

MOLI MODO

FINE ASIAN FUSION KITCHEN | SUSHI BAR



GETRÄNKE

WARME SPEISEN

SUSHIKARTE

HOT DRINKS

Blumiger Jasminete	3,5
Frischer Ingwertee	4
Frischer Minztee	3,5
Beuteltee	3
Kaffee	2,9
Espresso	2,8
Espresso doppio	3,5
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	3,8

COLD DRINKS

Wasser still	0,5l	3
	1,0l	5
Wasser medium	0,5l	3
	1,0l	5
Wasser spritzig	0,5l	3
	1,0l	5
Wasser auf Wunsch wählbar mit: Minze, Gurke, Ingwer, Limette oder Orange		

Cola	0,3l	3,5
Cola Zero	0,3l	3,5
Fanta	0,3l	3,5
Spezi	0,3l	3,5
Sprite	0,3l	3,5
Ginger Ale	0,3l	3,5
Tonic	0,3l	3,5
Bitter Lemon	0,3l	3,5

COLD HOMEMADE DRINKS

Lemon Soda	6
<i>Limette, Zitronenlimonade, Soda</i>	
Yuzulicious	7
<i>Yuzu (japanische Zitrusfrucht), Maracuja, Orange, Minze, Soda</i>	
Fancy Berry	7
<i>rote Beeren, Minze, Soda</i>	
Ginger Cooler	7
<i>Ingwer, Gurke, Limette, Minze, Ginger Ale, Soda</i>	
Dream Lychee	7
<i>Lychee, Limette, Minze, Soda</i>	
Special Icetea	6,5
<i>surprise - geheime Rezeptur (still)</i>	
Tangle Mangle	7
<i>Mango, Apfel, Limette, Minze (still)</i>	

mit SCHUSS:

wahlweise servieren wir Ihnen unsere
Homemades auch mit Alkohol.

+ 3

Vodka, Gin oder Rum

SÄFTE

Apfel naturtrüb	0,2l	3
Orange	0,2l	3
Maracuja	0,2l	3
Johannisbeere	0,2l	3
Mango	0,2l	3
Lychee	0,2l	3
Saftschorle	0,3l	3

BIER

Kirin	jap. Bier (würzig)	0,3l	4
Asahi	jap. Bier (mild, malzig)	0,3l	4
Carlsberg	Lagerbier nach Pilsner Brauart (vom Fass)	0,4l	4
Kronenbourg 1664 blanc	DAS moderne Weissbier mit subtilen Aromen von Zitrusfrüchten und Koriander (vom Fass)	0,3l	4
Wernesgrüner Pils	(vom Fass)	0,4l	4
Duckstein Weizen	(vom Fass)	0,5l	5
Alkoholfreies Pils		0,3l	3,7
Alkoholfreies Weizen		0,5l	4,5

LONGDRINKS

Roku Gin Tonic	8,5
Monkey 47 Gin Tonic	10,5
Moscow Mule	8,5
Cuba Libre	8,5

APERITIFS

Hugo	7,5
Wildberry Lillet	7,5
Classic Aperol Spritz	7,5
Aperol Lemon Spritz	7,5

SPIRITUOSEN

Suntory Whisky Toki	4cl	7
Suntory Whisky Hibiki	4cl	14
jap. Haku Vodka	2cl	4,5

WEISSWEIN

0,2l / Fl.

2020 Scheurebe, trocken 7,5/29

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland

Das Bouquet ist dominiert von weißer Johannisbeere und Stachelbeere. Insgesamt rund, spritzig und erfrischend, genau das richtige Maß an Säure, langer, vielschichtiger Abgang.

2019 Riesling, feinherb 8,5/32

Weingut Molitor Bernkastel-Wehlen (Mosel), Deutschland

Geprägt durch den Duft nach vollreifen Aprikosen, Pfirsichnektar, Mango, getrocknete Früchte, und Karamell. Ein weiches Süße-Säurespiel am Gaumen mit einem vollmundigen und kraftvollen Abgang.

2022 Sauvignon Blanc, trocken 7,5/29

Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Ein jugendlicher und unkomplizierter Sauvignon Blanc - Duft nach Stachelbeere, Kiwi und Limette. Knackig und fruchtig, mit einer belebenden Art und angenehmen Länge.

