



MOONLIGHT

Contemporary Asian Cuisine & Sushi



MOONLIGHT

Falls Sie gegen irgendeine Zutat im Essen allergisch sind, fragen Sie bitte den Kellner sorgfältig, bevor Sie etwas bestellen.



Moon Light Restaurant

Mitten im pulsierenden Herzen der Stadt erstrahlt das Moon Light Restaurant als ein Ort voller Eleganz, an dem die Kunst der Kulinarik unter sanftem Mondschein aufblüht. Bei uns geht es nicht nur um gutes Essen – wir bieten ein einzigartiges Erlebnis, das Sie die Raffinesse und Kreativität in jedem Detail spüren lässt.

- **Geschmackserlebnis** – Die Verschmelzung von Tradition und Moderne: Das Moon Light Restaurant vereint harmonisch das Beste aus Tradition und Moderne, Osten und Westen. Wir sind auf authentische asiatische Küche spezialisiert, ergänzt durch kreative Sushi-Kompositionen. Doch damit nicht genug: Unsere Küche überrascht mit innovativen Kreationen, bei denen wir asiatische Aromen mit einem Hauch europäischer Raffinesse kombinieren – für ganz neue, aufregende Geschmackserlebnisse.

- **Ambiente** – Stilvolle Wohlfühlatmosphäre: Schon beim Betreten von Moon Light spüren Sie die warme, elegante und dennoch entspannende Atmosphäre. Sanftes Licht, ein stilvolles Interieur und dezente Musik schaffen die perfekte Kulisse – ob für ein romantisches Dinner, eine gemütliche Feier oder ein wichtiges Treffen.

"Shine & Dine" – Genuss in seiner schönsten Form: Jede Mahlzeit im Moon Light Restaurant ist eine unvergessliche Reise für die Sinne. Wir verwenden nur frische, hochwertige Zutaten und legen großen Wert auf eine präzise Zubereitung. Unser engagiertes Team sorgt dafür, dass jeder Moment bei uns zu einer wertvollen Erinnerung wird.

Lassen Sie sich von Moon Light in eine Welt voller kulinarischer Inspiration entführen, in der Licht und Geschmack eine perfekte Harmonie bilden.

SALAT

1. Papaya Salat

Grüner-Papaya-Streifen-Salat mit hausgemachtem Dressing und frischen Kräutern, wahlweise mit:

- **Vegetarisch** 9,9
- **Garnelen** 10,9

2. Mango Salat mit Ente

Mangostreifen-Salat mit knuspriger Ente, Limetten und roten Zwiebeln.

10,9

3. Avocado Salat mit Rind

Avocado mit gegrillten Rinderfleischwürfeln, Limettensoße, asiatischen Kräutern und Erdnüssen.

12,9

4. Goi Cuon

Vietnamesische Reispapierrollen mit frischen vietnamesischen Kräutern, wahlweise mit:

- **Tofu** 7,9
- **Hähnchen** 7,9
- **Garnelen** 8,9

5. Goma Wakame

Eingelegter Algensalat mit Sesam.

6

6. Yaki Tako

Gegrillter Oktopus mit Avocado, Koriander und Tomaten in Miso-Trüffel-Sauce.

16,9

7. Seared Scallops

Flammierte Jakobsmuscheln mit Soja-Balsamico, Kaviar und Trüffelsauce.

14,9

8. Crispy Ebi

Garnelen im Tempuramantel auf grünem Salat mit Spicy-Mayonnaise & Apfelfsoße.

12,9

9. Seafood Salad

Meeresfrüchtesalat mit Miso-Yuzu-Sauce

14,9

MOONLIGHT



Yaki Tako

KALTE VORSPEISEN

- 21. Salmon Aburi-Ponzu** **13,9**
Flambierter Lachs mit Ponzu- und Miso-Soße, Kaviar.
- 22. Tuna Tataki Miso** **14,9**
Flambierter Thunfisch mit Miso-Sauce, Unagi-Sauce und Ponzu-Sauce.
- 23. Hamachi-Ponzu** **15,9**
Scheiben vom Kingfish mit Rettich, Chili, Ponzu- & Yuzu-Soße, Trüffelöl und Kaviar.
- 24. Tuna Tatar Imperial** **13,9**
Thunfisch mit Avocado, Kaviar und Tartare-Soße.

