



SPEISEKARTE

Nur Barzahlung möglich

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

VORSPESIEN



- | | | |
|----|--|-----|
| 1. | GOI CUON ^(B) | |
| | 2 Stk. Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Salat, Gurke, Erdnüssen, dazu Limetten-Dressing oder Erdnuss-Dip | |
| | wahlweise mit: | |
| | Tofu  ^(M) | 5,5 |
| | Hühnerbrust | 5,9 |
| | gekochten Garnelen | 6,2 |
| 2. | NEM RAN ^(E,M) | 6,5 |
| | 4 Stk. knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse & Garnelen | |
| 3. | NEM CHAY  ^(B) | 5,5 |
| | 6 Stk. Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, dazu Salat, Erdnüssen, Süß-Sauer-Dip | |
| 4. | GYOZA VEGAN ^(B) | 6,7 |
| | 4 Stk. vegetarische Teigtasche gedämpft, dazu Soja-Sauce | |
| 5. | TOM CHIEN ^(D,E) | 5,5 |
| | 2 Stk. panierte Garnelen, dazu Teriyaki-Sauce und Salat | |
| 6. | WANTAN GEBACKEN ^(B,D,E) | 5,5 |
| | 4 Stk. geb. Wantan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip | |



7. GOI MIEN
Glasnudelsalat, Limetten-Dressing, Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüssen
wahlweise mit:
- | | |
|---|-----|
| Tofu  ^(M) | 5,5 |
| Hühnerbrust | 5,9 |
| gekochten Garnelen ^(E) | 5,9 |
8. SEETANGSALAT  
- | | |
|------------|-----|
| Algensalat | 5,5 |
|------------|-----|
9. HA CAO ^(E)
- | | |
|--|-----|
| 4 Stk. Teigtaschen gedämpft mit Garnelen, dazu Limetten-Dressing | 5,9 |
|--|-----|
10. MIX TAPAS FÜR 2 ^(D,E)
- | | |
|--|------|
| Frühlingsrollen, Wantan gebacken, gebackene Garnelen, Reischips, Sommerrollen und Mini-Frühlingsrollen | 16,5 |
|--|------|

VORSUPPEN

15. SUP SUA DUA ^(G)
Kokosmilch, Zitronengras, Kräuter, Gemüse, Champignons und Tomaten.
wahlweise mit:
- | | |
|---|-----|
| Tofu   ^(M) | 6,5 |
| Huhn | 6,5 |
| Garnelen ^(E) | 7,5 |
| Lachs ^(C) | 7,5 |
16. SUP RAU (klein)
verschiedenes Gemüse und asiatische Kräuter
wahlweise mit:
- | | |
|---|-----|
| Tofu   ^(M) | 6,5 |
| Hühnerbrust | 6,5 |
17. WANTAN SUP ^(D,E) (klein)
- | | |
|---|-----|
| gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen in Teigtaschen mit Gemüse, Kräutern und Reismudeln | 6,5 |
|---|-----|



HAUPTSPEISEN

19. PHO	traditionelle vietnamesische Suppe mit Hühnerbrühe, Kräutern, Reisbandnudeln, Sojasprossen		◆
	wahlweise mit:		◆
	Tofu ^(M)	13,5	◆
	Hühnerbrust	13,5	◆
	Rindfleisch	13,9	◆
20. SUP RAU (groß)	Glasnudelsuppe, Kräuter, Gemüse		◆
	wahlweise mit:		◆
	Tofu ^(M)	12,9	◆
	Hühnerbrust	13,5	
21. WANTAN SUP ^(D,E) (groß)	Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, Reisnudeln, Hühnerbrühe, Gemüse	13,9	
25. SOT CARI	Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Basilikum, Reis, Salat, Erdnüsse		
	wahlweise mit:		
	Tofu ^(M)	12,5	
	Hühnerfleisch	12,9	
	Hähnchen Kross ^(D)	13,9	
	Rindfleisch	13,5	
	Garnelen ^(E)	14,9	
	Ente Kross ^(D)	15,5	
	Lachssteak ^(C)	16,5	



