



MOONLIGHT

Contemporary Asian Cuisine & Sushi



MOONLIGHT

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unser Servicepersonal.



MOONLIGHT RESTAURANT

Contemporary Asian Cuisine & Sushi

Mitten im pulsierenden Herzen der Stadt erstrahlt das MOONLIGHT als eine Oase der mondänen Eleganz – ein Ort, an dem asiatische Kochkunst unter sanftem Licht neu aufblüht. Wir servieren nicht einfach nur exzellentes Essen; wir kreieren ein sinnliches Gesamterlebnis, bei dem Sie unsere Leidenschaft und handwerkliche Raffinesse in jedem Detail spüren.

Eine Symphonie der Aromen

Die Verschmelzung von Tradition und Moderne

Das MOONLIGHT vereint meisterhaft das Beste aus fernöstlicher Tradition und westlicher Moderne. Freuen Sie sich auf authentische asiatische Kochkunst, gekrönt von unseren kreativen Sushi-Spezialitäten. Doch unsere Vision geht noch weiter: Mit innovativen Fusion-Kreationen verleihen wir intensiven asiatischen Aromen eine feine europäische Raffinesse – für aufregende und unvergessliche Geschmacksmomente.

Stilvolles Ambiente

Ein Ort zum Verweilen und Genießen

Schon beim Betreten unseres Restaurants umfängt Sie eine warme, einladende und zugleich ästhetische Atmosphäre. Gedimmtes Licht, ein stilvolles Interieur und sanfte Klänge bilden die perfekte Kulisse. Ob für ein romantisches Dinner zu zweit, eine gesellige Feier im Kreise Ihrer Liebsten oder ein repräsentatives Geschäftsessen – das MOONLIGHT bietet den idealen Rahmen für Ihre besonderen Anlässe.

"Shine & Dine" – Genuss in seiner vollendeten Form

Jeder Besuch bei uns ist eine Reise für die Sinne. Unser Geheimnis? Kompromisslose Qualität. Wir verwenden ausschließlich frische, handverlesene Zutaten und legen größten Wert auf höchste Präzision bei der Zubereitung. Unser aufmerksames und herzliches Team sorgt dafür, dass Ihr Aufenthalt zu einer wertvollen Erinnerung wird.

Lassen Sie sich in eine Welt voller kulinarischer Inspiration entführen – an einen Ort, an dem Ästhetik, Licht und exquisiter Geschmack in vollkommener Harmonie verschmelzen. *Willkommen im MOONLIGHT.*

SALAT

1. Goi Du Du - Papaya Salat ^{D, E}

Erfrischender Salat aus grüner Papaya, feinen Karottenstreifen, frischen asiatischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen.

Abgerundet mit unserem hausgemachten Dressing.

- **Vegetarisch (Natur)** 9,9
- **Zartem Rindfleisch** 10,9
- **Saftigen Riesengarnelen** ^B 11,9

2. Goi Xoai - Mango Salat ^{D, E}

Fruchtiger Salat aus frischen Mangostreifen, Karotten, roten Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen und asiatischen Kräutern.

Wahlweise mit:

- **Vegetarisch (Natur)** 9,9
- **Kross gebackener Ente** ^A 10,9
- **Saftigen Riesengarnelen** ^B 11,9

3. Avocado-Salat ^{D, E, N}

Cremiger Avocado-Salat mit knackiger Paprika, fruchtigen Orangenfilets, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Sesam. Wahlweise mit:

- **Vegetarisch (Natur)** 9,9
- **Herzhaft gegrillten Rinderfleischwürfeln** 12,9

4. Goi Cuon - Sommerrollen

Frische vietnamesische Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit knackigem Salat, Mango, Gurke, Reismudeln und frischen Kräutern. Serviert mit einem aromatischen Hoisin-Erdnuss-Dip.

Wahlweise mit:

- **Zartem Tofu** ^{D, E}  7,9
- **Zartem Hähnchen** ^{A, D, E} 8,5
- **Saftigen Riesengarnelen** ^{B, D, E} 8,9

5. Goma Wakame ^{F, N}

Traditioneller japanischer Algensalat, fein mariniert und mit geröstetem Sesam verfeinert.

6. Yaki Tako ^{R, F}

Zart gegrillter Oktopus auf einem bunten Salatbett, verfeinert mit einem fruchtigen Apfel-Miso-Dressing und hausgemachter Teriyaki-Glasur.