Weissweinschorle (trocken) 5

ROTWEIN

2021 Merlot, trocken 8,5/32

Weingut Emil Bauer, Pfalz, Deutschland

Dieser Merlot ist ein dunkelroter, vollmundiger, frucht-fülliger Rotwein, samtig und weich. Im Mund mit typischer Merlot-Art, saftig mit Geschmack nach fruchtigen Waldbeeren und Schwarzkirsche, dabei rund im Abgang.

2020 Lilifi Primitivo, trocken 7,5/29

Weingut aómani, Apulien, Italien

Dichte, Eleganz, Komplexität, Klasse und seidige Struktur. Eine Harmonie in Kombination mit einem langen ausbalancierten Nachhall. Empfehlenswert zu Fleischgerichten.

ROSEWEIN

2022 Rosé trocken 7,5/29

Weingut Groh, Rheinhessen, Deutschland

Dieser Roséwein überzeugt mit floralen Noten, die von fruchtigen Aromen nach roten Beerenfrüchten und Kirschen abgerundet werden. Am Gaumen lebendig mit einer frischen, spritzigen Säure. Ein eleganter Begleiter passend zu jedem Gericht.

SEKT

Carte Blanche, trocken 0,2l 5,2

Sektkellerei Geldermann, Breisach am Rhein, Deutschland

Premiumsekt der Extraklasse. Die Herstellung nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung und die lange Reife verleihen einen wunderbaren Schliff.

The

SAKE MENU

DAIJINGO

(Poliergrad 40%)

Mit einem Satz – ein sehr eleganter Daiginjo mit reifen Melonen- und Beerelementen, in einer hellen Flüssigkeit, die vor Geschmack und Spaß strotzt und über den Gaumen strömt!

>> empfehlenswert zu Sushi, besonders Sashimi



0,2l

Flasche

28€

99€

GENSHU

(Poliergrad 50%)

Beginnend mit einem dynamisch-trocknen Gaumen hinführend zu einem sanften Umami-Unterton und einem glatten, sauberen Abgang. Es überzeugt mit einem erstaunlich süffigen und raffinierten Geschmack.

Der Sake besitzt einen Hauch von Bosc-Birne, Koji-Reis und frisch gepflückten Pilzen, die sich unter einem wunderschönen Blumenbouquet verbergen.

>> empfehlenswert zu Udonnudeln und Carpaccio



18€

60€

JUNMAI

(Poliergrad 50%)

Dieser moderne Tanrei-Karakuchi-Sake wurde auf der Suche nach einem brillanten neuen Geschmack gebraut und besitzt ein elegantes Aroma und einen Hauch von Birne und Melone. Blumig und ausdrucksstark, eine ausgezeichnete Harmonie. Der leicht säuerlicher Geschmack verleiht ein angenehmes Mundgefühl.

>> empfehlenswert zu Sushi, besonders Schalentiere



16€

56€

OZEKI NIGORI

(Poliergrad 30%)

Der Ozeki Nigori verwendet sorgfältig feinstes, glattes Reissediment, um einen erstaunlich cremigen, reichen Sake-Geschmack zu erzeugen. Die Textur ist samtig glatt und weich mit einem tropischen Geschmack, der an Kokosmilch erinnert.

>> empfehlenswert zum Dessert



10€

38€

SAKE TASTING SET

12€

Wenn Sie frisch in die Welt des Sake eintauchen, empfehlen wir unser Sake Tasting Set! Damit wollen wir Ihnen die Möglichkeit bieten, jeweils 2cl eines jeden Sakes probieren zu können!



Was ist Sake?

Sake ist ein japanisches alkoholisches Getränk, das aus Reis hergestellt wird.

! Verwechslungsgefahr !

Volumenprozent % ≠ Poliergrad %

Je höher der Poliergrad ist, desto fruchtiger und leichter schmeckt der Sake.

Je weniger poliert wird, desto herzhafter (Umami) schmeckt der Sake und zunehmend erdige Noten kommen zur Geltung.

Wir bieten den Sake grundsätzlich gekühlt an. Auf Wunsch bekommen Sie ihn auch erwärmt.