25. SOT CARI
Hähnchen Kross



26. SOT XOAI
Hühnerfleisch



27. SOT LAC
Tofu



28. SOT XAO
Rindfleisch



29. COM RANG
Ente Kross

26. SOT XOAI

Mango-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüsse

wahlweise mit:

Tofu ^(M)	12,5
Hühnerfleisch	12,9
Hähnchen Kross ^(D)	13,9
Rindfleisch	13,5
Garnelen ^(E)	14,9
Ente Kross ^(D)	15,5
Lachssteak ^(C)	16,5

27. SOT LAC ^(B)

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse, Reis, Salat, Erdnüsse

wahlweise mit:

Tofu ^(M)	12,5
Hühnerfleisch	12,9
Hähnchen Kross ^(D)	13,9
Rindfleisch	13,5
Garnelen ^(E)	14,9
Ente Kross ^(D)	15,5
Lachssteak ^(C)	16,5

28. SOT XAO

gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Soße, Knoblauch, Kräutern,

dazu Reis, Salat, Erdnüsse

wahlweise mit:

Tofu ^(M)	12,5
Hühnerfleisch	12,9
Hähnchen Kross ^(D)	13,9
Rindfleisch	13,5
Garnelen ^(E)	14,9
Ente Kross ^(D)	15,5
Lachssteak ^(C)	16,5

29. COM RANG

gebratener Eierreis mit Karotten, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Mais, Erbsen,

Erdnüssen, Röstzwiebeln

wahlweise mit:

Tofu gebacken ^(M)	13,5
Hühnerfleisch	13,9
Hähnchen Kross ^(D)	14,9
Rindfleisch	13,9
Garnelen ^(E)	15,5
Ente Kross ^(D)	15,9

NUDELGERICHTE



45. GOI MIEN
gekochte Garnelen

40. PHO XAO

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

wahlweise mit:

Tofu gebacken  ^(M)	13,5	◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
Hühnerfleisch	13,9	
Hähnchen Kross ^(D)	14,9	
Rindfleisch	13,9	
Garnelen ^(E)	15,5	
Ente Kross ^(D)	15,9	

41. MI UDON

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

wahlweise mit:

Tofu gebacken  ^(M)	13,5
Hühnerfleisch	13,9
Hähnchen Kross ^(D)	14,9
Rindfleisch	13,9
Garnelen ^(E)	15,5
Ente Kross ^(D)	15,9

42. SA OT

gebratener Zitronengras, Karotten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Chili, Reisnudeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Salat, Kräutern und Limetten-Dressing,

wahlweise mit:

Tofu ^(M)	12,5
Hühnerfleisch	12,9
Hähnchen Kross ^(D)	13,9
Rindfleisch	13,5
Garnelen ^(E)	14,9
Ente Kross ^(D)	15,5
Lachssteak ^(C)	16,5

43. BUN DAU

gebratener Tofu, Salat, Kräuter, Reisnudeln, Sate-Erdnuss-Sauce, Röstzwiebeln

45. GOI MIEN (groß)

Glasnudelsalat, Limetten-Dressing, Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen

wahlweise mit:

Tofu ^(M)	12
Hühnerbrust	12,5
gekochte Garnelen ^(E)	13,5

46. CURRY UDON

Jap. Udonnudeln, Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse, Salat, Erdnüsse,

wahlweise mit:

Tofu ^(M)	12,5
Hühnerfleisch	12,9
Hähnchen Kross ^(D)	13,9
Rindfleisch	13,5
Garnelen ^(E)	14,9
Ente Kross ^(D)	15,5
Lachssteak ^(C)	16,5



