup>1,2,4,5,7-11</sup> 🌶️🌶️

MOMI homemade Curry-Soße mit Hokkaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlweise mit:

*MOMI homemade Curry-Sauce with pumpkin, paprika, zucchini and carrots, broccoli, served with seasonal salad, roasted peanut, sesame rice. Optional with:*

15H. Hähnchen / chicken	16,50 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch / grilled beef	17,50 €
15G. Garnelen / shrimps	18,50 €
15E. Ente / duck	19,50 €
15K. Knuspriger Ente / crispy duck	19,50 €
15L. Lachs / salmon	21,00 €



## 16. MANGO ENTE <sup>1,7,8,11</sup>

19,50 €

Gegrillte Ente mit Mango Crème verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Saison Salat, Sesamreis, Cashew Kernen, frischer Mango

*Grilled duck with mango cream refined with coconut milk, served with seasonal salad, sesame rice, cashews, fresh mango*

16K. Mit knuspriger Ente / *crispy duck*

19,50 €



## 17. MOMI ROYAL <sup>2,6,11,14</sup>

Gegrillte Garnelen oder Hähnchen od. Rindfleisch in MOMI Homemade Soße, mit Saisongemüse, Salat. Serviert mit Sesamreis. Wahlweise mit:

*Grilled shrimp or chicken or beef in MOMI homemade sauce, with seasonal vegetables, salad. Served with sesame rice. Optionally with:*

17H. Hähnchen / *chicken* 16,50 €

17R. Rindfleisch / *beef* 17,50 €

17G. Garnelen / *shrimps* 18,50 €

17K. Knuspriger Ente / *crispy duck* 19,50 €



# FISHING & ROLLING



## 18. BEST OCEAN <sup>1,2,4,6,11</sup>

21,00 €

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Tiefseescallops, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushireis, verfeinert mit Salat, Guacamole, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam.

*Raw salmon, tuna, scallops, cooked shrimp, ebi tempura served with sushi rice, wildflower salad, guacamole, ginger, wasabi, sesame dressing, unagi sauce and sesame.*



## 19. MANGURO POWER <sup>4,6,11</sup>

21,90 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt mit Spargel (od. Saisongemüse) in Hoisin Soße. Serviert mit Sesamreis, Salat, Guacamole, frisch eingelegten Tomaten

*Tuna fillet briefly grilled in Japanese spices with asparagus (or seasonal vegetables) in hoisin sauce. Served with sesame rice, salad, guacamole, fresh pickled tomatoes*



## 20. SWEET SALMON <sup>4,6,11</sup>

21,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Spargel (oder Saisongemüse) in Hoisin Soße. Serviert mit Sesamreis, Salat, Guacamole, frisch eingelegten Tomaten

*Grilled salmon fillet with asparagus (or seasonal vegetables) in hoisin sauce. Served with sesame rice, salad, guacamole, fresh pickled tomatoes*



### 21. T-BONE STEAK <sup>6,11</sup>

36,90 €

500g T-Bone Steak medium gegrillt, serviert mit Champignons, Saisongemüse, saisonalem Salat in Hoisin Soße, Salat, Guacamole, frisch eingelegte Tomaten, Süßkartoffelpommes

*500g T-bone steak grilled medium, served with mushrooms, vegetables, seasonal salad in hoisin sauce, lettuce, guacamole, fresh pickled tomatoes, sweet potato fries*



### 23. ENTRECÔTE STEAK <sup>6,11</sup>

28,50 €

280 gr Entrecôte gegrillt, serviert mit Champignons, Gemüse, saisonaler Salat in Hoisin Soße, Guacamole, frisch eingelegte Tomaten, Süßkartoffelpommes

*280g Entrecote steak grilled medium, served with mushrooms, seasonal salad in hoisin sauce, guacamole, fresh pickled tomatoes, sweet potato fries*



### 22. SURF AND TURF <sup>6,11</sup>

28,50 €

200g medium gegrilltes Entrecote Steak und gegrillten Großgarnelen, serviert mit Champignons, Gemüse, saisonaler Salat in Hoisin Soße, Guacamole, frisch eingelegte Tomaten, Süßkartoffelpommes

*200g Entrecote steak grilled medium, served with mushrooms, vegetables, seasonal salad in hoisin sauce, guacamole, fresh pickled tomatoes, sweet potato fries*





**24. GREEN GARDEN** <sup>6,11</sup> **15,50 €**

Tofu, Champignons und Saisongemüse gebraten in Hoisin Soße, serviert mit Salat und Sesamreis

*Tofu, mushrooms and seasonal vegetables fried in hoisin sauce, served with salad and sesame rice*

**25. TOFU CURRY** <sup>5,6,7,11</sup> **14,50 €**

Cremiges Kokos-Curry mit Gemüse, hausgemachtem Tofu und Hokkaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli, verfeinert mit saisonalem Salat, Sesamreis und gerösteten Erdnüssen.

