MOMI

ASIA FUSION

Der Name MOMI bedeudet „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!

©copyright

1. CATCH THE FISH [2,14] 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 [2] 7,90 €
Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, Gemüse, serviert mit Sweet-Chili-Soße

Vietnamese crispy springrolls filled with prawns and chicken, vegetables, served with sweet chilli sauce

3V. hausg. Veggie Frühlingsrollen 6,50 €
veggie springroll

2. ALMOST NUDE [2,5]
Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reisnudeln, 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 7,50 €
Tempura prawns

©copyright

4. EDAMAME [6] **6,50 €**
grüne Baby-Sojabohnen serviert mit Meersalz
green baby-soybeans served with sea salt

5T. TARTAR Thunfisch [4] **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. TARTAR Lachs **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 [5,7] **7,90 €**
Gebratene Hühnerspieße mit Erdnusssauce

Fried chicken skewers with peanut sauce

copyright

7. PRAWNS IN SILK [1,2] **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 [2] **9,90 €**
Frische Mango, Gurke, Paprika, Cherry Tomaten und Saisonsalat in gemischter Soße

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

10. CREW LOVE TAPAS [1,2,5,6]
eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Dumplings, Frühlingsrollen, Sommerrollen mit Hühnerfleisch

a small selection of our appetizers: baby soy beans with sea salt, dumplings, springrolls, summerrolls with chicken

10a. Für 02 Personen **15,90 €**
For 02 persons

10b. Für 03 Personen **20,90 €**
For 03 persons

9. SEAWEED SALAD [11] **6,00 €**
Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

11. SÜßKARTOFFELPOMMES [1,3] **6,50 €**
Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayonnaise

Sweet potato fries served with japanese mayonnaise

copyright

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 Chili 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, with spring onions, coriander, soy sprouts and chilli. Optional with:

12b. PHO GA
Hähnchenfleisch / *with tender chicken*

1) Vorspeise/ *Appetizer*	9,00 €
2) Hauptgang/ *Main*	14,50 €

12a. PHO TOFU
Würzigem hausgemachtem Tofu
/ *with savory homemade Tofu*

1) Vorspeise/ *Appetizer*	9,00 €
2) Hauptgang/ *Main*	13,50 €

12c. PHO BO
Rindfleisch / *thin slices of beef*

1) Vorspeise/ *Appetizer*	9,90 €
2) Hauptgang/ *Main*	16,50 €

©Copyright

UDON FUSION SALAT BUN

(nach südvietnamesischem Stil)

14U. JAPANISCHE UDON [12]

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

Japanese udon noodles fried with shrimps or chicken, pak choi, mushrooms and asparagus, with homemade butter-soja-sake sauce. Served with salad, Bonito Tuna flakes

14U-H. mit Hühnchen / *chicken*	15,90 €
14U-G. mit Garnelen / *shrimps*	17,90 €

14. BUN (nach südvietnamesischem Stil) [2,5,11]

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

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

14F. Vietnam. Frühlingsrollen *Vietnamese springrolls*	15,90 €
14R. Gebratenem Rindfleisch *Fried beef*	16,90 €
14H. Gegrillter Hühnerbrust *Grilled chicken breast*	15,90 €

13. FUSION SALAD [4,5,11,14]

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

Seasonal salad with fresh mango cubes, cucumber and Paprika, cherry tomatoes with mixed sauce. Optional with:

13L. Gegrilltem Lachs *Grilled salmon*	16,90 €
13G. Gebratenen Garnelen *Fried shrimps*	16,90 €
13R. Gebratenem Rindfleisch *Fried beef*	16,90 €
13H. Würzig gegrillter Hühnerbrust *Spicy grilled chicken breast*	15,90 €
13M. Gegrillten Tiefseescallops *Grilled sea scallops*	17,90 €

copyright

15. CURRY 2,5,7,11

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, carrots and 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 €
15L. Lachs / *salmon*	21,00 €
15K. Knusprige Ente / *crispy duck*	17,90 €

©copyright

16. MANGO ENTE [7] **19,50 €**

Gegrillte Ente mit Mango Créme, verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit saisonalem Salat, Sesamreis, Cashew Kernen, frischer Mango

Grilled duck with mango creme, coconut milk, served with seasonal salad, sesame rice, cashews and fresh mango