7. Seared Scallops ^{F, R}

Flammierte Jakobsmuscheln, elegant serviert mit einer fruchtigen Apfel-Reduktion und herzhafter Miso-Unagi-Glasur.

8. Crispy Ebi ^{A, B, C, F, G}

Saftige Riesengarnelen in einem knusprigen Tempura-Mantel, gebettet auf knackigem Salat. Abgerundet mit einer leicht pikanten Spicy-Mayonnaise, sowie hausgemachter Teriyaki- und Apfel-Soße.

MOONLIGHT



Yaki Tako

KALTE VORSPEISEN

21. Salmon Aburi-Ponzu ^{D, F} 12,9

Zart flambiertes Lachsfilet (Aburi-Style), elegant angerichtet mit einer erfrischenden Zitrus-Ponzu-Vinaigrette und unserer hausgemachten Miso-Unagi-Glasur.

22. Tuna Tataki Miso ^{D, F} 13,9

Kurz flambierte Premium-Thunfischscheiben, serviert mit einer leichten Ponzu-Vinaigrette und abgerundet durch eine umami-reiche Miso-Unagi-Reduktion.

24. Tuna Tatar Imperial ^{D, F} 14,9

Handgeschnittenes Tatar vom Premium-Thunfisch, kunstvoll geschichtet mit cremiger Avocado und verfeinert mit unserer exklusiven, hausgemachten Tatar-Creme.

Suppen

25. Miso Suppe ^F

Traditionelle japanische Brühe aus weißer Miso-Paste mit Seetang und Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit:

- **Zartem Tofu** 
- **Feinem Lachs** ^D

6,9
7,9

26. Cremige Kokos-Suppe ^G

Aromatische, cremige Kokosmilchsuppe mit frischen Pilzen und feinen asiatischen Kräutern. Wahlweise mit:

- **Zartem Hühnerfleisch**
- **Saftigen Garnelen** ^B

7,9
8,9

27. Wantan Suppe ^D

Hausgemachte Teigtaschen, herzhaft gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert in einer würzigen Brühe. Verfeinert mit Frühlingszwiebeln und frischem Koriander.

7,9

28. Pho ^D

Das vietnamesische Nationalgericht: Traditionelle Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen, stundenlang gekochten Rinderbrühe. Serviert mit zartem Rindfleisch, Lauchzwiebeln und frischen Kräutern.

- **Klein**
- **Groß**

9,9
17,9

MOONLIGHT

Frühlingsrollen

TAPAS

- 31. Edamame** ^F  **5,9**
Gedämpfte japanische Sojabohnen, verfeinert mit grobem Meersalz.
- 32. Khoai lang chiên** ^A  **6,9**
Knusprige Süßkartoffel-Pommes, serviert mit einem leicht pikanten Dip
- 33. Vietnamesische Frühlingsrollen** ^{B, C, D} **8,9**
Knusprig gebackene, traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen. Hausgemacht und herzhaft gefüllt mit feinem Schweinefleisch und Garnelen, dazu unser erfrischender Limetten-Dip.
- 34. Vegetarische Frühlingsrollen** ^A  **7,9**
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen, knusprig gebacken. Gefüllt mit einer feinen Mischung aus frischem Gemüse, Taro-Wurzel und Mungbohnen. Serviert mit einem fruchtigen Süß-Sauer-Dip
- 35. Cha Gio Mix** ^{A, B, C, D} **11,9**
Die perfekte Auswahl zum Probieren: Eine Kombination aus drei verschiedenen, knusprig gebackenen Frühlingsrollen.
- 36. Gà Sate** ^E **7,9**
Zarte Hühnerfleischspieße vom Grill, mariniert in einer aromatischen Saté-Kokosmilch-Mischung mit feinen Limettenblättern. Dazu servieren wir einen cremigen Erdnuss-Dip.
- 37. Gyoza** ^{A, B}
Japanische Gyoza: Goldbraun gebratene Teigtaschen, wahlweise gefüllt mit:
- **Herzhaftem Gemüse**  **7,9**
 - **Zartem Hühnerfleisch** **8,5**
- 38. Wantan chiên** ^{A, B} **7,9**
Crispy Wantan: Knusprig goldbraun gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen. Begleitet von einem süß-pikanten Chili-Dip.