*Creamy coconut curry with vegetables, homemade tofu, Hokkaido pumpkin, peppers, zucchini, carrots, broccoli, served with seasonal salad, sesame rice and roasted peanut*

**26. BLACK FOREST UDON** <sup>1,2,6,11,14</sup>

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu oder (Hühnchen, Rindfleisch, Garnelen) und Saisongemüse in Hoisin Soße. Serviert mit Salat und gerösteten Zwiebeln.

*Japanese udon noodles fried with tofu or (chicken, beef, shrimp) and seasonal vegetables in hoisin sauce. Served with salad and roasted onions.*

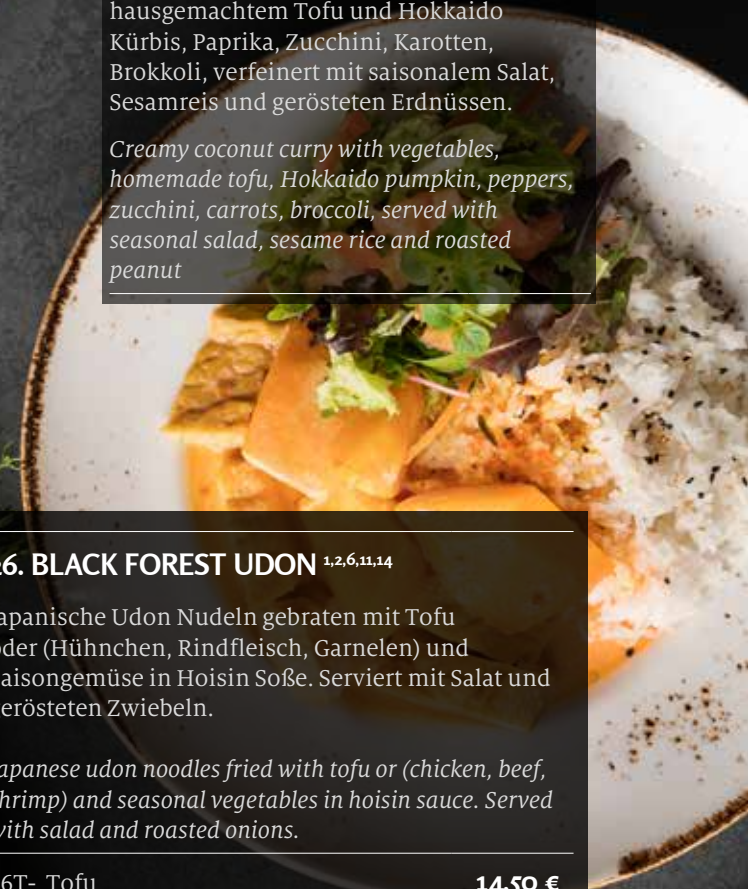
26T- Tofu **14,50 €**

26H- mit Hähnchen / chicken **15,90 €**

26R- mit Rindfleisch / beef **16,90 €**

26G- mit Garnelen / shrimps **17,90 €**

26K- mit knuspriger Ente / crispy shrimp **19,50 €**



### 27. PHO BO KHO

17,50 €

Rindfleisch mit Kartoffeln und Karotten, hausgemachte Sauce, mit Reisbandnudeln

*Beef ribs with potatoes and carrots, home-made sauce with rice noodles*

### 28. COM DUI GA

17,50 €

Ganze knusprige Hähnchenkeule, serviert mit Reis, Fischsauce, Salat, Tomaten und Gurken

*Whole crispy chicken leg, served with rice, fish sauce, salad, tomatoes, and cucumber*

### 29. COM SUON

17,50 €

Gegrillter Schweinenacken, serviert mit Salat, Fischsauce, Reis, Tomaten und Gurken