SUPPEN

- 25. Miso Suppe**
Weiße Miso-Suppe mit Seetang und Frühlingszwiebeln.
Wahlweise mit
- **Tofu** **6,9**
 - **Lachs** **7,9**
- 26. Cremige Kokos-Suppe**
Aromatische Kokossuppe mit Pilzen. Wahlweise mit
- **Huhn** **7,9**
 - **Garnelen** **8,9**
- 27. Wantan Suppe** **8,5**
Maultaschen-Suppe mit Hühnerfleisch und Shrimps-Füllung, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.
- 28. Pho**
Reisbandnudelsuppe, serviert mit frischen Kräutern in hausgemachter Rinderbrühe.
- **Klein** **8,5**
 - **Groß** **16,9**

MOONLIGHT



Frühlingsrollen

TAPAS

- 31. Edamame** **5,9**
Japanische Sojabohnen mit Meersalz.
- 32. Khoai lang chiên** **6,9**
Süßkartoffel-Pommes, serviert mit leicht scharfem Dip.
- 33. Vietnamesische Frühlingsrollen** **7,9**
Traditionelle Frühlingsrollen mit Schweinenackenfleisch und Garnelenfüllung, serviert mit hausgemachter Soße.
- 34. Vegetarische Frühlingsrollen** **7,5**
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit verschiedenem Gemüse, Taro & Mungbohnen, serviert mit Süß-Sauer-Soße.
- 35. Cha Gio Mix** **11,9**
Kombination aus drei verschiedenen knusprigen Frühlingsrollen.
- 36. Gà Sate** **8,5**
Hühnerspießchen, mariniert und gegrillt in Sate-Kokosmilch-Sauce mit Limettenblättern. Dazu ein würziger Erdnuss-Dip.
- 37. Gyoza**
Knusprig gebackene Teigtaschen, wahlweise mit
- **Gemüse** **7,5**
 - **Hühnerfleisch** **7,9**
- 38. Wantan** **7,9**
Goldene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Chili-Soße.

*Vorspeisen
Platte*



MOONLIGHT

TAPAS

39. Bò Lá Lốt	8,5
Eingelegtes Rinderhackfleisch mit Zitronengras, in Wildbetelblättern eingewickelt und gegrillt. Serviert mit hausgemachter Dressing-Soße.	
40. Tofu Tempura	7,9
Tofu im knusprigen Tempura-Mantel.	
42. Dumpling Mix	8,5
Hakao und Siu Mai mit Garnelen und Surimi mit Sojasoße.	
43. Tôm Lăn Dừa	9,9
Gebackene Riesengarnelen, ummantelt mit Kokosfleisch-Streifen. Dazu eine Süß-Sauer-Soße.	
44. Mực Chiên Bơ	9,9
Geröstete Baby-Calamari mit Kaffir-Limette.	
45. Bánh yên ương	8,9
Garnelen mit knusprigem Kartoffelmantel.	
46. Vorspeisen-Platte (ab 2 Personen)	17,9
1. Sommerrollen mit Hähnchen (Gỏi cuốn gà)	pro Person
2. Crispy Wan Tan, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen (Hoành thánh chiên)	
3. Rinderfleisch in Wildbetelblättern (Bò lá lốt)	
4. Grüner Papaya-Salat mit Garnelen (Nộm đu đủ tôm)	
5. Vietnamesische Frühlingsrollen (Nem Việt Nam)	

MOONLIGHT



Surf & Turf

NIGIRI (2 ST.)