Vorspeisen Platte



MOONLIGHT

TAPAS

39. Bò Lá Lốt ^D	8,5
Herzhaft mariniertes Rinderhackfleisch mit frischem Zitronengras, in aromatischen Betelblättern eingewickelt und schonend gegrillt. Serviert mit unserem hausgemachten Limetten-Dip	
40. Agedashi Tofu ^F 	7,9
Zart schmelzender japanischer Seidentofu mit knuspriger Hülle, serviert in einer warmen, herzhaften Agedashi-Brühe.	
42. Dumpling Mix ^{A, B, F}	8,9
Gedämpfte Dim-Sum-Spezialitäten (Ha Gao und Siu Mai), liebevoll gefüllt mit saftigen Garnelen und Surimi. Serviert mit feiner Sojasoße.	
43. Tôm Lăn Dừa ^{A, B}	9,9
Saftige Riesengarnelen, goldbraun gebacken in einer knusprigen Kokosflocken-Panade. Dazu servieren wir einen fruchtigen Süß-Sauer-Dip.	
44. Mực Chiên Giòn - Ika Geso Karaage ^{A, R}	10,9
Knusprig gebackene Tintenfisch-Tentakel nach japanischer Karaage-Art, vorab fein würzig mariniert.	
46. Vorspeisen-Platte (ab 2 Personen) ^{A, B, D, E}	17,5
Eine kulinarische Reise durch Asien zum Teilen. Unsere Auswahl an feinen Vorspeisen:	
• Vietnamesische Sommerrollen mit Hähnchen (Gỏi cuốn gà) • Crispy Wantan, knusprige Teigtaschen mit Hühnerfleisch- und Garnelenfüllung (Hoành thánh chiên) • Herzhaftes Rindfleisch, gegrillt in Betelblättern (Bò lá lốt) • Erfrischender grüner Papaya-Salat mit saftigen Garnelen (Nộm đu đủ tôm) • Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen (Nem Việt Nam)	

pro Person

MOONLIGHT



Surf & Turf

NIGIRI (2 ST.)

110. Sake ^D Lachs-Nigiri	6,9
111. Maguro ^D Thunfisch-Nigiri	7,5
112. Ebi ^B Gekochte Garnelen-Nigiri	7,5
114. Unagi ^D Gegrillter Aal-Nigiri	7,5
115. Avocado Avocado-Nigiri	5,9
116. Flambierter Lachs Aburi ^D Flambiertes Lachs-Nigiri mit würziger Note und Unagi-Soße	7,5
117. Flambierter Maguro Aburi ^D Flambiertes Thunfisch-Nigiri mit würziger Note und Unagi Soße	7,9

MAKI (8 ST.)

120. Gurke 	5,5
121. Avocado 	6,0
123. Lachs	6,9
124. Thunfisch	7,9
125. Ebi Tempura	7,9
127. Aal und Gurke	7,9
128. Lachs & Avocado	7,9
129. Ebi & Avocado	7,9

INSIDE OUT (8ST.)

MIT FRISCHKÄSE ^G

130. California i.O ^D	10,9
Surimi, Gurke, Avocado, Spicy-Tatar-Soße, Tobiko	
131. Green Roll i.O ^A	10,9
Gurke, Avocado, Spargel, Sesam	
132. Pink Roll i.O ^A	10,9
Avocado Tempura, Rettich, Mango, Sesam	
133. Alaska i.O ^D	12,9
Avocado, Gurke, Lachs, Tobiko	
134. Maguro i.O ^D	13,5
Avocado, Thunfisch, Tobiko	
135. Ebi Tempura i.O ^{A,B}	11,9
Ebi Tempura, Avocado, Sesam	
136. Chicken i.O ^A	11,9
Hähnchen, Gurken, Mango, Sesam, Unagi-Soße	
138. Lachs Spicy i.O ^D	12,9
Lachs, Avocado, Gurke, Spicy-Soße, Tobiko	
139. Maguro Spicy i.O ^D	13,5
Spicy Thunfisch, Spargel, Avocado, Tobiko	
140. Enten i.O ^A	11,9
Gebackene Ente, Gurke, Chili-Soße, Röstzwiebeln	

Sashimi



MOONLIGHT

SASHIMI

- 150. Sashimi Sake (Schottischer Lachs - 3 Stück) ^D** **8,9**
- 151. Sashimi Maguro (Thunfisch - 3 Stück) ^D** **9,9**
- 153. Sashimi Mix Deluxe ^{D, R}** **28,9**
Lachs, Thunfisch, Ebi, Jacobmuscheln und Wakame-Salat