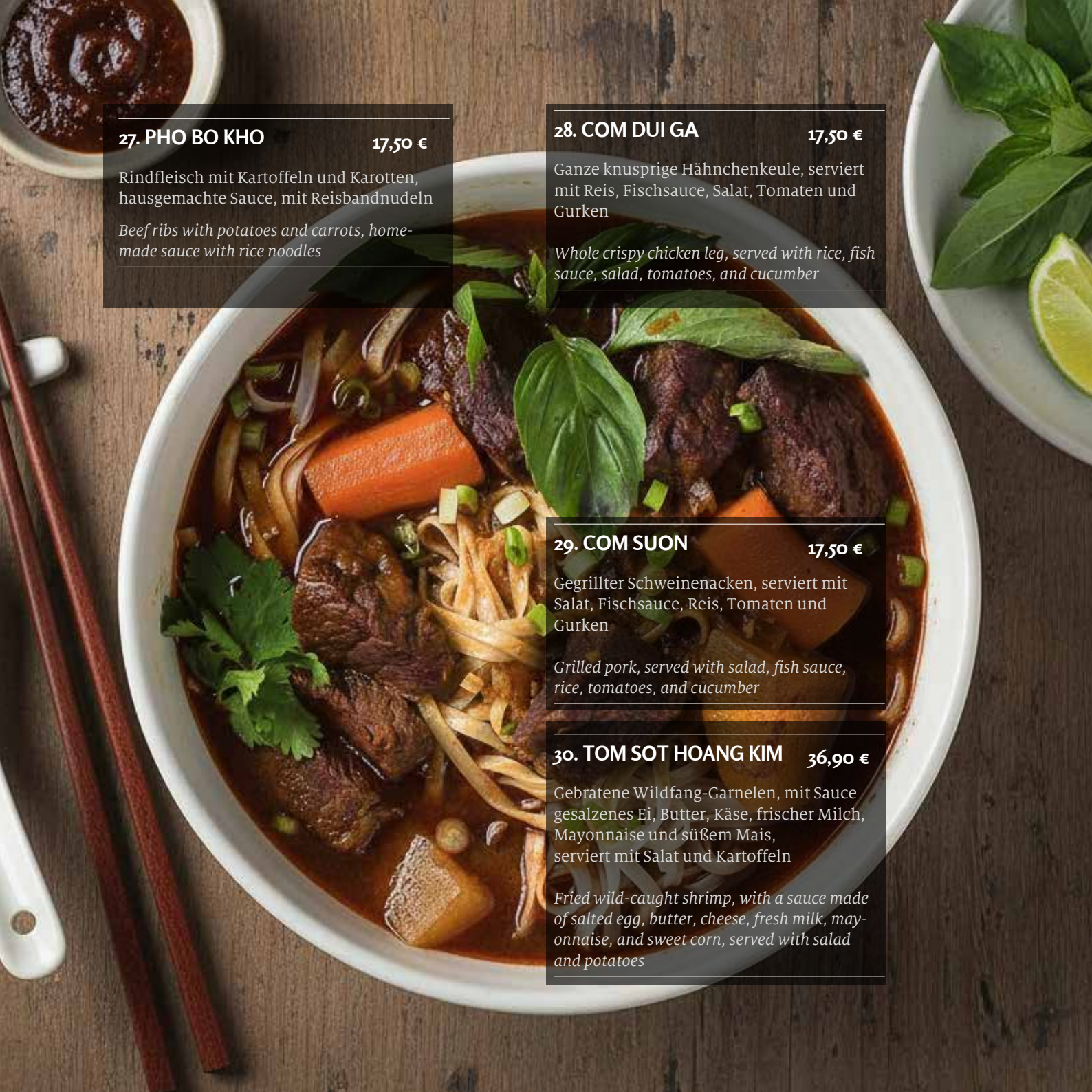
*Grilled pork, served with salad, fish sauce, rice, tomatoes, and cucumber*

### 30. TOM SOT HOANG KIM

36,90 €

Gebratene Wildfang-Garnelen, mit Sauce gesalzenes Ei, Butter, Käse, frischer Milch, Mayonnaise und süßem Mais, serviert mit Salat und Kartoffeln

*Fried wild-caught shrimp, with a sauce made of salted egg, butter, cheese, fresh milk, mayonnaise, and sweet corn, served with salad and potatoes*