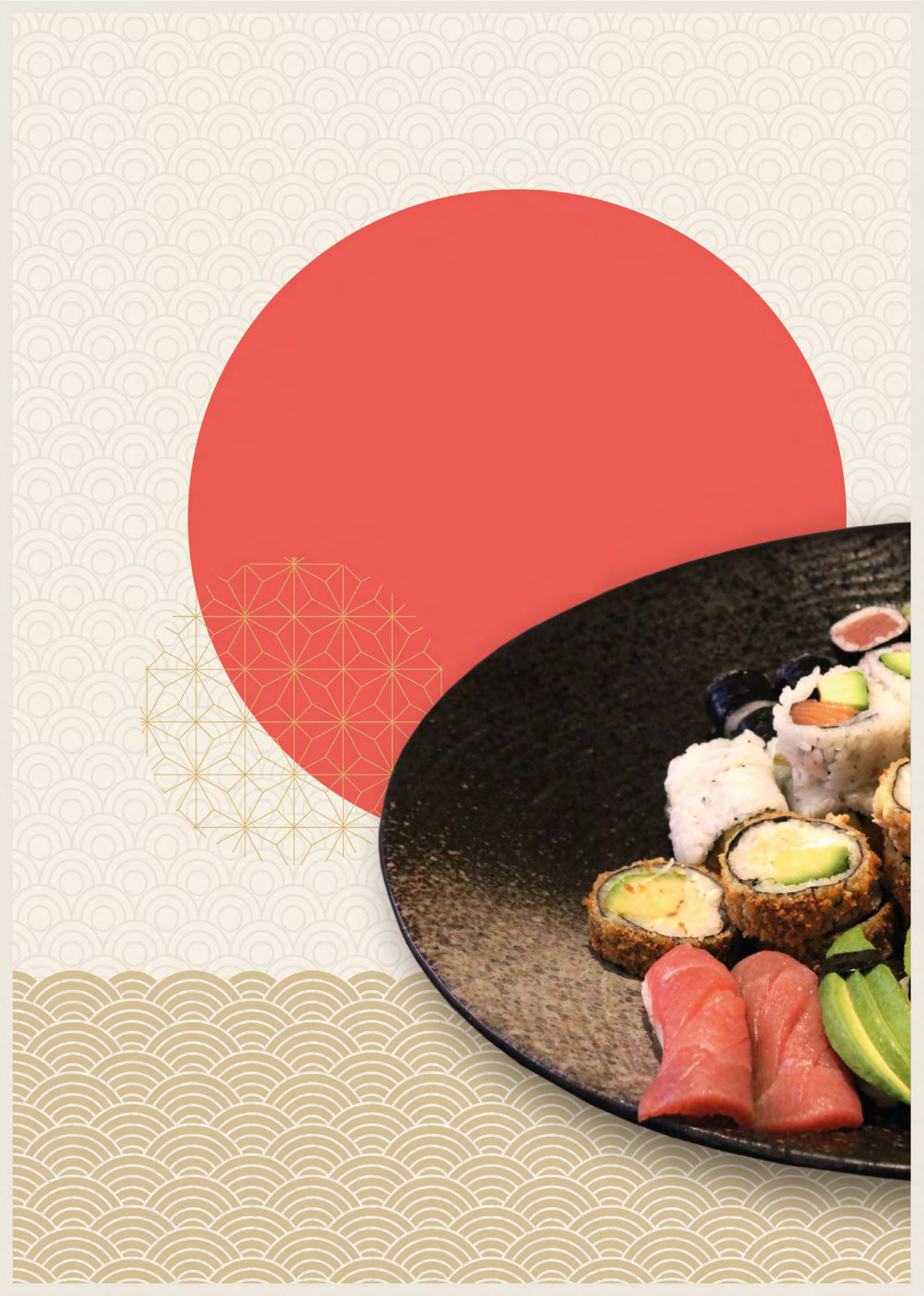
40. PHO XAO
Garnelen



41. MI UDON
Hähnchen Kross



42. SA OT
Hühnerfleisch



SUSHI MENU





NIGIRI 2 Stk.