CRUNCHY ROLL

(mit Frischkäse & Chili-Mayonnaise)

- 160. Maki Avocado Crunchy (8 Stück) ^{A, G, N}** **10,9** 
Panierte Mini-Rollen mit Avocado, Sesam
- 162. Maki Ebi Avocado Crunchy (8 Stück) ^{A, G, N, B}** **11,5**
Panierte Mini-Rollen mit Garnelen, Avocado und Sesam
- 163. Maki Salmon Crunchy (8 Stück) ^{A, D, G, N}** **10,9**
Panierte Mini-Rollen mit Lachs, Frischkäse und Sesam
- 164. Maki Spicy Tuna Crunchy (8 Stück) ^{A, D, G, N}** **11,9**
Panierte Mini-Rollen mit Thunfisch-Tatar, Frischkäse, Sesam
- 165. Maki Yakitori Chicken Crunchy (8 Stück) ^{A, G, N}** **11,9**
Panierte Mini-Rollen mit mariniertem Yakitori-Chicken, Frischkäse, Avocado und Sesam
- 166. Madam Green Crunchy Roll (6 Stück) ^{A, G, N}** **11,9** 
Panierte Big-Rollen mit Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse und Sesam
- 167. Sake Crunchy (6 Stück) ^{A, D, G, N}** **12,9**
Panierte Big-Rollen mit Lachs, Avocado, Rettich, Frischkäse und Sesam
- 168. Hähnchen Crunchy (6 Stück) ^{A, G, N}** **11,9**
Panierte Big-Rollen mit gebackenem Hähnchen, Avocado, Rettich, Frischkäse und Sesam
- 169. Ougon Ebi Tempura Maki (6 Stück) ^{A, G, N, R}** **12,9**
Panierte Big-Rollen mit Ebi-Tempura, Avocado, Rettich, Frischkäse und Sesam



MOONLIGHT

SPECIAL ROLL (8St.)

(Mit Frischkäse und Mayonnaise)

- 170. Madam Green** ^{G, A, F}  **14,9**
Gurken, Avocado, Spargel, Avocado-Mantel, Pink-Soße, Teriyaki-Soße
- 171. Taboule Style** ^{G, A, F}  **14,9**
Avocado Tempura, Rettich, Gurken, Mango, Avocado-Mantel, Pink-Soße, Teriyaki-Soße
- 172. Crispy Tiger Roll** ^{B, D, G, C} **17,5**
Garnelen Tempura, Avocado, Mango, frisch flambierter Lachs-Mantel, Trüffel-Mayonnaise, Unagi-Soße.
- 173. Volcano Roll** ^{A, B, D, C} **18,5**
Garnelen Tempura, Avocado, Mango, Thunfisch-Tatar, Trüffel-Mayonnaise, Unagi-Soße.
- 174. Tokyo Roll** ^{A, B, D, C} **17,9**
Garnelen Tempura, Avocado, Gurken, Lachs-Thunfisch-Mantel, Unagi-Soße, Spicy-Mayonnaise.
- 175. Moon Trüffel Roll** ^{A, D, G, C} **17,9**
Spicy Lachs, Avocado, Gurke, Surimi, Lachs-Mantel, Spicy-Trüffel-Mayonnaise , Unagi-Soße
- 176. Crazy Tuna** ^{A, D, C} **18,5**
Spicy Tuna, Avocado, Gurke, Spargel, flambierter Tuna-Mantel, Spicy-Trüffel-Mayonnaise , Unagi-Soße
- 177. Black Panther Extreme Roll** ^{A, D, G, C} **17,9**
Spicy Lachs, Avocado, Gurken, Mango, Lachs-Mantel flambiert mit Mayonnaise, Spicy-Trüffel-Mayonnaise, Unagi-Soße
- 178. Ninja Roll** ^{A, D, G, C} **18,5**
Garnelen Tempura, Avocado, Gurken, Spargel, Aal-Mantel, flambiert mit Unagi-Soße, Chili-Mayonnaise.
- 179. Hähnchen Yaki Extreme Roll** ^{A, D, G, F, C} **15,9**
Hähnchen Yaki, Avocado, Gurken, Mango, Surimi-Mantel mit Mayonnaise-Soße, Teriyaki-Soße

Sushi



MOONLIGHT

SUSHI SET

- 100. Madam Green Veggie Set**  **27**
Vegetarisches Sushi-Set für eine Person mit:
- Maki (8 Stk.)
 - Vegan Special Roll (8 Stk.)
 - Veggie Crunchy Roll (6 Stk.)
- 101. Sushi Chef's** **35**
Ein sorgfältig zusammengestelltes Sushi-Set für eine Person mit:
- Sashimi (3 Stk.)
 - Special Roll (8 Stk.)
 - Crunchy Roll (6 Stk.)
- 102. Chef's Choice (für 2 Personen)** **75**
Unser Sushi-Chef wählt für Sie eine exklusive Auswahl an Sushi-Kreationen. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich überraschen!