# FÜR KINDER FOR KIDS

**HAPPY CHILD 1** <sup>1,2,3,6,7,10</sup> 9,50 €

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffelpommes, Sweet Chilli Soße oder japanische Mayonnaise

*Grilled shrimps served with sweet potatoes fries, Japanese mayonnaise or sweet chili sauce*

**HAPPY CHILD 2** <sup>5,6,7,11</sup> 9,50 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit Süßkartoffelpommes und Japanischer Mayonnaise

*Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and Japanese mayonnaise*

## EXTRAS

Portion Reis	1,50 €	Extra Soße <sup>7</sup>	1,50 €	Salsa Roja	2,00 €	Guacamole	2,50 €
--------------	--------	-------------------------	--------	------------	--------	-----------	--------

# SUSHI

## NIGIRI

( 2 STK. / PCS. )

## MAKI

( MIT SESAM ) 8 STK. / PCS.

**M11. AVOCADO** 5,90 €

**M12. KAPPA** 5,50 €

Gurke / cucumber

**M13. SAKE**<sup>4</sup> 6,50 €

Lachs / salmon

**M14. TEKA**<sup>4</sup> 6,50 €

Thunfisch / Tuna

**M15. ANAGO**<sup>B</sup> 7,50 €

Gegrillter Salzwasseraal / Salty sea eel grilled

**M16. TEMPURA GARNELEN**<sup>1,2</sup> 7,50 €

Frittierte Garnelen / Fried prawns

**M17. KANI** 5,90 €

Surimi / pureed white fish stick

**M18. HÄHNCHEN** 5,90 €

chicken

**N1. AVOCADO** 5,50 €

**N2. SAKE**<sup>4</sup> 6,50 €

Lachs / Salmon

**N3. THUNFISCH**<sup>4</sup> 6,90 €

Thunfisch / Tuna

**N4. EBI**<sup>2</sup> 6,50 €

Eingelegte Garnelen / Pickled prawns

**N5. KANI**<sup>2,4</sup> 5,50 €

Surimi

**N6. ANAGO**<sup>B</sup> 7,20 €

Gegrillter Salzwasseraal / Grilled salty sea eel

**N7. ABURI GAI**<sup>1,4</sup> 7,20 €

Tiefseescallops flambiert / Scallops flambéed

**N8. TAKO OKTOPUS** 5,50 €

**N9. KAVIAR** 6,50 €



# INSIDE OUT ROLLS

( 8 STK. ) / PCS.

## U21. ALASKA <sup>4</sup> 12,50 €

Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar)  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Salmon, avocado and fish roe (caviar)*

## U22. BLUEFIN MAGURO <sup>4</sup> 13,50 €

Thunfisch, Avocado und Tobiko (Kaviar)  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Tuna, avocado and tobiko (caviar)*

## U23. EBI TEMPURA <sup>2</sup> 13,50 €

Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Fried tempura prawns, avocado and sesame*

## U24. CALIFORNIA <sup>2,4</sup> 12,50 €

Surimi, Avocado und Tobiko (Kaviar)  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Surimi, avocado and fish roe*

## U25. ANAGO <sup>11,B</sup> 13,50 €

Salzwasseraal, Gurke und Sesam  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Salty sea eel, cucumber and sesame*

## U26. HOTATEGAI <sup>4,14</sup> 13,50 €

Tiefseescallops, Avocado und Tobiko  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Scallops, avocado and fish roe*

## U27. SALMONSKIN <sup>4</sup> 12,50 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Salmonskin grilled, cucumber and sesame*

## U28. VEGGIE KAPPA <sup>11</sup> 11,90 €

Tempura Avocado mit Gurke, Mango und  
Sesam ummantelt, Unagisoße  
*Tempura avocado with cucumber, mango  
and sesame, unagi sauce*

## U29. MOMI TOFU <sup>11</sup> 11,90 €

Hausgemachter Tofu und Avocado  
umhüllt von Mango, Sesam und  
Unagi Soße  
*Homemade tofu, avocado coated  
in mango, sesame and unagi sauce*

## U30. MOMI CHICKEN 12,50 €

Gekochtes Hähnchen mit Avocado  
*Cooked chicken with avocado*



# SASHIMI

(6 STK.)