Vorspeisen

Gyoza (5 Stk.)

gefüllte Teigtaschen mit zartem Hähnchen und Gemüse

- 1 fein gedämpft 6,5
- 2 knusprig frittiert 6,5

Veggie Gyoza (5 Stk.)

gefüllte Teigtaschen mit Gemüse

- 3 fein gedämpft 6,5
- 4 knusprig frittiert 6,5

5 Chit Chat Edamame 5

schonend gedämpfte Sojabohnen verfeinert mit Meeressalz




6 Nem Ha Noi (2 Stk.) 6

frisch hausgemachte Frühlingsrollen (mit Hähnchen) serviert mit Moli Modo's Limetten-Vinaigrette

Fresh Summer Rolls

frische Sommerrollen mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern serviert mit einer selbstgemachten Hoisin-Erdnuss-Soße

- 7 mit asiatischem Tofu  6
- 8 zartem Hähnchen 6
- 9 frischer Ente 7
- 10 frischen Garnelen 7

11 Karaage 6

saftig frittiertes Hähnchen mit einer selbstgemachten Trüffelmayo

12 Ebiniku 6

frische Garnelen aromatisiert mit unserer fantastischen Butter-Knobi-Soße


13 Wakame 5,6

klassischer Seetang-Algen-Salat garniert mit Sesam

14 Ebi Tempura 6,5

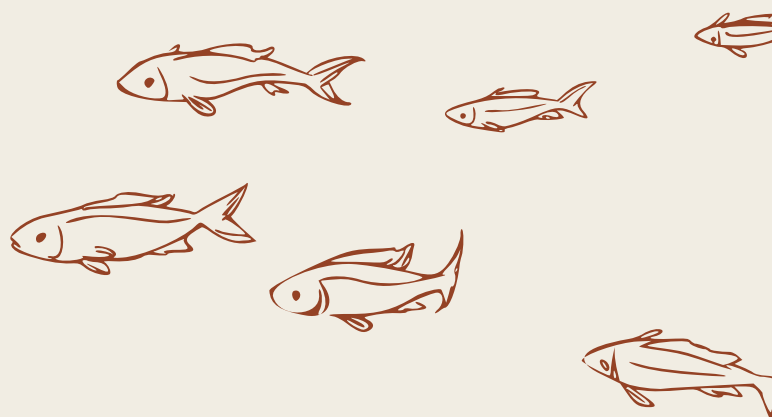
drei kross gebackene Premium-Garnelen im Tempuramantel serviert mit unserer selbstgemachten Chilimayo

15 Sweet Chilli Edamame 6,9

japanische Sojabohnen mariniert mit unserer sweet & sour-sauce und Knobi 

16 Tuna Tataki 12

feinstes Thunfischfilet in Tataki-Style, serviert mit unserer Bonitoponzusoße



Vorspeisen

Teriyaki Spieß (2 Stk.)

diverse Spieße in einer hausgemachten Teriyakisoße und Garnitur

17 Sake (Lachs) 6,5

18 Tori (Hähnchen) 6

19 Ebi (Garnele) 6,5

20 Sake Carpaccio 8

hauchdünnes Carpaccio vom Lachs mit unserer hausgemachten Ponzusöße, verfeinert mit Basilikumöl und Sesam

21 Maguro Carpaccio 9

hauchdünnes Carpaccio vom Thunfisch mit unserer hausgemachten Ponzusöße, verfeinert mit Sesam

22 Tai Carpaccio 9

hauchdünnes Carpaccio von der Dorade mit unserer hausgemachten Ponzusöße, verfeinert mit Sesam

23 Mixed Starter Plate 25

♥ *Sharing is caring!* ♥


gemischte Vorspeisenplatte aus unserem Vorspeisen-Menü

24 Miso Soup 5

traditionelle japanische Vorspeisensuppe mit Seidentofu, Wakame, Sojasprossen, Gemüse, Sesam

25 Mini Pho Ha Noi

Reisbandnudelsuppe, Sojasprossen, frische Kräuter und Lauchzwiebeln


A mit asiatischem Tofu  5

B mit zartem Hähnchen 5,5

E mit zartem Rind 6

26 Dobin Mushi Soup

klare nährreiche Dashibrühe mit Pilzen, Pak Choi, Lauchzwiebeln, Sojassprossen und Sesam

