



❖ speisekarte ❖

Nur Barzahlung möglich

Wir bitten um Verständnis, dass wir keine EC- oder Kreditkarte akzeptieren können.



”

Willkommen bei Moon Kitchen
Unsere Küche ist klein, aber voller Herz.
Wir kochen so, wie wir es für unsere
Familie tun würden – ehrlich, liebevoll
und mit großer Sorgfalt. In jedem Gericht
steckt ein Stück Zuhause und ein Hauch Fernost.

Schön, dass Sie da sind.



Marktstraße 6, 76275 Ettlingen

ÖFFNUNGSZEITEN

MO. - SO. | 11:00 - 22:00 UHR

LIEFERZEITEN

MO. - SO. | 12:00 - 21:00 UHR

MINDESTBESTELLWERT
& ANFAHRTKOSTEN

Innerhalb 3km - 30€ + 3€ (Anfahrtskosten)
Ab 3km bis 5km - ab 40€ + 5€ (Anfahrtskosten)
Ab 5km bis 8km - ab 60€ + 7€ (Anfahrtskosten)
Ab 8km bis 10km - ab 90€ + 10€ (Anfahrtskosten)

BESTELLHOTLINE

0176 3279 0301 | 07243 718 7584

moon.ettlingen@gmail.com



Neu bei Moon

japanische ramen





(A,C,D,E,G,L,M)

Unsere 4 Classic Ramen

Jede Ramen-Schüssel enthält

Nudeln, Mu-Err-Pilze, Kimchi, Pak Choi,
gekochtes Ei, Mais, Lauchzwiebeln, Sesam



50. Shoyu

klare Sojasaucen-Brühe, mild & aromatisch

51. Miso

würzig, leicht cremig mit fermentiertem Miso

52. Tonkotsu

kräftig, cremige Schweineknochen-Brühe

53. Tantan

pikant, cremig mit Sesam & Chili



10,99
€

Wähle dein Topping

Chashu 3 Stk. | 3,9

(geschmorter Schweinebauch - Klassiker)

Eingelegter Tofu | 2,9

Hühnerbrust | 2,9

Tempura-Hähnchen | 3,9

Rindfleisch | 3,9

Tempura-Garnelen | 4,9



01. GOI CUON ^(D)

2 Stk. Sommerrollen gefüllt mit Reissnudeln, Salat, Gurke, Erdnüssen, dazu Limetten-Dressing oder Erdnuss-Dip

wahlweise mit:

Tofu ^(F) 5,7

Hühnerbrust 5,9

Rindfleisch 6,5

gekochten Garnelen ^(A1,B) 6,5



02. NEM RAN ^(B,C,D,E,O) (4 Stk.)

knusprige hausgemachte Rollen gefüllt mit Hühnerfleisch & Garnelen, dazu Salat, Erdnüssen, Limetten-Dressing oder Süß-Sauer-Dip

6,5



03. **NEM CHAY** (A1,O)

6 Stk. Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse,
dazu Salat, Erdnüssen, Süß-Sauer-Dip

5,5



04. **GYOZA VEGAN** (A1,D,O)

4 Stk. vegetarische Teigtasche gedämpft,
dazu Soja-Sauce

6,7



05. **TOM CHIEN** (A,O)

2 Stk. panierte Garnelen, dazu Teriyaki-Sauce und Salat

5,5



06. WANTAN GEBACKEN ^(A,B,O)

4 Stk. geb. Wantan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch
und Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip

5,7



07. GOI MIEN ^(D,E,O)

Glasnudelsalat, Limetten-Dressing,
Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüssen,
wahlweise mit:

Tofu ^(F) 5,5

Hühnerbrust 5,9

Rindfleisch 5,9

gekochten Garnelen ^(B) 5,9



08. SEETANGSALAT ^(K)

Algensalat

5,5

vorspeise



09. HA CAO (K,B,D,O)

4 Stk. Teigtaschen gedämpft mit Garnelen,
dazu Limetten-Dressing

5,9



10. MIX TAPAS FÜR 2. (A,B,C,D,E,EK,O)

Frühlingsrollen, Wantan gebacken, gebackene Garnelen,
Sommerrollen und Mini-Frühlingsrollen