17. MOMI ROYAL [2,5,11]

Gegrillte Garnelen oder Hähnchen oder 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 and salad. Served with sesame rice. Optional with:

17H. Hähnchen / *chicken*	16,50 €
17R. Rindfleisch / *beef*	17,50 €
17G. Garnelen / *shrimps*	18,50 €

copyright

FISHING & ROLLING

18. BEST OCEAN [1,2,4] **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 shrimps, ebi tempura served with sushi rice, lettuce, guacamole, ginger, wasabi, sesame dressing, unagi sauce and sesame

19. MANGURO POWER [4] **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 with Japanese spices and asparagus (or seasonal vegetables) in Hoisin sauce. Served with sesame rice, lettuce, guacamole, and fresh picked tomatoes

20. SWEET SALMON [4,11] **22,50 €**

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

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

21T. T-BONE STEAK 36,90 €

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

500gr. T-bone steak grilled medium, served with mushrooms, seasonal vegetables, seasonal salad in Hoisin sauce, guacamole, fresh pickled tomatoes and sweet potato fries

22. SURF AND TURF 1,11 28,50 €

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

200gr. Entrecote steak and prawns grilled medium, served with mushrooms, vegetables, seasonal salad in Hoisin sauce, guacamole, fresh picked tomatoes and sweet potato fries

23E. ENTRECÔTE STEAK 1,11 28,50 €

280g Entrecote Steak gegrillt, serviert mit Champignons, Gemüse, saisonalem Salat in Hoisin Soße, Guacamole, frisch eingelegten Tomaten, Süßkartoffelpommes

280gr. grilled Entrecote steak, served with mushrooms, vegetables, seasonal salad in Hoisin sauce, guacamole, fresh pickled tomatoes and sweet potato fries

©copyright

27. PHO BO KHO 17,50 €

Rindfleisch mit Kartoffeln und Karotten, hausgemachte Sauce, mit Reisbandnudeln

Beef ribs with potatoes and carrots, homemade 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

© copyright

VEGGIE / VEGAN

24. GREEN GARDEN VEGGIE [11] 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 [7,11] 15,50 €

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, paprika, zucchini, carrots, broccoli, served with seasonal salad, sesame rice and roasted peanut

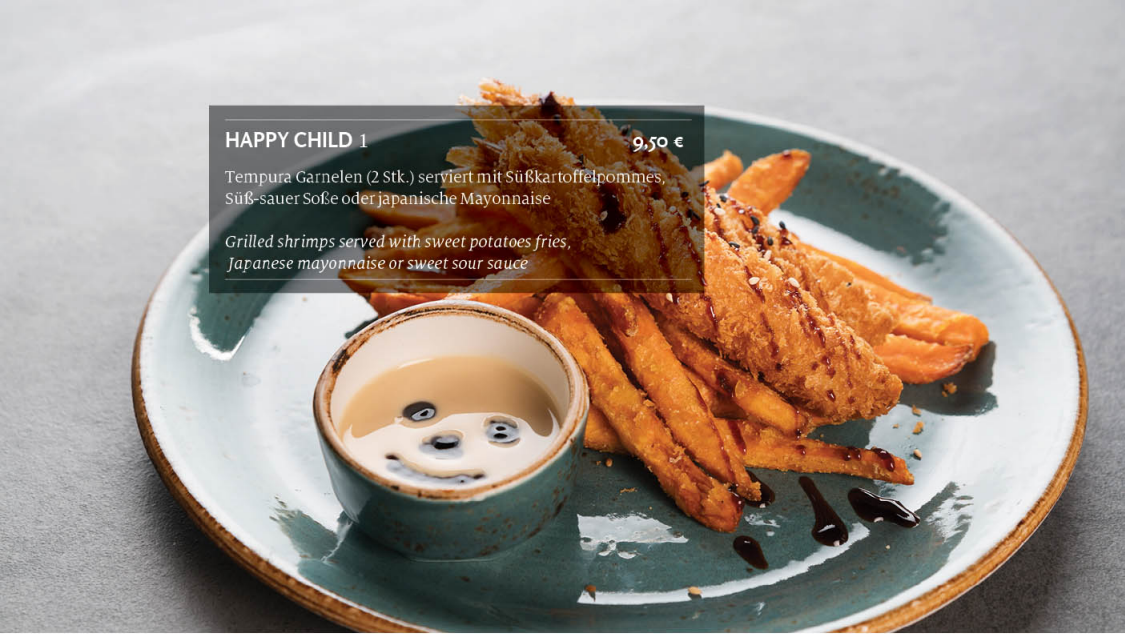
26. BLACK FOREST UDON [12,6,11]