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

N1.	Avocado Nigiri	Avocado	4,5
N2.	Lachs Nigiri	^(C) Lachs	5,2
N3.	Tuna Nigiri	^(C) Thunfisch	5,9
N4.	Ebi Nigiri	^(E) gekochte Garnelen	5,9
N5.	Kani Nigiri	^(E) Krebsfleischimitat	4,9
N6.	Inari Nigiri	süß fritierter Tofu	4,9
N7.	Anago Nigiri	gegrillter Salzwasseraal	5,9

MAKI 8 Stk.

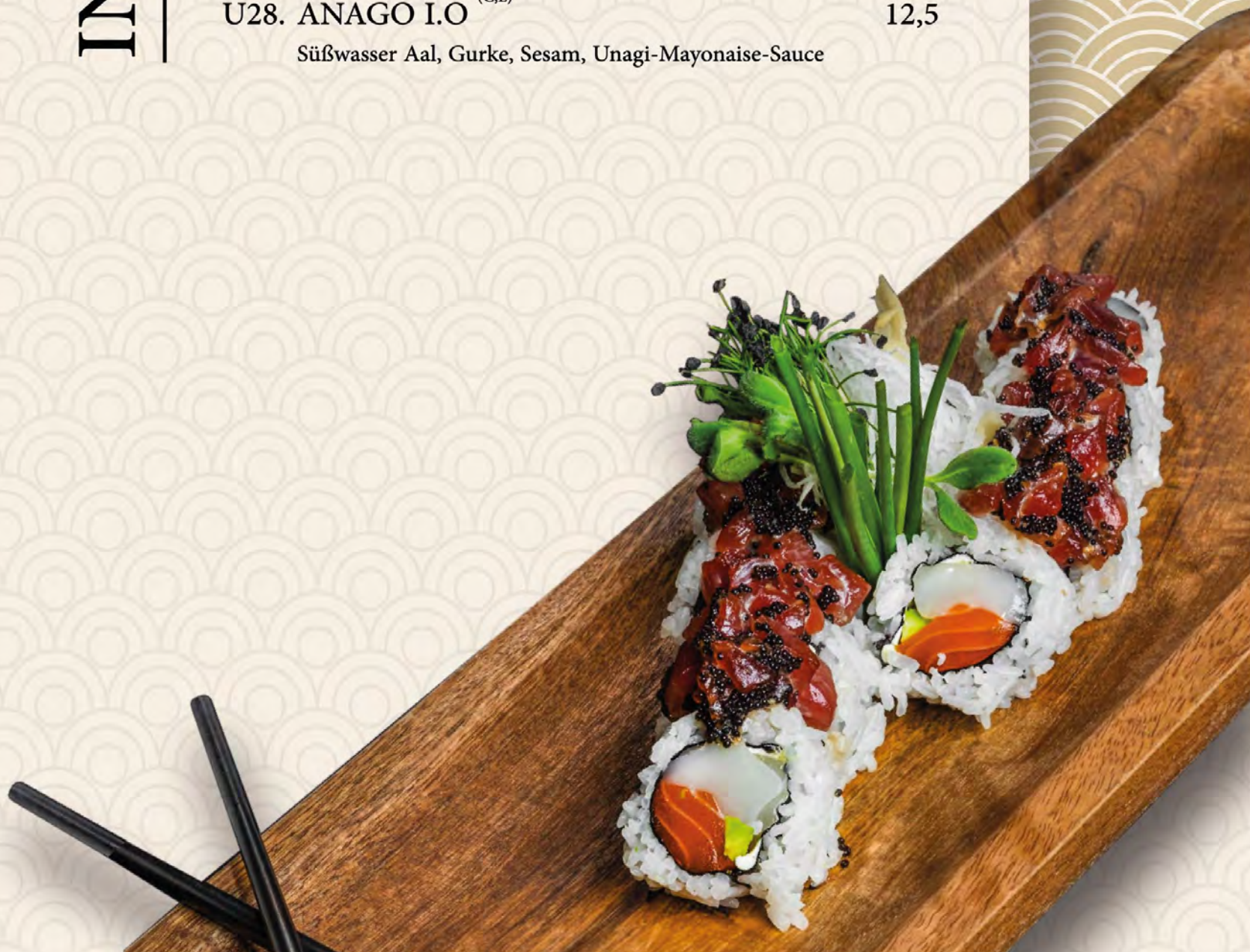
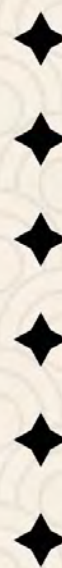
Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt

M10.	Avocado Maki	Avocado	4,9
M11.	Gurke Maki	Gurke	4,9
M12.	Lachs Maki	^(C) Lachs	5,5
M13.	Tuna Maki	^(C) Thunfisch	6,2
M14.	Ebi Maki	^(E) gekochte Garnelen	6,2
M15.	Surimi Maki	^(E) Krebsfleischimitat	5,2
M16.	Salmonskin Maki	^(C) Lachshaut	6,2
M17.	Ebi Tempura Maki	^(C)	6,2
M18.	Inari Maki	süß fritierter Tofu	4,9
M19.	Shinko Maki	ingelegte Rettich	4,9
M20.	Anago Maki	gegrillter Salzwasseraal	6,2

INSIDE OUT 8 Stk.

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

- | | |
|---|------|
| U20. VEGGIE I.O | 10,5 |
| Avocado, Gurke, Rucola, Rettich, Sesam | |
| U21. ALASKA I.O ^(C) | 10,9 |
| Lachs, Avocado, Tobico | |
| U22. MAGURO I.O ^(C) | 12,5 |
| Thunfisch, Gurke, Tobico | |
| U23. EBI I.O ^(E,C) | 11,9 |
| gekochte Garnelen, Avocado, Tobico | |
| U24. TEMPURA EBI I.O ^(D,E,L) | 12,5 |
| panierte Garnelen, Gurke, Frischkäse, Sesam,
Unagi-Mayonaise-Sauce | |
| U25. CALIFORNIA I.O ^(E) | 10,5 |
| Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse | |
| U26. SALMONSKIN I.O ^(C,L) | 10,9 |
| gegrillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Rettich,
Sesam, Unagi-Mayonaise-Sauce | |
| U27. TEMPURA CHICKEN I.O ^(C,L) | 10,9 |
| gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse,
Rettich, Sesam, Unagi-Mayonaise-Sauce | |
| U28. ANAGO I.O ^(C,L) | 12,5 |
| Süßwasser Aal, Gurke, Sesam, Unagi-Mayonaise-Sauce | |



TEMPURA BIG ROLL 6 Stk.



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

T30.	SALMON TEMPURA ^(C,D)	11,5
	Lachs, Avocado, Frischkäse, Unagi-Sauce, Mayonnaise	
T31.	TUNA TEMPURA ^(C,D)	12,5
	Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Unagi-Sauce, Spicy Mayonnaise	
T32.	EBI ^(E,D)	12,5
	Garnelen, Avocado, Frischkäse, Unagi-Sauce, Mayonnaise	
T33.	TEMPURA HÜHNCHEN ^(D,L)	11,5
	gebackenes Hühnerfleisch, Gurke, Frischkäse, Sesam, Unagi-Sauce, Mayonnaise	
T34.	VEGGIE CRUNCHY ^(D,L)	10,5
	Avocado, Gurke, Rettich, Sesam, Unagi-Sauce, Mayonnaise	



SPECIAL ROLL 8 Stk.