A mit asiatischem Tofu  5

B mit zartem Hähnchen 5,5

G mit frischen Garnelen 6

27 Lovely Curry Soup

cremige Currysuppe mit frischem Gemüse

A mit asiatischem Tofu  5

B mit zartem Hähnchen 5,5

G mit frischen Garnelen 6

28 Golden Mango Salat

traditioneller Mangostreifen-Salat mit Karotten, angerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern, Röstschalotten ergänzt mit unserem hausgemachten Dressing

A mit asiatischem Tofu  7

B mit zartem Hähnchen 7,5

C mit knuspriger Ente 8,5

G mit frischen Garnelen 8

Hauptspeisen



29 Moli Modo's Salat

knackig gemischter Salat ergänzt mit Avocado, Tomaten, Gurke, Sesam, gerösteten Erdnüssen, Röstschalotten und mit unserem hausgemachten Dressing abgerundet, wahlweise mit:

A	Crunchy Asian Tofu 	9
B	zartem Hähnchen	10
C	knuspriger Ente	8
D	frischem Lachs	11
G	frischen Garnelen	11

30 Yasai Yaki Udon

Udon sind dicke cremeweiße Weizennudeln, die bei der Erwärmung eine soft-chewy Textur erhalten. Udon, Pak Choi, Pilze, in unserer selbstgemachten Shiitakebuttersoße, garniert mit Nori und Sesam

A	Crunchy Asian Tofu 	16
B	zartem Hähnchen	17
C	knuspriger Ente	18
D	frischem Lachs	18
E	zartem Rindfleisch	18
F	zarter Barbarie Ente (medium)	20
G	frischen Garnelen	19

31 Yaki Udon

im Wok geschwenkte Udon Nudeln mit frischem Gemüse der Saison und geröstete Erdnüsse; wahlweise mit:

A	Crunchy Asian Tofu 	13
B	zartem Hähnchen	14
C	knuspriger Ente	16
D	frischem Lachs	15
E	zartem Rindfleisch	16
F	zarter Barbarie Ente (medium)	18
G	frischen Garnelen	17

40 Golden Curry Sauce

das typisch asiatische Curry mit frischem Gemüse der Saison, dazu Jasmin Duftreis; wahlweise mit:

A	Crunchy Asian Tofu 	13
B	zartem Hähnchen	14
C	knuspriger Ente	16
D	frischem Lachs	17
E	zartem Rindfleisch	16
F	zarter Barbarie Ente (medium)	18
G	frischen Garnelen	17

41 Teriyaki Sauce

die bekannte japanische Teriyakisoße mit Gemüse hat einen intensiv-würzigen Geschmack von Sojasoße und ist gleichzeitig leicht süßlich, dazu Jasmin Duftreis; wahlweise mit:

A	Crunchy Asian Tofu 	13
B	zartem Hähnchen	14
C	knuspriger Ente	16
D	frischem Lachs	18
E	zartem Rindfleisch	16
F	zarter Barbarie Ente (medium)	18
G	frischen Garnelen	17

42 Moli's Deluxe Sauce

frisches Gemüse der Saison gebraten mit aromatischen Gewürzen in unserer Spezialsoße (süßlich-pikant) dazu Jasmin Duftreis; wahlweise mit:

A	Crunchy Asian Tofu 	13
B	zartem Hähnchen	14
C	knuspriger Ente	16
D	frischem Lachs	17
E	zartem Rindfleisch	15
F	zarter Barbarie Ente (medium)	18
G	frischen Garnelen	17



vegetarisch
leicht scharf


Spezialitäten aus Vietnam



Pho Ha Noi

Das Nummer 1 Gericht aus Vietnam. Durch das stundenlange Köcheln der nährstoffreichen Brühe entfalten sich die vielfältigen Aromen. Eine Schüssel Nudelsuppe, die Herz und Seele wärmt. Reisbandnudeln, Sojasprossen, frische Kräuter und Lauchzwiebeln.

(Dazu Hoisinsoße, Sriracha und Limette)

50 mit asiatischen Tofu  12

51 zartem Hähnchen 13

52 zartem Rind 14

60 Bun Bo Hue 14

Eine beliebte Rindersuppe aus der Kaiserstadt Hue, die mit Reisnudeln, Rind, Lauchzwiebeln, Tofu und frischen Kräutern serviert wird. Die geschmackvollen Gewürze verleihen dem Gericht die typisch rote Farbe, ein richtiger Eyecatcher.