## S31. SALMON <sup>4</sup> 14,90 €

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado

*6 slices of salmon on seaweed salad, avocado*

## S32. BLUEFIN TUNA <sup>4</sup> 16,90 €

6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado

*6 slices of tuna on seaweed salad, avocado*

## S33. ABURI SASHIMI <sup>4</sup> 15,90 €

3 Scheiben Lachs flambiert und 3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf Seetangsalat, Avocado

*3 slices of salmon and 3 slices tuna flambéed on seaweed salad, avocado*

## S34. MOMI SASHIMI MIX 22,90 €

3 Stk. Sashimi Lachs, 3 Stk. Sashimi Thunfisch, 4 Stk. Sashimi Jakobmuscheln, auf Seetangsalat, Avocado

*3 pieces of sashimi salmon, 3 pieces of sashimi tuna, 4 pieces of sashimi scallops, on seaweed salad, avocado*



# MOMI SPECIAL

## HOMEMADE ROLLS

(8 STK.) (ÜBERALL MIT UNAGI SOSSE UND MAYO)

---

### H41. CRISPY TIGER <sup>1,2,4,7</sup>

16,50 €

8 Stk. Ura Maki mit Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

*8 pcs. ura maki with tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese, covered with flambéed salmon*

---



---

### H42. SIZZLING TEMPTATION <sup>1,4,7</sup>

15,50 €

8 Stk. Ura Maki mit Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke Philadelphia im Lachsmantel

*8 pcs. ura maki with tempura avocado, mango, cucumber, philadelphia cream cheese covered with salmon*

---



---

### H43. MAMA EBI <sup>2,4,7</sup>

15,50 €

8 Stk. Ura Maki mit gegrillter Lachshaut, Mango, Gurke, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt

*8 pcs. ura maki with grilled salmon skin, mango, cucumber, philadelphia cream cheese, wrapped in prawns*

---



# MOMI SPECIAL

## HOMEMADE ROLLS

(8 STK.) (ÜBERALL MIT UNAGI SOSSE UND MAYO)



---

### H44. BLAZING BLUEFIN TUNA <sup>2,47</sup> 16,50 €

8 Stk. Ura Maki mit Surimi, Mango, Avocado, Philadelphia Frischkäse, ummantelt mit Bluefin Thunfisch

*Surimi, mango, avocado, philadelphia cream cheese wrapped with tuna*

---

### H45. FUTO MAKI <sup>4</sup> 14,50 €

5 Stück Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko

*5 pieces Maki filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko*

---



---

### H46. MOMI SPECIAL ROLL 17,50 €

Sie lieben Überraschungen? Wir auch! Lassen Sie sich von unseren kreativen Sushi-Meistern mit ihren Kunstwerken überraschen

*You love surprises? So do we! Let our creative sushi masters surprise you with their art work.*

---



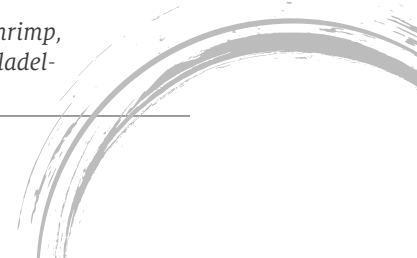
---

### H47. SUPER STAR ROLL 18,50 €

8 Stk. Ura Maki mit Tempura Garnelen, Lachs, Salzwasseraal, Mango, Philadelphia im Avocadomantel

*8 pieces Ura Maki with tempura shrimp, salmon, saltwater eel, mango, Philadelphia in an avocado coating*

---



# TEMPURA ROLL (8 STK.)

---

**T51. CRUNCHY VEGGIE** <sup>1,7</sup> **14,50 €**

Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia und Nori  
*Avocado, cucumber, asparagus and philadelphia cream cheese and Nori*

---

**T52. BLUEFIN TUNACADO** <sup>1,4,7</sup> **16,50 €**

Bluefin Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori  
*Tuna, avocado, philadelphia cream cheese and Nori*

---

**T53. ABURI SALMON** <sup>1,4,7</sup> **15,50 €**

Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori  
*Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and Nori*

---

**T54. HOTAGAI TEMPURA** <sup>1,7,14</sup> **16,50 €**

Tiefseescalops, Avocado, Philadelphia und Nori  
*Scallops, avocado and philadelphia cream cheese and Nori*