16,9



vorspeise



11. **GA CHIEN** (new) ^(A,D,G,L)
 Knusprig frittierte Hähnchenbrust,
 Cheddar Käse Pulver, Spicy-Mayonnaise
 6,5



13. **MANGO SALAT** (new) ^(B,C,L)
 Mango, Gurke, Karotten, Kräuter, Erdnüsse,
 Limetten-Sauce, Erdnüssen.
 Tofu ^(M) 6,5
 Hühnerbrust 6,5
 Rindfleisch 7,5
 gekochten Garnelen ^(E) 7,5



16. **SUP RAU** (klein) ^(K,E,O)

Suppe aus Hühnerbrühe,
Gemüse, und Kräutern,
wahlweise mit:

Tofu ^(F) 6,9

Hühnerbrust 6,9

17. **WANTAN SUP** (klein) ^(A,B,K,O)

gehacktes Hühnerfleisch und
Garnelen in Teigtaschen mit Gemüse,
Kräutern und Reismudeln

6,9

15. **SUP SUA DUA** ^(G,O)

Kokosmilch, Zitronengras, Kräuter, Gemüse,
Champignons und Tomaten.

wahlweise mit:

Tofu ^(F) 6,5 Garnelen ^(B) 7,5

Huhn 6,5 Lachs ^(D) 7,5



Vorsuppe

19. PHO ^(F)

traditionelle vietnamesische Suppe mit Hühnerbrühe,
Kräutern, Reisbandnudeln, Sojasprossen.
wahlweise mit:

Tofu ^(F) 13,5

Hühnerbrust 13,9

Rindfleisch 14,5

hauptgericht





20. SUP RAU^(K,O) (groß)

Suppe aus Hühnerbrühe, Glasnudeln, Gemüse, Kräutern,
wahlweise mit:

Tofu^(F) 13,5

Hühnerbrust 13,9



21. WANTAN SUP^(A1,B,K,O) (groß)

Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch,
Reisnudeln, Hühnerbrühe, Gemüse

14,5

hauptgericht



25. SOT CARI (D,E,G,O)

Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Basilikum, Reis, Salat, Erdnüsse
wahlweise mit:

Tofu ^(F) 12,9

Hühnerfleisch 13,5

Hähnchen Kross ^(A1) 14,5

Rindfleisch 13,9

Garnelen ^(B) 15,5

Ente Kross ^(A1) 15,9



26. SOT MANGO (D,E,G,O)

Mango-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüsse
wahlweise mit:

Tofu ^(F) 12,9

Hühnerfleisch 13,5

Hähnchen Kross ^(A1) 14,5

Rindfleisch 13,9

Garnelen ^(B) 15,5

Ente Kross ^(A1) 15,9





27. SOT LAC (D,E,G,O)

Erdnuss-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüsse
wahlweise mit:

Tofu ^(F) 12,9

Hühnerfleisch 13,5

Hähnchen Kross ^(A1) 14,5

Rindfleisch 13,9

Garnelen ^(B) 15,5

Ente Kross ^(A1) 15,9



28. SOT XAO (A1,D,E,EN,O)

gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Soße, Knoblauch, Kräutern,
dazu Reis, Salat, Erdnüsse
wahlweise mit:

Tofu ^(F) 12,9

Hühnerfleisch 13,5

Hähnchen Kross ^(A1) 14,5

Rindfleisch 13,9

Garnelen ^(B) 15,5

Ente Kross ^(A1) 15,9

hauptidegericht



29. COM RANG ^(C,D,E,F,O)

gebratener Eierreis mit Karotten, Lauchzwiebeln, Sojasprossen,
Mais, Erbsen, Erdnüssen, Röstzwiebeln
wahlweise mit:

Tofu gebacken ^(F) 13,9

Hühnerfleisch 14,5

Hähnchen Kross ^(A1) 15,5

Rindfleisch 14,5

Garnelen ^(B) 15,9

Ente Kross ^(A1) 16,5



hauptgericht

nudelgericht



40. PHO XAO (C,D,E,F,O)

Reisbandnudeln gebraten mit Ei,
Gemüse, Sojasprossen, Lauch,
Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln
wahlweise mit:

Tofu gebacken ^(F)	13,9
Hühnerfleisch	14,5
Hähnchen Kross ^(A1)	15,5
Rindfleisch	14,5
Garnelen ^(B)	15,9
Ente Kross ^(A1)	16,5



41. MI UDON (C,D,E,E,O)

Udonnudeln gebraten mit Ei, Gemüse der Saison, Erdnüssen, Röstzwiebeln
wahlweise mit:

Tofu gebacken ^(F)	13,9
Hühnerfleisch	14,5
Hähnchen Kross ^(A1)	15,5
Rindfleisch	14,5
Garnelen ^(B)	15,9
Ente Kross ^(A1)	16,5



42. SA OT (C,D,E,F,O)

gebratener Zitronengras, Karotten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chili, Reismudeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Salat, Kräutern und Limetten-Dressing, wahlweise mit:

Tofu gebacken ^(F)	12,9
Hühnerfleisch	13,5
Hähnchen Kross ^(A1)	14,5
Rindfleisch	13,9
Garnelen ^(B)	15,5
Ente Kross ^(A1)	15,9



43. CHINAPFANNE (C,D,E,F,O)

Im Wok gebratene asiatische Eiernudeln mit Ei, Sojasprossen, feinen Karottenstreifen, saisonalem Gemüse, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Tofu ^(F)	13,9
Hühnerfleisch	14,5
Hähnchen Kross ^(A1)	15,5
Rindfleisch	14,5
Garnelen ^(B)	15,9
Ente Kross ^(A1)	16,5

hauptidegericht



45. GOI MIEN ^(D,E,O) (groß)

Glasnudelsalat, Limetten-Dressing,
Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen
wahlweise mit:

Tofu ^(F) 12,9

Hühnerbrust 12,9

Rindfleisch 13,9

gekochte Garnelen ^(B) 13,9



46. CURRY UDON ^(A1,D,E,FG,O)

Jap. Udonnudeln, Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Salat, Erdnüsse,
wahlweise mit:

Tofu ^(F) 12,9

Hühnerfleisch 13,5

Hähnchen Kross ^(A1) 14,5

Rindfleisch 13,9

Garnelen ^(B) 15,5

Ente Kross ^(A1) 15,9



moon spezialität



47. SIZZLING BEEF - BÒ NÉ (new) (A,B,C,D,L,M)

Ein vietnamesisch-französisches Fusion-Gericht: mariniertes Rindfleisch, Spiegelei und Rindfleischrolle in der Gusseisenpfanne. Dazu Reis.

18,9



48. **SALMON STEAK SPECIAL** (new) ^(B,C,D,L,M)

Gegrilltes Lachssteak auf der Gusseisenpfanne, gebratenes Gemüse mit Chili-Knoblauch-Sauce, dazu Reis.

19,9



A photograph of a sushi selection. In the foreground, a dark, rectangular plate holds several pieces of nigiri sushi, including salmon and shrimp, resting on a green leaf. The plate is placed on a light-colored, woven bamboo tray. To the left, a small portion of a tempura sushi is visible. The background is dark, featuring a green plant and a decorative white circular pattern on the right side.

sushi selection

nigiri

2 Stk.

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der darauffliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.



N1. AVOCADO NIGIRI

Avocado

4,5

N2. LACHS NIGIRI ^(D)

Lachs

5,2

N3. TUNA NIGIRI ^(D)

Thunfisch

5,9

N4. EBI NIGIRI ^(B)

gekochte Garnelen

5,9

N5. KANI NIGIRI ^(B)

Krebsfleischimitat

4,9

N6. INARI NIGIRI ^(F,A1)

süß fritierter Tofu

4,9

N7. ANAGO NIGIRI ^(D,A1)

gegrillter Salzwasseraal

5,9

maki

8 Stk. ^(K,F)

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.

Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt



M10. AVOCADO MAKI

Avocado

4,9

M11. GURKE MAKI

Gurke

4,9

M12. LACHS MAKI ^(D)

Lachs

5,5

M13. TUNA MAKI ^(D)

Thunfisch

6,2

M14. EBI MAKI ^(B)

gekochte Garnelen

6,2

M15. SURIMI MAKI ^(B)

Krebsfleischimitat

5,2

M17. EBI TEMPURA MAKI ^(B,A1)

6,2

M18. INARI TEMPURA MAKI ^(F,A1)

süß fritierter Tofu

4,9

M19. SHINKO MAKI

eingelegte Rettich

4,9

M20. ANAGO MAKI ^(D,A1)

gegrillter Salzwasseraal

6,2

inside out

8 Stk. ^(K,F)

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesam oder Tobiko verziert.

U20. VEGGIE I.O. ^(K)

Avocado, Gurke, Rucola, Rettich,
Sesam, Philadelphia
10,5

U26. CALIFORNIA I.O. ^(B,K,G)

Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse
10,5

U21. ALASKA I.O. ^(D,K)

Lachs, Avocado, Tobico
10,9

U27. TEMPURA CHICKEN I.O. ^(A1,C,D,K,G)

gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse,
Rettich, Sesam, Unagi-Mayonaise-Sauce
10,9

U22. MAGURO I.O. ^(D,K)

Thunfisch, Gurke, Tobico
12,5

U28. ANAGO I.O. ^(A1,C,D,K,G)

Süßwasser Aal, Gurke, Sesam,
Unagi-Mayonaise-Sauce
12,5

U23. EBI I.O. ^(B,K)

gekochte Garnelen, Avocado, Tobico
11,9

U24. TEMPURA EBI I.O. ^(A1,B,K,G)

panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, Sesam,
Unagi-Mayonaise-Sauce
12,5





tempura big roll

6 Stk. (A1,C,G,K)

mit Panko oder Tempura frittierte Futo-Maki-Rollen,
Unagi-Mayonaise-Sauce

T30. SALMON TEMPURA (C,D,E,K,G)

Lachs, Avocado, Frischkäse, Unagi-Sauce, Mayonnaise

11,5

T31. TUNA TEMPURA (C,D,E,K,G)

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Unagi-Sauce, Spicy Mayonnaise

12,5

T32. EBI (B,G,A1,F,C,K)

Garnelen, Avocado, Frischkäse, Unagi-Sauce, Mayonnaise

12,5

T33. TEMPURA HÜHNCHEN (A1,C,G,K)

gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse,
Sesam, Unagi-Sauce, Mayonnaise

11,5

T34. VEGGIE TEMPURA (A1,D,C,G,K)

Avocado, Gurke, Rettich, Sesam, Unagi-Sauce, Mayonnaise

10,5



special roll

8 Stk. ^(K)

Special Roll mit Premium-Sauce nach MOON-Art

H40. DRAGON FIRE ^(A1,B,C,D,G,K)

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Rettich, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs

14,9

H41. SAKE YUME ^(D,K)

Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke

14,9

H42. KANI KAMA ^(A1,B,C,D,G,K)

Surimi, Avocado, Gurke, Lachs, Tobiko, Mayonnaise, Cream Cheese

14,9

H43. UNAGI SPECIAL ^(A1,B,C,D,G,K)

Aal, Tempura Garnelen, Gurke, Unagi-Sauce, Mayonnaise

14,9

H44. MAGURO SPECIAL ^(C,D,G,K)

Thunfch, Lachstatar, Tempura Lauch, Gurke, spicy Mayonnaise, Frischkäse

14,9

H46. AVOCADO CHICKEN

Inside-Out-Rolle gefüllt mit Avocado und Tempura Hähnchen, ummantelt mit Avocado, Unagi-Sauce, Mayonaise, Sesam.