61 Saigon Spring Rolls 15

Die Frühlingsrolle war schon immer ein populäres Streetfood in Vietnam.

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, frische Kräuter, geröstete Erdnüsse, Röstschalotten, dazu Moli Modo's Limetten-Vinaigrette

62 Cochin Beef Plate 16

Ein traditionelles Gericht aus dem Süden Vietnams. Zartes Rinderhüftsteak in aromatischen Gewürzen und Zitronengras mariniert, serviert mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstschalotten und Moli Modo's Limetten-Vinaigrette



63 Moli's Duck Plate 20

frisch geröstete Knusper-Ente auf lauwarmen Reisnudeln, serviert mit frischem Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstschalotten, dazu Moli's Limetten-Vinaigrette

64 Tofu Paradise 16

Crunchy Asian Tofu auf lauwarmen Reisnudeln, serviert mit frischem Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstschalotten und Moli's würziger Deluxe Sauce

70 Ocean Deep Sea 22

gegrillte Riesengarnele, Jakobsmuschel und Lachsfilet mit frischem Gemüse und aromatischen Gewürzen, dazu Süßkartoffelpommes, (alternativ auch mit Jasmin Duftreis)

71 Lemongrass Beef Plate 16

saftiges Rinderhüftsteak-Streifen aus dem Wok, aromatisiert mit Zitronengras, rote Peperoni und Schalotten, serviert mit Jasmin Duftreis

72 Pepper Island Prawns 18

Wildfang Riesengarnelen gebraten mit frischem Gemüse der Saison und delikaten Gewürze, serviert mit Jasmin Duftreis

73 Salmon x Tuna Lover 22

gegrilltes Lachsfilet und Tuna-Steak aus Schottland mit frischem Gemüse, mitunter Babymais, in unserer Specialsauce, dazu Süßkartoffelpommes (alternativ auch mit Jasmin Duftreis)

74 Veggie Special 17

im Wok geschwenktes Gemüse mit unserer hausgemachten Deluxe-Sauce, dazu Jasmin Duftreis

75 Juicy Duck Plate 20

zarte Entenbrust, die saftig rosa gebraten wird (medium), serviert mit Süßkartoffelpommes, milde Chilimayo und Garnitur



vegetarisch

leicht scharf

Kinderkarte



80 Chicken Menu

8,9

Karaage (saftig frittiertes Hähnchen), serviert mit Süßkartoffelpommes, mit unserer Sweet & Sour Mayo oder wahlweise mit Ketchup (alternativ auch mit Jasmin Duftreis)

81 Nem Kids

8,9

hausgemachte Frühlingsrollen, serviert mit Süßkartoffelpommes, mit unserer Sweet & Sour Mayo oder wahlweise mit Ketchup (alternativ auch mit Jasmin Duftreis)

82 Ebi Menu

8,9

3 Garnelen knusprig frittiert im Tempuramantel, serviert mit Süßkartoffelpommes, mit unserer Sweet & Sour Mayo oder wahlweise mit Ketchup (alternativ auch mit Jasmin Duftreis)





NIGIRI (1 Stück)



101 Sake 2,7
Lachs



102 Flamed Sake 2,9
flambierter Lachs



103 Ebi 2,9
Garnele



104 Maguro 2,9
Thunfisch



105 Flamed Maguro 3
flambierter Thunfisch



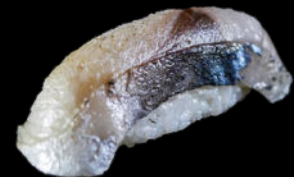
106 Akira 2,9
flambierter Butterfisch



107 Suzuki 3
Seewolf



108 Unagi 3,5
Süßwasseraal



109 Saba 2,9
Makrele



110 Kani 2,1
Krebsfleisch



111 Avocado 2,2
Avocado




112 Tamago 2,2
Japanisches Omlet



113 Shinko  2,2
eingelegter Rettich



114 Asupara  2,1
Spargel



115 Inari  2,3
frittierter Tofu



116 Emi 3,2
flambierte Makrele



117 Tai 2,4
Dorade

Die Kaiserhappen. NIGIRI (1 Stück)