---

**T55. EBI CRUNCHY** <sup>1,2,7</sup> **15,50 €**

Garnelen, Gurken und Philadelphia und Nori  
*Shrimp, cucumber, and philadelphia cream cheese*

---

**T56. CRUNCHY TOFU / VEGGIE** <sup>1,7</sup> **14,90 €**

Avocado, Gurke, hausgemachter Tofu, Philadelphia und Nori  
*avocado, cucumber, homemade tofu and philadelphia cream cheese and nori*

---

**T57. CRUNCHY CHICKEN** **15,50 €**

Hähnchen, Avocado, Philadelphia und Nori  
*Chicken, avocado, Philadelphia and nori*

---

# SUSHI MENU



## MAKI MIX <sup>4</sup>

14,90 €

8 Stk. Lachs Maki / 8 pcs salmon maki

8 Stk. Bluefin Thunfisch / 8 pcs tuna maki

8 Stk. Avocado Maki / 8 pcs avocado maki



## SAKE TSUNAMI <sup>z</sup>

17,90 €

8 Stk. Lachs Maki / 8 pcs salmon maki

4 Stk. Lachs Nigiri / 4 pcs salmon nigiri

2 Stk. Lachs Sashimi / 2 pcs salmon sashimi



## CRISPY ROCKET <sup>1,4,7</sup>

20,90 €

8 Stk. Lachs Crunchy Roll / 8 pcs salmon  
crunchy roll

4 Stk. Nigiri / 4 pcs nigiri



## BLAZING LOVE <sup>1,2,4,7</sup>

20,90 €

8 Stk. Crispy Tiger / 8 pcs crispy tiger

4 Stk. Nigiri / 4 pcs nigiri





## MOMI FREE STYLE

ab 70,00€

Nach Ihren besonderen Wünschen  
und Kreativität unseres Sushimeisters

*According to your special wishes and  
the creativeness of our sushi masters*

# SUSHI MENU

## SALMON LOVE <sup>1,2,4,7,14</sup>

34,90 €

4 Stk. / 4 psc Lachs Nigiri

4 Stk. / 4 pcs Sashimi Lachs

16 Stk. / 16 pcs Lachs Maki

8 Stk. / 8 pcs Inside Out Roll Lachs

## ROBU INVASION <sup>1,2,4,7,14</sup>

56,00 €

8 Stk. / 8 pcs MOMI Special Roll

8 Stk. / 8 pcs Alaska Inside-Out Roll

8 Stk. / 8 pcs Sake Maki

8 Stk. / 8 pcs Kappa Maki

8 Stk. / 8 pcs Tempura

Seetangsalat/ seaweed salad

6 Stk. / 6 pcs nigiri

A close-up photograph of a dark brown ceramic bowl filled with vibrant green matcha ice cream. The ice cream is topped with a fresh mint leaf, several cashew nuts, and small berries. The background is dark and slightly blurred, showing another bowl of ice cream and some scattered nuts.


**MATCHA EIS** <sup>A,H</sup>

**7,00 €**

2 Kugeln Matcha Eis mit Mangosauce,  
Cashewnüssen und Beeren

*2 scoops of matcha ice cream with mango  
sauce, cashews and berries*

# DESSERTS

A top-down view of a dark, round plate featuring two white mochi ice cream balls. The plate is garnished with fresh strawberries, raspberries, blackberries, orange slices, and a sprig of mint. A whole orange is also present on the right side of the plate.

**MOCHI MOCHI** <sup>1, A,11</sup>

**7,00 €**

Zwei Mochi Eis, serviert mit Beeren

*2x mochi ice cream, served with berries*

A clear glass cup filled with vanilla ice cream. The ice cream is topped with fresh strawberries, cashew nuts, and a sprig of mint. The cup is placed on a dark wooden surface.