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu (od. 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 / *Veggie*	14,90 €
26H. Hühnchen / *chicken*	15,90 €
26R. Rindfleisch / *beef*	16,90 €
26G. Garnelen / *shrimps*	17,90 €

©opyright



HAPPY CHILD 1 — **9,50 €**

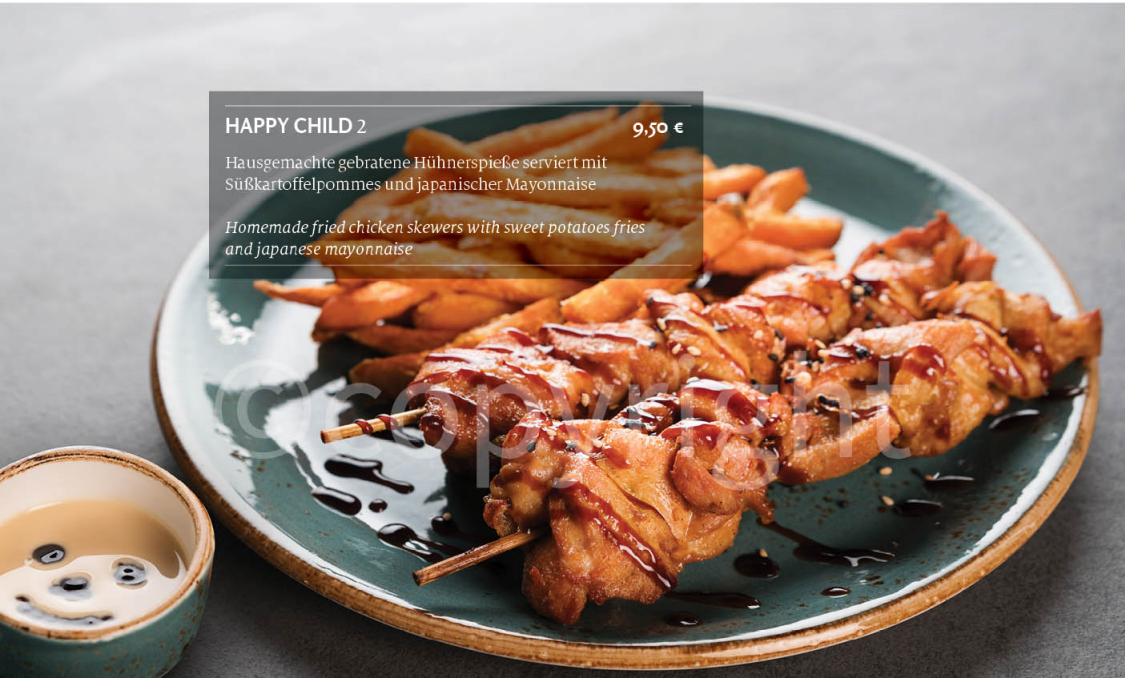
Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffelpommes, Süß-sauer Soße oder japanische Mayonnaise

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

FÜR KINDER
FOR KIDS

EXTRAS

Portion Reis	2,00 €
Extra Soße 7	2,00 €
Salsa Roja	2,00 €
Guacamole	2,90 €



HAPPY CHILD 2 — **9,50 €**

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit Süßkartoffelpommes und japanischer Mayonnaise

Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and japanese mayonnaise

©copyright

SUSHI

NIGIRI

(2 STK.)

N1. AVOCADO	6,00 €
N2. SAKE [4] Lachs/ *Salmon*	6,50 €
N3. BLUEFIN TUNA [4] Thunfisch/ *Tuna*	6,90 €
N4. EBI [2] Eingelegte Garnelen/ *Pickled prawns*	6,50 €
N5. KANI [2,4] *Surimi*	5,50 €
N6. ANAGO [B] Gegrillter Salzwasseraal/ *Grilled salty sea eel*	7,20 €
N7. IKURA [4] Lachskaviar/ *Salmon roe*	6,90 €
N8. ABURI GAI [14] Tiefseescallops flambiert / *Scallops flambéed*	7,20 €
N9. MOMI TOFU	5,50 €
N10. LACHS TORO	8,50 €
N11. KAVIAR	6,50 €
N12. MANGO	5,50 €

MAKI

(MIT SESAM)
8 STK.