118 Shizuka 3,9
Lachs, grüner Spargel,
Chillimayo, Unagi,
Shiso, Tobiko



119 Sake Toro 3,9
flambierter Lachsbauch,
Avocado-Trüffelcreme,
Shiso, Tobiko



120 Honoka 3,9
Thunfisch, Avocado,
Chilimayo, Unagi,
Shiso, Tobiko

GUNKAN (1 Stück)



131 Ikura 3,2
Lachskaviar



132 Tobiko 2,7
Kaviar



133 Mayo Crab 2,7
Surimi, Tsukimayo,
Tobiko



134 Spicy Sake 3,5
Pikantes Lachstatar
mit Schnittlauch



135 Spicy Maguro 3,6
Pikantes Thunfischstatar
mit Frühlingszwiebeln

TE-MAKI (1 Stück)



136 Sake Te-Maki 5,5
Lachs, Avocado, Gurke,
Salat, Sesam




137 Unagi Te-Maki 6,5
Süßwasseraal, Salat,
Mango, Gurke, Avocado, Sesam



138 Ebi Te-Maki 5,9
Garnele, Gurke, Avocado, Tobiko



139 Inari Te-Maki  5,2
Frittierter Tofu, Shinko,
Avocado, Sesam



HOSO-MAKI (8 Stück)



141 Sake
Lachs

4,8



142 Tuna
Thunfisch

5,2



143 Reiko 5,2
halb Thunfisch, halb Lachs,
Ingwer, Schittlauch,
scharfe Sriracha-Sauce



144 Avocado 
Avocado

4,5



145 Kappa 
Gurke, Sesam

3,7



146 Mango 
Mango

4,2



147 Shinko 
Eingelegter Rettich

4,2



148 Suito 
Süßkartoffel-Tempura

4,5



149 Kani 4,5
Krebsfleisch

URA-MAKI (8 Stück)




150 Kuroi  6,5
Spargel,
Rucola, Philadelphia,
schwarzer
Sesam



151 Philadelphia 6,8
Garnele, Rucola,
Philadelphia



152 Tamago  5,1
japanisches Omlett,
Gurke, Sesam



153 Sake Avocado 6,5
Lachs, Avocado



154 Alaska 6,5
Lachs, Gurke,
Sesam



155 Tempura 7,5
Garnele im
Tempuramantel
Kimchisesam



156 Sake Mango 5,9
Lachs, Mango




157 California 6,9
Avocado, Gurke,
Garnele, Tobiko



158 Sake Kawa 5,5
Gebratene Lachshaut,
Gurke, Kimchisesam



159 Kyo  5,9
Aubergine im
Tempuramantel,
Schnittlauch, Miso-
Sauce, Kyo-Mix



160 Shiso 7,1
Pikantes Lachstatar
mit Schnittlauch,
Gurke, Kimchisesam,
Shiso



161 Spicy Tuna 7,2
Pikantes
Thunfischstatar mit
Frühlingszwiebeln,
Rucola, Kyo-Mix



162 Unakyu 7,5
Aal, Gurke,
Kimchisesam

SPECIAL ROLLS (8 Stück)



171 Tsubaki 13,9

Aal, knusprige Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Lachs on top, Unagisauce, Shiso



172 Daisuke 12,4


Garnele, Spargel, Avocado, flambierter Lachs on top, Unagisauce, milde Chilimayo, Tobiko, Shiso



173 Takumi 9,5

Ente im Tempuramantel, Sesam Mix, milde Chillisauce, Schnittlauch



174 Harumi  8,9

Spargel im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, Kyo-Mix, Unagisauce



175 Kami 11,9

Lachs, Philadelphia, Avocado, Lachs on top, Miso-Sauce, Röstzwiebeln, Bonito-Flocken



176 Nanami 12,9

pikantes Lachstatar, Mango, Gurke, flambierter Lachs on top, Unagisauce, milde Chillimayo, Tobiko, Shiso



177 Kayoko 9,2

zartes Hähnchen, Mango, Gurke, Unagisauce



178 Shiro 9,9

Kani, Avocado, flambierter Lachs on top, Miso-Sauce, milde Chillisauce, Schnittlauch, Röstzwiebeln