**VANILLE EIS**

**7,00 €**

Zwei Vanilleeis, serviert mit Erdbeersauce,  
Mandeln und Beeren

*2x vanilla ice cream, served with strawberry  
sauce, almonds and berries*

# TEE / KAFFEE

<b>Grüner Tee/ Jasmintee</b> ( <i>green/jasmine tea</i> )	<b>3,80 €</b>
<b>Hausgemachter Ingwertee</b> Mit frischem Ingwer, Orange & Honig ( <i>homemade ginger tea</i> )	<b>4,80 €</b>
<b>Hausgemachter Zitronengraste</b> ( <i>homemade lemongrass tea</i> ) Mit frischem Zitronengras, Orange & Honig	<b>4,80 €</b>
<b>Hausgemachter Minztee</b> Minze, Limette & Honig ( <i>Mint, lemon and honey</i> )	<b>4,80 €</b>
<b>Grüntee-Latte mit jap. Matcha</b> ( <i>green tea latte with japanese matcha</i> )	<b>4,80 €</b>
<b>Ingwer-Zitronen-Tee</b> Schwarzer Tee mit Ingwer und Zitrone ( <i>black tea with ginger and lemon</i> )	<b>4,80 €</b>
<b>Orangen-Zimt-Tee</b> Schwarzer Tee mit Orange und Zimt ( <i>black tea with orange and cinnamon</i> )	<b>4,80 €</b>
<b>Heißer Pfirsichtee</b> Schwarzer Tee mit Pfirsich ( <i>Black tea with peach</i> )	<b>4,80 €</b>
<b>Yuzu Honig Schwarztee</b> Schwarzer Tee mit Yuzu und Honig ( <i>black tea with Yuzu and honey</i> )	<b>4,80 €</b>



<b>Cafe Saigon- Empfehlung des Hauses</b> 4,80 € (Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer Kondensmilch	<b>4,80 €</b>
<b>Café Creme</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Espresso</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,50 €</b>

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

### HOMEMADE FRESH DRINKS

<b>Mango Shake</b> <sup>7,B,I</sup> Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch	<b>7,90 €</b>
<b>Very Berry</b> <sup>B,H</sup> Frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	<b>7,90 €</b>
<b>Ginger Lemonade</b> <sup>B,H</sup> (kein Alkohol) Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer	<b>7,20 €</b>
<b>Lemongrass Lemonade</b> <sup>B</sup> Hausgemachter Zitronengrassirup, Limette & Rohrzucker	<b>7,20 €</b>
<b>Thai Basil Lemonade</b> <sup>B,H,I</sup> Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker	<b>7,20 €</b>
<b>Passionfrucht Salz</b> Limette, Maracujasaft, Salz, Minze, Rohrzucker	<b>9,50 €</b>
<b>Erdbeer-Shake</b> Milchshake mit Erdbeeren	<b>7,90 €</b>
<b>Matcha Limette</b> Matcha mit Limette	<b>7,20 €</b>
<b>Pfirsich-Tee</b> Schwarzer Tee mit Pfirsich, Orange und Zitrusfrüchten	<b>7,90 €</b>

# KALTE GETRÄNKE

## SOFT DRINKS

---

Cola <sup>H,G</sup> / Cola light <sup>A,C,G,H</sup> / Fanta <sup>H,M</sup> / Sprite	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,90 €

---

Acqua Morelli Sparkling <i>(mit Kohlensäure)</i>	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €

---

Acqua Morelli Still <i>(ohne Kohlensäure)</i>	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,50 €

---

Schweppes Ginger Ale <sup>A,H</sup> / Ginger Beer <sup>A,H</sup>	0,2l	3,40 €
Bitter Lemon <sup>A,H</sup> / Tonic Water <sup>A</sup> /	0,2l	3,40 €
Russian Wildberry <sup>A,H</sup>	0,2l	3,40 €

---

Vahinger Apfelsaft Naturtrüb /	0,2l	2,90 €
Orangensaft / Cranberrysaft /	0,4l	4,90 €
Maracuja Nektar		
<i>Vahinger apple juice / orange juice /</i>		
<i>cranberry juice / passion fruit nectar</i>		

---

Aloe Vera	0,2l	3,50 €
	0,4l	5,50 €

---

Saftschorle <sup>A,H</sup> <i>Fruit juice spritzer</i>	0,2l	2,60 €
	0,4l	4,60 €

---



# COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b> <sup>12,H,S</sup>	<b>7,50 €</b>
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
<b>Hugo</b> <sup>12,B,H</sup>	<b>7,50 €</b>
Prosecco, Holunderblüte, Soda & Minze	
<b>Greentea Mojito</b> <sup>12</sup>	<b>8,90 €</b>
Limette, Minze, Ginger Ale, Jap. Matcha, Rum	
<b>Passionfruit Paloma</b> <sup>12,A,I</sup>	<b>9,40 €</b>
Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	
<b>Moscow Mule</b> <sup>1,12,A,H</sup>	<b>8,90 €</b>
Wodka, Ginger Beer & Gurke	
<b>Long Island Ice Tea</b> <sup>1,12,B,G,H</sup>	<b>9,40 €</b>
Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	
<b>Lillet Wildberry</b> <sup>12,A,H</sup>	<b>7,90 €</b>
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	
<b>Sex on the Beach</b> <sup>12,B</sup>	<b>8,90 €</b>
Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfirsichlikör	
<b>Caipirinha</b> <sup>12,B</sup>	<b>7,50 €</b>
Cachaca, Limette & Rohrzucker	