M11. AVOCADO	6,50 €
M12. KAPPA Gurke / *cucumber*	6,50 €
M13. SPARGEL Spargel / *asparagus*	6,50 €
M14. SAKE [4] Lachs / *salmon*	6,90 €
M15. TEKKA [4] Thunfisch / *tuna*	6,90 €
M16. EBI [2] Eingelegte Garnelen / *pickled prawns*	6,90 €
M17. ANAGO [B] Gegrillter Salzwasseraal *grilled salty sea eel*	7,50 €
M18. TEMPURA GARNELEN [13,2] Frittierte Garnelen / *Fried prawns*	7,50 €
M19. KANI Surimi / *pureed white fish stick*	6,20 €
M20. MOMI TOFU	6,50 €
M21. MOMI CHICKEN Frittierte Hähnchen/ *Fried chicken*	5,90 €

©copyright

INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)

U21. ALASKA [4] **12,50 €**
Lachs, Avocado, Tobiko (Kaviar), Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Salmon, avocado, fish roe (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise

U22. BLUEFIN MAGURO [4] **13,50 €**
Thunfisch, Avocado, Tobiko (Kaviar), Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Tuna, avocado, tobiko (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise

U23. EBI TEMPURA [2] **13,50 €**
Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam, Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Fried tempura prawns, avocado, sesame, unagi sauce & japanese mayonnaise

U24. CALIFORNIA [2,4] **12,50 €**
Surimi, Avocado, Tobiko (Kaviar), Unagisoße und Japanische Mayonnaise
Surimi, avocado and fish roe, unagi sauce & japanese mayo

U25. ANAGO [11,B] **13,50 €**
Salzwasseraal, Gurke und Sesam, Unagisoße und japan. Mayo
Salty sea eel, cucumber and sesame, unagi sauce & japanese mayo

U26. HOTATEGAI [4,14] **13,50 €**
Tiefseescallops, Avocado und Tobiko Unagisoße und japan. Mayo
Scallops, avocado and fish roe, unagi sauce & japanese mayonnaise

U27. SALMONSKIN [4] **12,50 €**
Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam Unagisoße und japan. Mayo
Salmonskin grilled, cucumber and sesame, unagi sauce & japanese mayo

U28. VEGGIE KAPPA [11] **11,90 €**
Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, Unagisoße
Tempura avocado with cucumber, coated in mango and sesame, unagisauce

U29. MOMI TOFU [11] **11,90 €**
Hausgemachter Tempura-Tofu und Avocado umhüllt von Mango, Sesam, Unagisoße
Homemade tempura tofu and avocado coated in mango, sesame and unagisauce

U30. MOMI CHICKEN **12,50 €**
Gekochtes Hähnchen mit Avocado
cooked chicken with avocado

©copyright

SASHIMI

(6 STK.)

S31. SALMON [4] **14,90 €**
6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado
6 slices of salmon on seaweed salad, avocado

S32. BLUEFIN TUNA [4] **16,90 €**
6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado
6 slices of tuna on seaweed salad, avocado

S33. ABURI SASHIMI [4] **16,90 €**
3 Scheiben Lachs flambiert und 3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf Seetangsalat, Avocado
3 slices of salmon and 3 slices tuna flambeed on seaweed salad, avocado

S34. MOMI SASHIMI MIX **22,90 €**
3 Stk. Sashimi Lachs, 3 Stk. Sashimi Thunfisch, 4 Stk. Sashimi Jacobmuscheln, auf Seetangsalat, Avocado
3 pieces of sashimi salmon, 3 pieces of sashimi tuna, 4 pieces of sashimi scallops, on seaweed salad, avocado

©copyright

MOMI SPECIAL
HOMEMADE ROLLS

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

H41. CRISPY TIGER [1,3,2,4,7] **16,50 €**
Ura Maki mit Garnelen im Tempura-mantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

Ura Maki with tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese, covered with flambéed salmon

H42. SIZZLING TEMTATION [1,3,4,7] **15,90 €**
Ura Maki mit Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke, Philadelphia im Lachsmantel

Ura Maki with tempura avocado, mango, cucumber, Philadelphia cream cheese, covered with salmon