179 Hikari 13,9

Pikantes
Thunfischtatar,
Spargel, Avocado,
flambierter
Thunfisch on top
Unagisauce
milde Chillisauce,
Shiso



180 Saté 9,5

zartes
Hähnchen,
Avocado,
Erdnussauce,
Röstzwiebeln,
Shiso



181 Yoshi 11,9

Riesengarnele im
Tempuramantel
Salat, Avocado
on top
Tonkatsusauce,
Röstzwiebeln,
Shiso



182 Enzo 11,9

Lachsstreifen im
Tempuramantel,
Philadelphia,
pikantes
Lachstatar on
top, Miso-Sauce,
milde Chillimayo
Tobiko,
Schnittlauch





SPECIAL ROLLS (8 Stück)



183 Chiyo 10,9

Thunfisch,
Avocado,
Räucherlachs
on top,
Unagisauce,
Spargel,
Sesam



184 Juri  11,9

Süßkartoffel im
Tempuramantel,
Philadelphia,
Mango, Avocado
on top
Shiitakemayo,
Süßkartoffelchips



185 Fukiko 14,5

Riesengarnele im
Tempuramantel,
Gurke,
flambierter
Lachs on top,
Avocado-
Trüffelcreme,
Unagisauce,
Parmesanchips



186 Kaoru 10,9

Räucherlachs,
Frischkäse,
Mango,
Rucola,
Thunfisch on top,
Trüffelmayo,
Unagisauce,
Shiso



187 Nori  10,5

Kräuterseitling im
Tempura, Shinko,
Schnittlauch,
Shiitakemayo,
Kyo-Mix,
Süßkartoffelchips



188 Yumi 13

Taschenkrebs
Tempura, Gurke,
Avocado,
Frischkäse, Unagi
Sauce
Tobiko



189 Hana 12,9

Thunfisch
Tempuramantel,
Mango, Gurke,
pikantes
Thunfischtartar on
top, Unagi Sauce,
Kimchi Sesam,
Röstzwiebeln

 vegetarisch



FUTO-MAKI (6-8 Stück)



194 Totori 8,9

zartes Hähnchen,
Avocado, Gurke,
Unagisauce,
milde Chilimayo,
Röstzwiebeln,
Schnittlauch



195 Nana 7,2

Kani, Avocado,
Philadelphia,
Shiitakemayo



196 Haru  7,2

Mango,
Avocado,
Philadelphia
Shiitakemayo




197 Aki 8,6

Garnele, Avocado,
Gurke,
milde Chillisauce,
milde Chilimayo,
Tobiko, Schnittlauch



198 Sakura 8,9

Lachs, Avocado,
Gurke,
milde Chillisauce,
milde Chilimayo,
Tobiko, Schnittlauch



Die Sushirollen
194-198 werden
im Tempuramantel
serviert.
D.h. die komplette
Rolle wird kross
frittiert.
Für Sushi-Einsteiger
sehr empfehlenswert.



vegetarisch



SASHIMI

Maguro	201	4 Stück	7,5
Thunfisch	202	8 Stück	14,9

Moriawase	207	8 Stück	13,9
gemischter Fisch			

Sake	203	4 Stück	6,5
Lachs	204	8 Stück	12,9

Tai	208	8 Stück	12,9
Dorade			

Maguro to Sake	205	4 Stück	7,5
Thunfisch und Lachs	206	8 Stück	14,9



EXTRAS

Jasmin Duftreis	2,5
-----------------	-----

Sushi Reis	3,5
------------	-----

Ingwer	1
--------	---

Wasabi	1
--------	---

pro Verpackung	0,5
----------------	-----

für Speisen, die im Restaurant serviert werden und anschließend eingepackt werden

Extra Soße	2
------------	---

Teriyaki, Miso-Sauce, Unagisauce, milde Chilisaucе, Chilimayo, Trüffelmayo, Shiitakemayo, Tonkatsusauce, Philadelphia



SUSHI SET

Für Sushi-Einsteiger sehr empfehlenswert.
Freudig stellen wir für Sie Sushi-Platten für
2 oder mehrere Personen zusammen.

Fragen Sie hierzu liebend gerne unsere Servicekraft.