14,9

H47. FUTTO MAKI (5 Stk.) ^(D,G,K)

Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfch, Avocado, Gurken, Tobiko

14

H49. BUDDHA ROLL ^(A1,D,C,E,K)

Gurke, Rettich, Schnittlauch, Avocado, umwickelt mit eingelegtem Tofu, Teriyaki-Sauce, Sesam, vegan Spicy Mayonnaise

14,9





sashimi

3 Stk. ^(D,K)

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte
Zubereitungsart von rohem Fisch
und Meeresfrüchten ohne Reis.

S50. **LACHS SASHIMI**

mit Seetangsalat

9

S51. **THUNFISCH SASHIMI**

mit Seetangsalat

11,5

S52. **AVOCADO SASHIMI**

Halbe Avocado, Seetangsalat, Sesam-Dressing.

6,9

sushi set

SET 1: MIX MAKI

Seetangsalat
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Lachs Maki
8. Stk. Tuna Maki

15,5

SET 2: VEGGIE SET

Seetangsalat
8 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Veggie Crunchy

14,9

SET 3: SALMON LOVE

Seetangsalat
2 Stk Lachs Nigiri
8 Stk Lachs Maki
6 Stk. Salmon Tempura

18,5

SET 4

Seetangsalat
6 Stk. Ebi Maki
8 Stk. Inside Out
Chicken Tempura

16,9



SET 5: **SUSHI MENÜ** FÜR 2

Seetangsalat
2 Stk. Lachs Nigiri
8 Stk. Lachs Maki
8 Stk. Alaska Inside-Out
6 Stk. Lachs Tempura Roll
6 Stk. Futo Maki Garnelen

42

SET 6: **SUSHI MENÜ** FÜR 3

Seetang Salat
3 Stk. Nigiri
3 Stk. Sashimi
6 Stk. Maki
8 Stk. Inside-out
8 Stk. Premium Inside-out
12 Stk. Tempura Big Roll

62

SET 7: **SUSHI MENÜ** FÜR 4

Seetang Salat
6 Stk. Nigiri
8 Stk. Sashimi
16 Stk. Maki
8 Stk. Inside-out
8 Stk. Premium Inside-out
12 Stk. Tempura Big Roll

85

für kinder

BABY SHARK (C,D,E,F,O)

Eiernudeln gebraten mit Gemüse
und Hühnerfleisch.

8,9

BOOBA (C,D,E,F,O)

Reis gebraten mit Ei, Gemüse
und Hühnerfleisch.

8,9

KARATE KID (C,E,L,M)

6 Stk. Maki mit Tempura Hühnchen
6 Stk. Maki mit Avocado & Surimi

9,9

nachspeisen

CHUOI CHIEN (A1,E,P,K)

gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen

5,5

DUA CHIEN (A1,E,P,K)

gebackene Ananas mit Honig und Erdnüssen

5,5

CARAMELO FLAN

Ein klassisches französisches Dessert, das für seine feine
Kombination aus zarter Vanillecreme und einer goldenen
Karamellschicht bekannt ist.

5,5



getränke

menu



SOFTDRINKS

- Mineralwasser Sparkling	0,3l	3,6
- Mineralwasser Still	0,3l	3,6
- Coca Cola ^(1,2,3)	0,3l	3,6
- Coca Cola Zero ^(1,2,3,7)	0,3l	3,6
- Fanta ^(1,3,4,6)	0,3l	3,6
- Spezi ^(1,3,4,6)	0,3l	3,6

SÄFTE

- Apfelsaft	0,3	3,8
- Mangosaft	0,3	3,8
- Lycheesaft	0,3	3,8
- Johannisbeersaft	0,3	3,8
- Saftchorle	0,3	3,8

WARME GETRÄNKE

- Grüntee	3,5
- Jasmintee	3,5
- Ingwertee ^(P) - mit Orange und Honig	3,8
- Minztee ^(P) - mit Limetten, Ingwer und Honig	3,8
- Zitronengraste ^(P) - mit Ingwer und Honig	3,8