110. Sake Lachs-Nigiri.	6
111. Maguro Thunfisch-Nigiri.	7
112. Ebi Gekochte Garnelen-Nigiri.	7
113. Hamachi Gelbschwanzmakrelen-Nigiri.	7
114. Aal Gegrillter Süßwasseraal-Nigiri.	7
115. Avocado Avocado-Nigiri.	5,5
116. Flambierter Lachs Aburi (spicy) mit Kaviar Flambiertes Lachs-Nigiri mit würziger Note und Kaviar.	7
117. Flambierter Maguro Aburi (spicy) mit Kaviar Flambiertes Thunfisch-Nigiri mit würziger Note und Kaviar.	8

MAKI (8 ST.)

120. Gurken	5
121. Avocado	5
123. Lachs	6
124. Thunfisch	7
125. Ebi Tempura	7
126. Hamachi	7
127. Aal	8
128. Lachs & Avocado	7
129. Ebi & Avocado	7

INSIDE OUT (8 ST.)

MIT FRISCHEM KÄSE

130. California	10,9
Surimi Tartar, Gurke, Avocado, Sesam, Tobiko	
131. Green Roll	10,9
Gurke, Avocado, Spargel, Sesam, Unagi-Sauce	
132. Pink Roll	10,9
Avocado Tempura, Rettich, Mango, Sesam	
133. Alaska	11,9
Avocado, Lachs, Tobiko, Sesam	
134. Maguro	12,9
Avocado, Thunfisch, Tobiko, Sesam	
135. Ebi Tempura	12,9
Ebi Tempura, Avocado, Tempura Flocken	
136. Hähnchen Crunchy	10,9
Hähnchen, Gurken, Sesam, Tobiko	
137. Hamachi	12,9
Avocado, Gurken, Hamachi, Sesam, Tobiko	
138. Lachs Spicy	11,9
Lachs Tartar, Avocado mit Spicy-Soße	
139. Maguro Spicy	12,9
Spicy Thunfisch, Gurken, Avocado, Unagi-Sauce	

Sashimi



SASHIMI

150. Sashimi schottischer Lachs	7,9
151. Sashimi Maguro	8,9
152. Sashimi Hamachi	8,9
153. Sashimi Mix Deluxe 2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Hamachi, 2 Ebi, 1 Jacob und Wakame-Salat	28,9

CRUNCHY ROLL

160. Maki Avocado Crunchy (8 Stück) Mit Trüffel-Sauce und Teriyaki-Sauce	9,9
161. Maki Salmon Crunchy (8 Stück) Mit Trüffel-Sauce und Unagi-Sauce	10,9
162. Maki Spicy Tuna Crunchy (8 Stück) Mit Trüffel-Sauce und Unagi-Sauce	11,9
163. Madam Green Crunchy Roll (6 Stück) Avocado, Gurken, Rettich mit Trüffel-Sauce, Teriyaki-Sauce, Avocado Wakame und Sesam	11,9
164. Sake Crunchy (6 Stück) Lachs, Avocado, Rettich mit Trüffel-Sauce, Snow, Unagi-Sauce, Avocado Wakame und Sesam	12,9
165. Hähnchen Crunchy (6 Stück) Hähnchen, Avocado, Rettich mit Trüffel-Sauce, Snow, Unagi-Sauce, Avocado Wakame und Sesam	11,9
166. Black Widow Crunchy Roll (6 Stück) Lachs, Thunfisch, Weißfisch, Avocado, Rettich mit Trüffel-Sauce, Snow, Unagi-Sauce, Avocado Wakame und Sesam	14,9