- Lieber mehr mit Fisch?
- Lieber vegetarisch?
- Lieber mehr mit Fleisch?
- oder einfach bunt gemischt?



220 Maki Mix 13,50€

8St. Sake Maki
8St. Tuna Maki
8St. Avocado Maki

224 Sake Mix 16,90€

8St. Sake Maki
4St. Sake Sashimi
2St. Sake Nigiri

221 California Mix 15,90€

8St. California Uramaki
8St. Avocado Maki
1St. Sake Nigiri
1St. Tuna Nigiri

225 Veggie Mix  14,90€

8St. Kyo Uramaki
(Aubergine im Tempuramantel)
8St. Kappa Maki (Gurke)
2St. Avocado Nigiri

222 Mix für 1-2P. 43,50€

8St. Kami
8St. Avocado Maki
8St. Sake Maki
6St. Sakura Futomaki
4St. Nigiri
2St. Sake Sashimi


226 Mix für 2-3P. 62,90€

8St. Fukiko Special Roll
8St. Kami Special Roll
8St. Kappa Maki (Gurke)
8St. California Uramaki
6St. Sakura Futomaki
4St. Nigiri
2St. Sake Sashimi
2St. Tuna Sashimi

223 Mix für 5-6P. 129,90€

Lasst euch gerne überraschen!
Bunte Kombination unserer „to die for hits“ -
Auserwählt durch unsere Sushi Chefs.

Wir bitten um Verständnis, dass die
Sushi-Sets nicht veränderbar sind.

 vegetarisch



DESSERT

230 Mochi Mix  5



Eiscreme, die von einem zartem Teig aus Reismehl (2 Stück) umhüllt ist, serviert mit unserer selbstgemachten Pistaziensahne

231 Bananen Tempura  5,8

Bananenstücke im Tempuramantel, die mit Honig glasiert werden, dazu cremiges Vanilleeis

232 Hotteok Black Sesame  6,5

knusprige koreanische Pfannkuchen mit schwarzem Sesam und einer süßen Füllung, dazu Vanilleeis

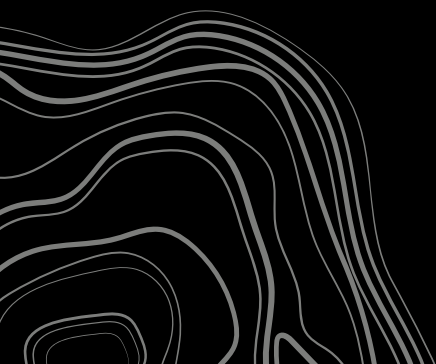
233 Taiyaki  7

knusprige japanische Pfannkuchen in Form eines Fisches, gefüllt mit einer Azukibohnenfüllung, dazu grünes frisches Matcha Eis

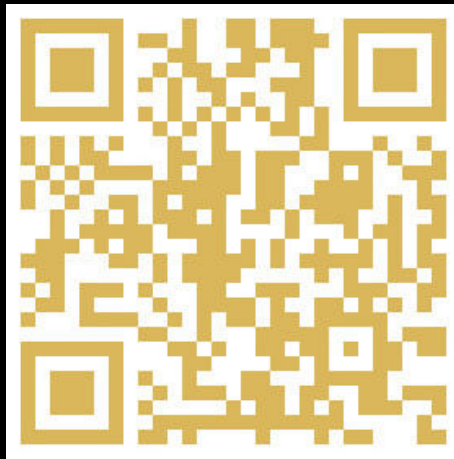
234 Eiskugel 2,2

eine Kugel Eis mit feiner Sahne:
Sie können zwischen

- Vanille,
 - Matcha (Grüntee-Eis, samtige Textur & frischer Geschmack)
 - schwarzer Sesam (nussiger Geschmack)
- und
- Yuzu (Sorbet) wählen.



Ihnen hat es geschmeckt und Sie können zufrieden unsere Gaststätte verlassen? Dann würden wir uns auf eine REZENSION riesig freuen!



(Google unter Moli Modo Restaurant)



Vielen Lieben Dank!
Euer Moli Modo Team



Die Allergenkarte ist seperat erhältlich.
Trotz sorgfältigster Überprüfung aller verwendeten
Produkte kann es zu allergen Reaktionen kommen.
Unser Personal steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.