H43. MAMA EBI [2,4,7] **15,90 €**
Ura Maki mit gegrillter Lachshaut, Mango, Gurke, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt

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 [2,4,7] **16,90 €**
8 Stk. Ura Maki mit Surimi, Mango, Avocado, Philadelphia Fischkäse, ummantelt mit Bluefin Thunfisch

8 pcs Ura Maki Surimi, mango, avocado, philadelphia cream cheese wrapped with tuna

H45. FUTO MAKI [4] **14,50 €**
5 Stk. Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko

5 pcs 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 to be surprised? So do we! Let our creative sushi masters suprise you with their artwork

H47. SUPER STAR ROLL [1a] **18,50 €**
8 Stk. Ura Maki mit Tempura Garnelen, Lachs, Salzwasseraal, Mango, Philadelphia im Avocadomantel

8 pcs of Ura Maki with tempura prawns, salmon, saltwater eel, mango and Philadelphia with an avocado coating

TEMPURA ROLL (8 STK.)

T51. CRUNCHY VEGGIE [13,7] **14,90 €**
Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, asparagus, philadelphia cream cheese and Nori

T52. BLUEFIN TUNACADO [13,4,7] **16,90 €**
Bluefin Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori
Tuna, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T53. ABURI SALMON [13,4,7] **15,90 €**
Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori
Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T54. HOTAGAI TEMPURA [13,7,14] **16,90 €**
Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia und Nori
Scallops, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T55. EBI CRUNCHY [13,2,7] **15,90 €**
Garnele, Gurken, Philadelphia und Nori
Shrimp, cucumber, philadelphia cream cheese and Nori

T56. CRUNCHY TOFU / VEGGIE [13,2,7] **15,00 €**
Avocado, Gurke, hausg. Tofu, Philadelphia, Nori
Avocado, cucumber, homemade tofu, philadelphia cream cheese, nori

T57. CRUNCHY CHICKEN [13] **15,50 €**
Hähnchen, Avocado, Philadelphia und Nori
Chicken, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

©copyright

SUSHI MENU

MAKI MIX [4] **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 [2] **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 [13,4,7] **20,90 €**
8 Stk. Lachs Crunchy Roll
8 pcs salmon crunchy roll
4 Stk. Nigiri
4 pcs nigiri

BLAZING LOVE [13,2,4,7] **20,90 €**
8 Stk. Crispy Tiger
8 pcs crispy tiger
4 Stk. Nigiri
4 pcs nigiri

SUSHI MENU

ROBU INVASION [13,2,4,7,14] **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
6 Stk. / 6 pcs Nigiri
Seetangsalat/ seaweed salad

BLACK FOREST (Veggie) [13,11] **38,00 €**
8 Stk. / 8 pcs Crunchy Veggie
8 Stk. / 8 pcs Veggie Inside-Out Roll
8 Stk. / 8 pcs Gurke Maki
2 Stk. / 2 pcs Avocado Nigiri
2 Stk. / 2 pcs Mango Nigiri
Seetangsalat/ seaweed salad

KAMASUTRA [13,2,4,7,14] **43,00 €**
8 Stk./ 8 pcs Momi special roll
8 Stk./ 8 pcs Tempura
8 Stk./ 8 pcs Kappa Maki
4 Stk./ 4 pcs Nigiri
Seetangsalat / Seaweed salad

SALMON LOVE [13,2,4,7,14] **34,90 €**
4 Stk./ 4 pcs Lachs Nigiri
4 Stk./ 4 pcs Sashimi Lachs
16 Stk./ 16 pcs Lachs Maki
8 Stk./ 8 pcs Inside Out Roll Lachs

©opyright

SUSHI MENU

MOMI FREE STYLE **ab 70,00 €**
Nach Ihren besonderen Wünschen und Kreativität unseres Sushimeisters

Based on your wishes and the creativity of our Sushi Masters

©copyright

DESSERTS

MATCHA EIS A,H **7,50 €**
2 Kugeln Matcha Eis mit Mango sauce, Cashewnüssen und Beeren

2 scoops of matcha ice cream with mango sauce, cashew nuts and berries

MOCHI MOCHI A,H **7,50 €**
Zwei Mochi Eis, serviert mit Beeren.