MOONLIGHT

SPECIAL ROLL

- 170. Madam Green** **13,9**
Gurken, Avocado, Spargel, Shitake-Pilzen, Avocado-Soße, Schnittlauch und Sesam.
- 171. Taboule Style** **13,9**
Avocado, Rempula, Rettich, Gurken, Mango, umhüllt mit einer veganen Pink-Sauce-Creme und Sesam.
- 172. Crispy Tiger Roll** **16,9**
Garnelen Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse, flambierter Lachs, Trüffel, rote Kaviar, Trüffel-Mayonnaise, Snow-Soße und Unagi-Sauce.
- 173. Volcano Roll** **18,5**
Garnelen Tempura, Avocado, Mango, Thunfisch-Tartar-Mantel, Schnittlauch, Tobiko, Sesam, Trüffel-Mayonnaise und Unagi-Sauce.
- 174. Tokyo Roll** **17,9**
Garnelen Tempura, Avocado, Gurken, Surimi, Lachs, Thunfisch, Teriyaki-Sauce, Snow-Soße und Flugfischrogen.
- 175. Moon Trüffel Roll** **16,9**
Spicy Lachs, Avocado, Gurken, Surimi, Tempura-Flocken, Tobiko, Flugfischrogen, Spicy-Trüffel und Snow-Unagi-Soße.
- 176. King Samurai** **18,9**
Hamachi, Avocado, Gurken, Thunfisch-Tartar mit Shoyu-Sauce, Flocken, Tobiko, Schnittlauch und Sesam.
- 177. Black Panther Extreme Rol** **16,9**
Spicy Lachs, Avocado, Gurken, Mango, Lachs-Mantel flambiert mit Mayonnaise, Spicy-Trüffel, Snow-Soße, Unagi-Sauce und Sesam.
- 178. Ninja Roll** **17,9**
Avocado, Gurken, Spargel, Rettich-Mantel, flambiert mit Teriyaki-Soße, Flocken, Schnittlauch und Sesam.
- 179. Hähnchen Yaki Extreme Roll** **16,9**
Hähnchen, Yaki, Avocado, Gurken, Spargel, Surimi-Tartar-Mantel mit Mayonnaise, Trüffel-Soße, Snow, Unagi-Sauce, Flocken-Tempura, Tobiko und Sesam.

HAUPTGERICHT

GRILLEN PLATTE

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 51. Tori-Sanzoku (Gegrilltes Hähnchen) | 20,9 |
| Gegrilltes Maishähnchen mit Teriyaki-Sauce. | |
| 52. Sake-Yaki (Gegrillter Lachs) | 25,9 |
| Gegrillter schottischer Lachs mit Mango und Teriyaki-Soße. | |
| 53. Garnelen (Gegrillte Riesengarnelen) | 29,9 |
| Gegrillte Riesengarnelen mit Yakiniku-Sauce und Miso-Sake-Trüffel-Soße. | |
| 54. Barbarie-Entenbrustfilet France | 25,9 |
| Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet mit Miso-Sake-Soße und Trüffel-Soße. | |
| 55. Surf & Turf New Style (Gegrilltes Rind & Garnelen) | 31,9 |
| Gegrilltes Entrecôte mit großen Riesengarnelen, serviert mit Yakiniku- und Miso-Sake-Soße. | |
| 56. Entrecôte (250g) | 26,9 |
| 250g gegrilltes Roastbeef-Entrecôte mit gegrillten Cherrytomaten, Gemüse, Miso-Sake-Soße und Teriyaki-Soße. | |

Tôm Chiên



MOONLIGHT

REISGERICHTE

Alle Gerichte werden mit frischem, saisonalem Gemüse zubereitet und mit Duftreis serviert (außer 64)

- 61. Cơm Gà Xào** **17,9**
Gebratenes Hähnchen mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Erdnüssen C. Zitronengras. D. Basilikum
- 62. Cơm Gà Giòn** **18,9**
Knuspriges Hähnchen mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Erdnüssen C. Mango
- 63. Cơm Bò Xào** **19,9**
Gebratenes Rindfleisch mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Zitronengras C. Basilikum
- 64. Bò Lúc Lắc (ohne Duftreis)** **22,9**
Gebratene Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, Schalotten und Süßkartoffel-Pommes, dazu ein Salat mit hausgemachtem Dressing.
- 65. Vịt Giòn** **20,9**
Knusprige Ente mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Erdnüssen B. Mango C. Basilikum
- 66. Cá Hồi Chiên** **22,9**
Gebratener Lachs mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Basilikum
- 67. Tôm Chiên** **22,9**
Gebratene Garnelen mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Mango C. Basilikum
- 68. Mực Xào** **22,9**
Gebratener Tintenfisch mit Basilikum-Soße
- 69. Hải Sản Xào** **24,9**
Sepia, Riesengarnelen und Muscheln, gebraten mit Sellerie, Peperoni, Ananas, Cherrytomaten und Knoblauch.
- 70. Đậu Hũ** **16,9**
Tofu mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Zitronengras. C. Basilikum
- 71. Rau Củ Thập Cẩm** **16,9**
Verschiedene frische Saisongemüse, Pak Choi und Knoblauch, gebraten in der Wokpfanne.