HAUPTGERICHT

GRILLPLATTE

(Dazu gebratenes Gemüse und Jasminreis)

- | | |
|--|-------------|
| 51. Tori-Sanzoku (Gegrilltes Hähnchen) ^{D, F, A} | 22,9 |
| Saftig gegrilltes Maishähnchenbrustfilet, elegant veredelt mit unserer hausgemachten Teriyaki-Glasur. | |
| 52. Sake-Yaki (Gegrillter Lachs) ^{D, F} | 25,9 |
| Auf den Punkt gegrilltes schottisches Premium-Lachsfilet, serviert mit einer leicht pikanten Gochujang-Reduktion. | |
| 53. Yaki Ōebi (Gegrillte Riesengarnelen) ^{F, B} | 27,9 |
| Herzhaft gegrillte Riesengarnelen, geschmackvoll abgerundet mit einer feinen Miso-Sake-Reduktion und hausgemachter Teriyaki-Glasur. | |
| 54. Barbarie-Entenbrustfilet France ^F | 26,9 |
| Zart rosa gegrilltes französisches Barbarie-Entenbrustfilet, begleitet von einem aromatischen Miso-Sake-Jus und Teriyaki-Glasur. | |
| 55. Surf & Turf New Style (Gegrilltes Rind & Garnelen) ^B | 33,9 |
| Die perfekte Kombination: Zart gegrilltes Entrecôte und saftige Riesengarnelen, serviert in einem würzigen Pfeffer-Jus. | |
| 56. Entrecôte ^F | 26,9 |
| Premium-Entrecôte (250g), auf den Punkt gegrillt für den optimalen Fleischgenuss. Serviert mit einem herzhaften, asiatisch angehauchten Pfeffer-Jus. | |

Tôm Chien



MOONLIGHT

REISGERICHTE

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

- 61. Cơm Gà Xào** 17,9
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Soßenauswahl:
A. Curry ^{D, G}  **B.** Erdnüssen ^{D, G}
C. Zitronengras ^{D, L} **D.** Basilikum ^{D, L}
- 62. Cơm Gà Giòn** ^A 18,9
Goldbraun knuspriges Hähnchen mit Soßenauswahl:
A. Curry ^{D, G}  **B.** Erdnüssen ^{D, G, E} **C.** Mango ^{D, G}
- 63. Cơm Bò Xào** 20,9
Zartes Rindfleisch mit Soßenauswahl:
A. Curry ^{D, G}  **B.** Zitronengras ^{D, L} **C.** Basilikum ^{D, L}
- 64. Bò Lúc Lắc (ohne Duftreis)** ^{A, D} 21,9
Herzhaft marinierte Rinderwürfel im Wok geflammt mit Zwiebeln und Paprika, mit knusprigen Süßkartoffel-Pommes und einem Beilagensalat in erfrischendem Apfel-Dressing.
- 65. Vịt Giòn** ^A 20,9
Kross gebackene Ente, wahlweise in:
A. Curry ^{D, G}  **B.** Erdnüssen ^{D, G, E}
C. Mango ^{D, G} **D.** Basilikum ^{D, L}
- 66. Cá Hồi Chiên** ^D 21,9
Gebratener Lachs mit Soßenauswahl:
A. Curry ^{D, G}  **B.** Basilikum ^{D, L}
- 67. Tôm Chiên** ^B 22,9
Saftig gebratene Riesengarnelen, wahlweise in:
A. Curry ^{D, G}  **B.** Mango ^{D, G} **C.** Basilikum ^{D, L}
- 68. Mực Xào** ^{D, G} 20,9
Zarter Sepia-Tintenfisch, pikant im Wok gebraten mit knackigem Gemüse und aromatischem Thai-Basilikum.
- 69. Hải Sản Xào** ^{D, B, R} 22,9
Zarter Sepia und Riesengarnelen, gebraten mit Sellerie, Peperoni, Cherrytomaten und Knoblauch
- 70. Đậu Hũ** ^F  17,9
Tofu mit Soßenauswahl:
A. Curry ^{D, G}  **B.** Zitronengras ^{D, L} **C.** Basilikum ^{D, L}
- 71. Rau Củ Thập Cẩm** ^{D, F}  17,9
Bunte Wok-Pfanne: Eine Auswahl an knackigem, frischem Saisongemüse und Pak Choi mit feinem Knoblaucharoma.