Special Roll mit Premium-Sauce nach MOON-Art

H40.	DRAGON FIRE	14,9
	Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Rettich, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs	
H41.	SAKE YUME	14,9
	Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke	
H42.	KANI KAMA	14,9
	Surimi, Avocado, Gurke, Lachs, Tobiko, Mayonnaise, Cream Cheese	
H43.	UNAGI SPECIAL	14,9
	Aal, Tempura Garnelen, Gurke, Unagi-Sauce, Mayonnaise	
H44.	MAGURO SPECIAL	14,9
	Thunfisch, Lachstatar, Tempura Lauch, Gurke, spicy Mayonnaise, Frischkäse	
H46.	RIO	14,9
	gegrillte Lachshaut, Gurke, Rettich, umwickelt mit Großgarnelen, Cream Cheese	
H47.	FUTO MAKI (5 Stk.)	14
	Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken, Tobiko	
H49.	BUDDHA ROLL	14,9
	Gurke, Rettich, Schnittlauch, Avocado, umwickelt mit eingelegtem Tofu, Teriyaki-Sauce, Sesam, vegan Spicy Mayonnaise	





◆ 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

◆ ADDITIVES:

1. with dye - 2. caffeine-containing - 3. with antioxidant - 4. acidifying agent - 5. with preservative - 6. with sweetener - 7. contains a Phenylalanine source - 8. quinine-containing - 9. stabilizers - 10. foamed with nitric oxide - 11. taurine - 12. contains sulphites

◆ ALLERGENE

A. Eggs B. Peanuts C. Fish D. Gluten-containing cereals (wheat, rye, oats, spelled) - E. Crustaceans - F. Lupins - G. Milk including lactose - H. Peel fruits - I. Sulfur dioxide & Sulphites - J. Celery - K. Senf - L. Sesamsamen - M. Soy - N. Weisssiere (Mollusks)

◆ vegetarisch

◆ Vegan



SASHIMI

3 Stk.

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

- | | |
|------------------------|------|
| S50. LACHS SASHIMI | 9 |
| mit Seetangsalat | |
| S51. THUNFISCH SASHIMI | 11,5 |
| mit Seetangsalat | |



SUSHI SET



NACHSPEISEN

CHUOI CHIEN	^(B,D,G) gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen	5,5
DUA CHIEN	^(B,D,G) gebackene Ananas mit Honig und Erdnüssen	5,5
MOCHI MOCHI	^(B,D,G) Mochi Eis, Mochi Kuchen, Früchte	6,5

**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

16,5

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

GETRÄNKE MENÜ

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
- Saftschorle	0,3	3,8

WARME GETRÄNKE

- Grüntee	3,5
- Jasmintee	3,5
- Ingwertee - mit Orange und Honig	3,8
- Minztee - mit Limetten, Ingwer und Honig	3,8
- Zitronengrasteer - Mit Ingwer und Honig	3,8

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

- Ca Phe Phin ^(2,G)	3,8
vietnamesisches Kaffeepulver gepresst durch einen Tropffilter mit Siebschale, Kondensmilch	
- Ca Phe Latte ^(2,G)	5
vietnamesischer Latte Macchiato	

KALTE GETRÄNKE (hausgemacht)

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



ALKOHOL GETRÄNKE

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

ROSE'