KALTE GETRÄNKE (hausgemacht)

- Ingwer Limonade	0,5l	6,5
Limetten, Minze, Ingwer, Soda		
- Lychee Limonade*	0,5l	6,5
Limetten, Soda		
- Refresher	0,5l	6,5
Limetten, Russian Wildberry, Soda		
- Tropischer Eistee	0,5l	6,5
Zitrone, Minze, tropischer Mango-Maracuja Geschmack		

CA PHE PHIN ^(2,G)

vietnamesisches Kaffeelver gepresst durch einen
Tropffter t Siebschale, Kondensmilch

3,8



WEISSWEIN

- | | |
|---|--------------|
| - Grauburgunder (trocken) | 0,2l - 6,5 |
| Weingut Stefan Winter / zartfruchtig & frisch | 0,75l - 23,5 |

ROTWEIN

- | | |
|--|--------------|
| - Consoli Primitivo (trocken) | 0,2l - 6,5 |
| “Prodigio Del Sole” vollmundig, seidig, Vanile | 0,75l - 23,5 |

ROSÉ

- | | |
|--|--------------|
| - Steitz Rose´ | 0,2l - 6,5 |
| Weingut Steitz / frisch & spritzig mit rotfruchtigem Aroma und blumigen Akzenten | 0,75l - 23,5 |

WEINSCHORLE

0,2l - 5,2

PROSECCO

Fürst von Metternich Prosecco

0,2l - 6,5

SPARKLING APERITIF

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| - Very Berry | 0,25l - 6,5 |
| Wildberry, Lillet Blanc, Minze | |
| - Hugo | 0,25l - 6,5 |
| Prosecco, Limetten, Holundersirup | |
| - Aperol Spritz | 0,25l - 6,5 |
| Prosecco, Orangen, Minze | |

BIER

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| Bitburger | 0,33l - 3,6 |
| Tiger Bier | 0,33l - 3,8 |
| Paulaner Hefeweizen | 0,5l - 4,2 |
| Paulaner Alkoholfreies Hefeweizen | 0,5l - 4,2 |
| Radler (Bitburger & Sprite) | 0,5l - 5 |
| Radler (Hefeweizen & Sprite) | 0,5l - 5,5 |