NUDELGERICHTE

81. Bún Trộn

Bunter, lauwarmer Reismudel-Salat mit knackigem Salat, gerösteten Erdnüssen, knusprigen Röstzwiebeln und frischen vietnamesischen Kräutern. Abgerundet mit unserem hausgemachten Limetten-Dressing.

Wahlweise mit:

A. Goldbraunem Tofu ^{E, F} 	17,9
B. Knusprigem Hähnchen ^{A, E}	18,9
C. Zartem Rindfleisch ^{E, F}	19,9
D. Kross gebackener Ente ^{A, E}	20,9
E. Knusprigen vietnamesischen Frühlingsrollen ^{D, E}	18,9
F. Gegrilltem Rindfleisch, eingewickelt in aromatischen Betelblättern ^{D, E}	20,9

82. Black Sauce - Udon

Dicke japanische Udon-Nudeln, herzhaft im Wok gebraten mit Eier, frischem Saisongemüse in einer dunklen, würzigen Pantai-Soße.

Wahlweise mit:

A. Goldbraunem Tofu ^{C, E, F} 	17,9
B. Zart gebratenem Hähnchen ^{A, C, F}	17,9
C. Knusprigem Hähnchen ^{A, C, E, F}	18,9
D. Zartem Rindfleisch ^{C, F}	20,9
E. Kross gebackener Ente ^{A, C, F}	20,9
F. Saftigen Riesengarnelen ^{B, C, F}	22,9

83. Phở Xào

Traditionelle vietnamesische Eier-Reisbandnudeln, im Wok geschwenkt mit frischem Saisongemüse und knusprigen Röstzwiebeln.

Wahlweise mit:

A. Goldbraunem Tofu ^{C, F} 	17,9
B. Zart gebratenem Hähnchen ^{C, F}	17,9
C. Zartem Rindfleisch ^{C, F}	20,9
D. Kross gebackener Ente ^{A, C, F}	20,9
E. Saftigen Riesengarnelen ^{B, C, F}	22,9

DESSERT

300. Chuối Chiên Kem ^{A, C, G}	8,5
Gebackene Bananen mit Vanilleeis	
301. Bánh Dừa ^A	6,9
Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit frischen Kokosstreifen und braunem Zucker (3 Stk.)	
302. Mochi ^G	8,9
Klebreisbällchen mit verschiedenen Eisfüllungen (3 Stk.)	
303. Hausgemachte Kokos-Panna-Cotta ^G	6,9
Hausgemachte Kokos-Panna-Cotta, serviert mit Mangopüree und garniert mit frischem Obst	
304. Xôi Xoài ^G	9,9
Gedämpfter Klebreis, serviert mit frischer Mango und Kokosmilchsoße, verfeinert mit geröstetem Sesam und Kokosstreifen	
305. Kem Matcha ^G	7,9
Erfrischendes Matcha-Eis, garniert mit frischem Obst	
306. Affogato ^{G, 11}	
A. Virgin: Espresso und Vanilleeis	4,9
B. Boozy: Baileys Irish Cream, Espresso und Vanilleeis	7,9

ALLERGENE:

A= glutenhaltiges Getreide; B= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; F= Soja; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); H= Schalenfrüchte; L= Sellerie; M=Senf; N= Sesamsamen; O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; Pr Lupinen; R= Weichtiere

ADDITIVES:

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Sorbit, 10=Milcheiweiß, 11= koffeinhaltig, 12= chininhaltig

Lightly Spicy 🌶️
Spicy 🌶️🌶️
Vegetarian 🌿
Vegan 🌿🌿

**KAPUZINERSTRASSE 39, 80469
MÜNCHEN, GERMANY**

**+49 89 3500 3990
[HTTPS://MOONLIGHT-RESTAURANT.DE](https://moonlight-restaurant.de)**





MOONLIGHT

Contemporary Asian Cuisine & Sushi