- 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

0,2l - 6,5

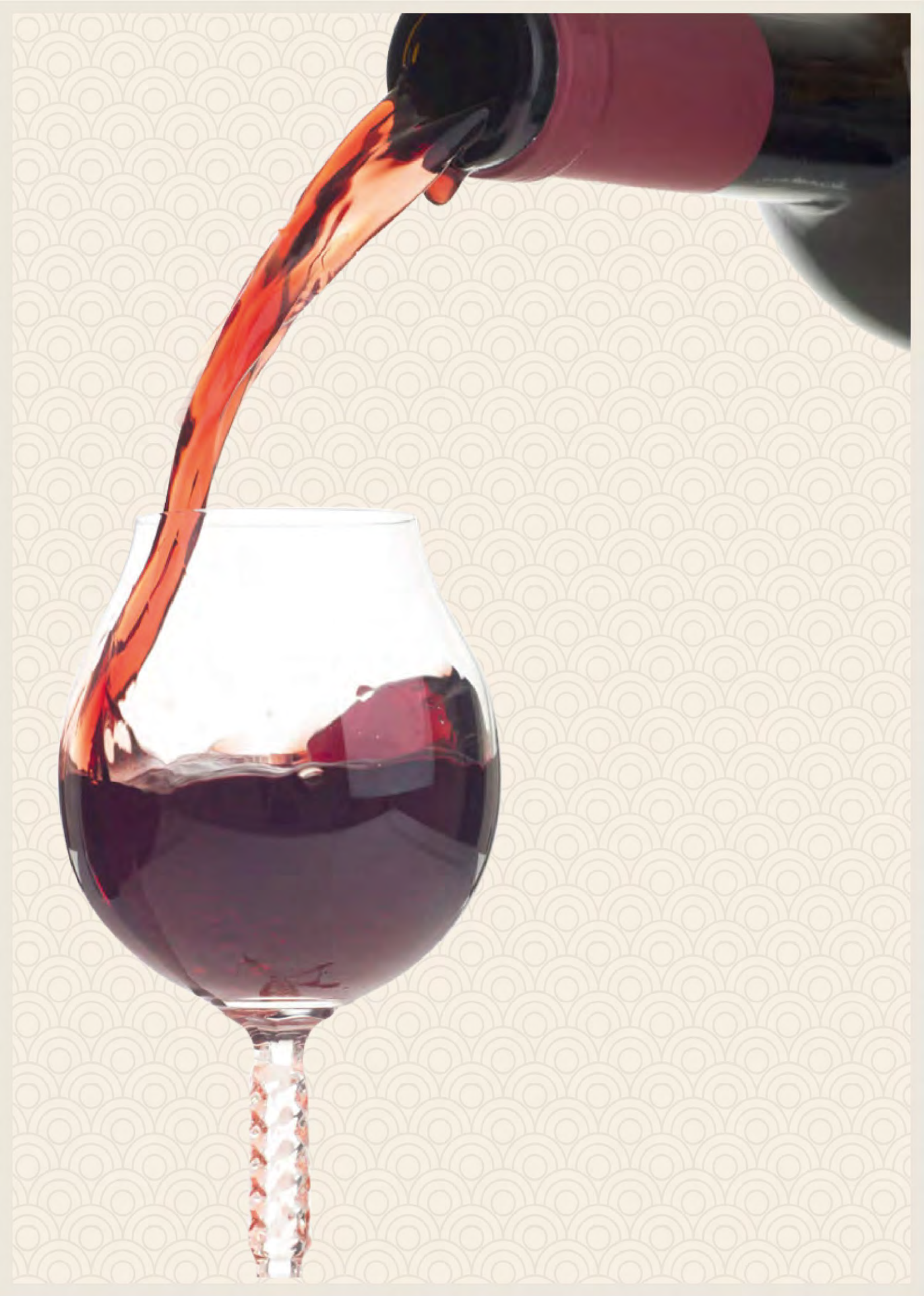
Fürst von Metternich Prosecco

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

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





Das Moon Restaurant bietet ausgewählte Gerichte
aus der vietnamesischen Küche an.

Unsere Speisekarte enthält traditionelle Gerichte wie die berühmte Pho Suppe, Bun Bo Nam Bo,
gebratenen Reis, verschiedene Currys und Saté-Soßen.

Um den Gerichten einen zusätzlichen Reiz zu verleihen, sind asiatische Kräuter, geröstete Erdnüsse,
knusprige Frühlingszwiebeln und Gewürze wie Sesamöl, Zitronengras, Kaffirblätter und Ingwer unverzichtbar.

Durch die verschiedenen Holzmaterialien und Lampenschirmen wirkt das kleine,
aber feine Restaurant gemütlich und vermittelt ein nostalgisches und warmes Gefühl.
Besuchen Sie das Moon und entdecken Sie „little Vietnam“ direkt im Herzen von Ettlingen!

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)

◆◆◆◆◆
BESTELLSHOTLINE

0176 3279 0301 | 07243 718 7584

moon.ettlingen@gmail.com