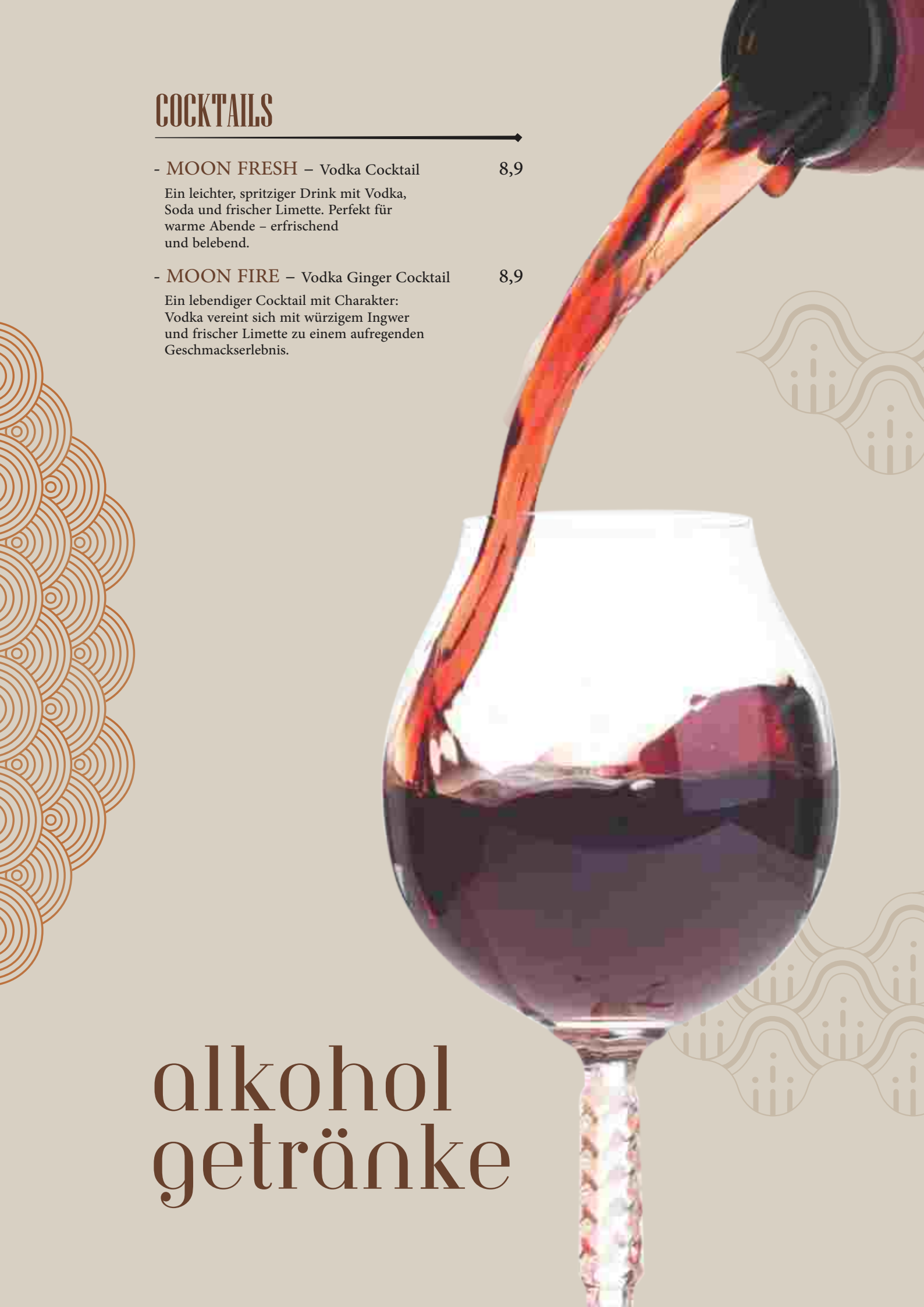
COCKTAILS

- MOON FRESH – Vodka Cocktail 8,9

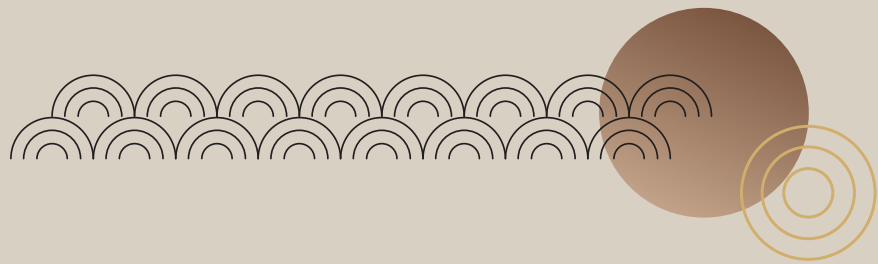
Ein leichter, spritziger Drink mit Vodka, Soda und frischer Limette. Perfekt für warme Abende – erfrischend und belebend.

- MOON FIRE – Vodka Ginger Cocktail 8,9

Ein lebendiger Cocktail mit Charakter: Vodka vereint sich mit würzigem Ingwer und frischer Limette zu einem aufregenden Geschmackserlebnis.



alkohol
getränke



ZUSATZSTOFFE:

1. mit Farbstoff - 2. koffeinhaltig - 3. mit Antioxidationsmittel
4. Säuerungsmittel - 5. mit Konservierungsmittel -
6. mit Süßstoff - 7. enthält eine Phenylalaninquelle - 8. chininhaltig
9. Stabilisatoren 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul - 11. Taurin
12. enthält Sulfite

ALLERGENE:

- A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch- D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Laktose - H. Schalenfrüchte
I. Schwefeldioxid & Sulfite - J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen
M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken)