NUDELGERICHTE

81. Bún Trộn

Lauwarme Reismudeln mit Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern, serviert mit hausgemachter Limettensauce.

Wahlweise mit:

- **Tofu** 17,9
- **Hähnchen** 18,9
- **Rindfleisch** 19,9
- **Gegrilltes Rindfleisch in Betelblättern** 19,9
- **Ente** 20,9
- **Frühlingsrollen** 18,9

82. Black Sauce - Udon

Gebratene Udon-nudeln mit frischem Saisongemüse und Koriander. Wahlweise mit:

- **Knuspriges Hähnchen** 18,9
- **Ente** 20,9
- **Rindfleisch** 19,9
- **Garnelen** 23,9

83. Freestyle Sommerrollen

Erleben Sie die Kunst des vietnamesischen Sommerrollen-Wickeln direkt an Ihrem Tisch! Frische Kräuter, Salat und Fleisch werden in Reispapier eingerollt, dazu verschiedene Dips. Wählen Sie zwischen:

- **Tofu** 18,9
- **Hähnchen** 19,9
- **Rindfleisch** 19,9
- **Garnelen** 22,9

84. Phở Xào

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Saisongemüse und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

- **Tofu** 17,9
- **Gebratenes Hähnchen** 17,9
- **Ente** 19,9
- **Garnelen** 22,9

Sushi



MOONLIGHT

SUSHI SET

100. Madam Green Veggie Set – 28

Ein veganes Sushi-Set für eine Person mit:

- Maki (6 Stk.)
- Vegan Special Roll (8 Stk.)
- Veggie Crunchy Roll (6 Stk.)

101. Sushi Chef's – 32

Ein sorgfältig zusammengestelltes Sushi-Set mit:

- Sashimi (3 Stk.)
- Nigiri (2 Stk.)
- Maki Roll (6 Stk.)
- Special Roll (8 Stk.)
- Crunchy Roll (6 Stk.)

102. Chef's Choice – 60 (für 2 Personen)

Unser Sushi-Chef wählt für Sie eine exklusive Auswahl an Sushi-Kreationen. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich überraschen!

DESSERT

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 300. Chuối Chiên Kem
Gebackene Bananen mit Vanilleeis | 7,5 |
| 301. Bánh Dừa
Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit frischen Kokosstreifen und braunem Zucker | 6,9 |
| 302. Mochi
Klebreisbällchen mit verschiedenen Eisfüllungen (3 Stk.) | 8,9 |
| 303. Hausgemachte Kokos-Panna-Cotta
Hausgemachte Kokos-Panna-Cotta, serviert mit Mangopüree und garniert mit frischem Obst | 6,5 |
| 304. Xôi Xoài
Gedämpfter Klebreis, serviert mit frischer Mango und Kokosmilchsoße, verfeinert mit geröstetem Sesam und Kokosstreifen | 8,9 |
| 305. Kem Trà Xanh
Erfrischendes Eis aus grünem Tee | 7,5 |

**KAPUZINERSTRASSE 39, 80469
MÜNCHEN, GERMANY**

+49 89 3500 3990

[HTTPS://MOONLIGHT-RESTAURANT.DE](https://moonlight-restaurant.de)





MOONLIGHT

Contemporary Asian Cuisine & Sushi