2 scoops of Mochi ice cream, served with berries

©Copyright

TEE / TEA

Grüner Tee/ Jasmin-Tee *(green/jasmine tea)*	3,80 €
Hausgemachter Ingwer-Tee Mit frischem Ingwer, Orange & Honig *(homemade ginger tea)*	4,80 €
Hausgemachter Zitronengras-Tee *(homemade lemongrass tea)* Mit frischem Zitronengras, Orange & Honig	4,80 €
Hausgemachter Minz-Tee Minze, Limette & Honig *(mint, lemon, honey)*	4,80 €
Grüntee-Latte mit jap. Matcha *(green tea latte with japanese matcha)*	4,80 €
Ingwer-Zitronen-Tee Schwarzer Tee mit Ingwer und Zitrone *(black tea with ginger, lemon)*	4,80 €
Orangen-Zimt-Tee Schwarzer Tee mit Orange und Zimt *(black tea with orange, cinnamon)*	4,80 €
Heißer Pfirsich-Tee Schwarzer Tee mit Pfirsich *(Black tea with peach)*	4,80 €
Yuzu Honig Schwarz-Tee Schwarzer Tee mit Yuzu und Honig *(black tea with Yuzu, honey)*	4,80 €

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

HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE/ HOMEMADE FRESH DRINKS

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

KALTE GETRÄNKE
SOFT DRINKS

Cola[H,G]**/ Cola Zero**[A,C,G,H]**/ Fanta**[H,M]**/ Sprite**	0,2l 0,4l	2,90 € 4,90 €
Acqua Morelli Sparkling *(mit Kohlensäure)*	0,25l 0,75l	2,90 € 6,50 €
Acqua Morelli Still *(ohne Kohlensäure)*	0,25l 0,75l	2,90 € 6,50 €
Schweppes Ginger Ale[A,H] **/ Ginger Beer**[A,H] **Bitter Lemon**[A,H] **/ Tonic Water**[A] **/** **Russian Wildberry**[A,H]	0,2l 0,2l 0,2l	3,40 € 3,40 € 3,40 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb / **Orangensaft / Cranberrysaft /** **Maracuja Nektar** *Vahinger apple juice / orange juice /* *cranberry juice / passion fruit nectar*	0,2l 0,4l	2,90 € 4,90 €
Aloe Vera	0,2l 0,4l	3,50 € 5,50 €
Aloe Passion *Aloe Vera, Maracujasaft*	0,4l	6,00 €
Saftschorle[A,H] *Fruit juice spritzer*	0,2l 0,4l	2,60 € 4,60 €

©copyright

COCKTAILS

Aperol Spritz [12,H,S] — 7,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda

Hugo [12,B,H] — 7,50 €
Prosecco, Holunderblüte, Soda & Minze

Greentea Mojito [12] — 8,90 €
Limette, Minze, Ginger Ale, Jap. Matcha, Rum

Passionfruit Paloma [12,A,I] — 9,40 €
Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine

Moscow Mule [1,12,A,H] — 8,90 €
Wodka, Ginger Beer & Gurke

Long Island Ice Tea [1,12,B,G,H] — 9,40 €
Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola

Lillet Wildberry [12,A,H] — 7,90 €
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere

Sex on the Beach [12,B] — 8,90 €
Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfirsichlikör

Caipirinha [12,B] — 7,50 €
Cachaca, Limette & Rohrzucker

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE
ALCOHOLIC DRINKS

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

opyright

WEINKARTE / WINE

OFFENE WEINE (0.2L)

WEIßWEIN (0,2L)	
Riesling	5,40 €
Grauburgrunder/ 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)

WEIßWEIN (0,75l)	
Riesling trocken	19,90 €
Grauburgrunder	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 €

©copyright

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
1a.	Weizen
1b.	Gerste
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite
13	Enthält Lupine/-nerzeugnisse
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse

A	Mit Süßungsmittel(n)
B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E	Enthält Süßholz
F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
H	Mit Farbstoff
I	Mit Konservierungsstoff
J	Mit Nitritpökelsalz
K	Mit Nitrat
L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M	Mit Antioxidationsmittel
N	Mit Geschmacksverstärker
O	Geschwärzt
P	Gewachst
Q	Mit Phosphat
S	Chininhaltig
T	Säuerungsmittel
U	Stabilisatoren

PAYMENTS

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

tripadvisor

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)*	*Kalorin (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, Kazium, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B12, B6, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kazium, Eisen
Entebrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12

©copyright