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

<b>Warsteiner Pils vom Fass</b> <sup>1b</sup>	0,3l	<b>3,20 €</b>
<i>Radeberger on tap</i>	0,5l	<b>4,50 €</b>
<b>Warsteiner Brewers Gold</b> <sup>1b</sup>	0,3l	<b>3,20 €</b>
<b>Warsteiner Alkoholfrei</b>	0,33l	<b>3,20 €</b>
<b>Hefeweizen</b> <sup>1b</sup>	0,5l	<b>4,50 €</b>
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b> <sup>1b</sup>	0,5l	<b>4,50 €</b>
<i>non-alcohol wheat beer</i>		
<b>Tiger Beer</b> <sup>1b</sup>	0,33l	<b>4,20 €</b>
<b>Sake warm / kalt</b> <sup>1</sup>	0,2l	<b>5,20 €</b>

# WEINKARTE

## WINE

### OFFENE WEINE (0.2L)

---

#### WEIßWEIN (0,75l)

Riesling trocken	19,90 €
Grauburgunder	22,00 €
Sauvignon Blanc	25,00 €

---

#### ROTWEIN (0,75l)

Merlot	22,00 €
Spätburgunder	22,00 €

---

#### ROSÉ (0,75L)

Schmetterlinger im Bauch	25,00 €
--------------------------	---------

---

#### SEKT / SPARKLING WINE (0,75l)

Scavi & Ray Prosecco	22,00 €
----------------------	---------

---

---

#### WEIßWEIN (0,2L)

Riesling	5,40 €
Grauburgunder/ Auggenner Schäf	6,20 €
Sauvignon Blanc/ Auggenner Schäf	6,90 €

---

#### ROTWEINE (0,2l)

Merlot	5,90 €
Spätburgunder	5,90 €

---

#### ROSÉ (0,2l)

Schmetterlinger im Bauch	6,90 €
--------------------------	--------

---

#### WEINSCHORLE / WINE SPRITZER

Weißwein/ Rotwein	4,90 €
-------------------	--------

---

### FLASCHENWEINE (0,75l)

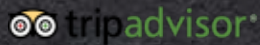
# INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

Für Ihre Gesundheit und die Qualität Ihrer Speisen kochen wir mit **Glutamat nicht**.

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1	Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse	A	Mit Süßungsmittel(n)
1a.	Weizen	B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
1b.	Gerste	C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse	D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse	E	Enthält Süßholz
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse	F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse	G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse	H	Mit Farbstoff
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)	I	Mit Konservierungsstoff
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse	J	Mit Nitritpökelsalz
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse	K	Mit Nitrat
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse	L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse	M	Mit Antioxidationsmittel
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite	N	Mit Geschmacksverstärker
13	Enthält Lupine/-erzeugnisse	O	Geschwärzt
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe	P	Gewachst
		Q	Mit Phosphat
		S	Chininhaltig
		T	Säuerungsmittel
		U	Stabilisatoren

**PAYMENTS** VISA/ Mastercard / Cash / EC (min 10€)



Für Ihre Gesundheit und die Qualität Ihrer Speisen kochen wir **OHNE** Glutamat  
Bei MOMI finden Sie immer etwas Gesundes

100 (g)	Fett (g)	Cholesterin (g)	Kalorien (kcal)	Eiweiß (g)	Vitamin
Gemischter Salat	0,16	0	16	0,81	C, B3, B5
Sushireis	0,5	0	345	7	E, B3, B5
Garnelen	2	0	102	20	B3, B5, B6, E
Hühnerfleisch	4	0,85	116	20	A, D, Eisen, Magnesium
Thunfisch	6	0,49	184	30	A, B6, B12, Eisen, Kalcium, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B12, B6, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kalcium, Eisen
Entebrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12