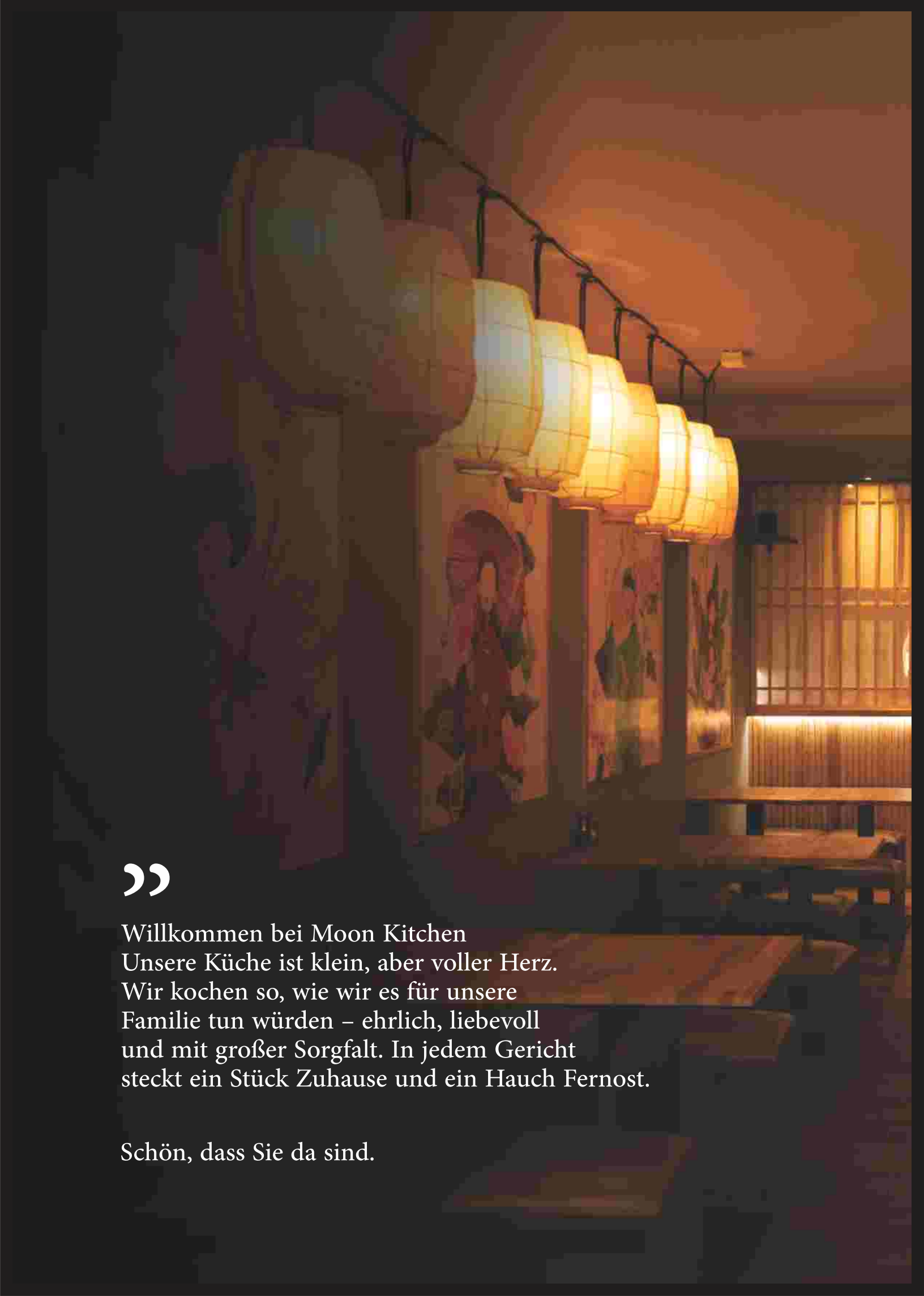


Nur Barzahlung möglich

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

SPEISEKARTE



The background image shows the interior of a restaurant named Moon Kitchen. A series of large, glowing, cylindrical paper lanterns are suspended from the ceiling, creating a warm, ambient light. Below the lanterns, there are framed pieces of traditional East Asian artwork on the wall. In the background, a window with a wooden frame and a light-colored curtain is visible. The overall atmosphere is cozy and intimate.

”

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

VORSPEISEN



1. GOI CUON ^(D)

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

Tofu ^(F) 5,7

Hühnerbrust 5,9

gekochten Garnelen ^(A1,B) 6,5



2. NEM RAN ^(B,C,D,E,O)

4 Stk. knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse & Garnelen
6,5



3. NEM CHAY ^(A1,O)

6 Stk. Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse,
dazu Salat, Erdnüssen, Süß-Sauer-Dip
5,5



4. GYOZA VEGAN ^(A1,D,O)
 4 Stk. vegetarische Teigtasche gedämpft,
 dazu Soja-Sauce
 6,7



5. TOM CHIEN ^(A,O)
 2 Stk. panierte Garnelen, dazu Teriyaki-Sauce und Salat
 5,5



6. WANTAN GEBACKEN ^(A,B,O)
 4 Stk. geb. Wantan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch
 und Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip
 5,7



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

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

Tofu ^(F) 5,5

Hühnerbrust 5,9

gekochten Garnelen ^(B) 5,9



8. SEETANGSALAT ^(K)

Algensalat

5,5



9. HA CAO ^(K,B,D,O)

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

5,9

VORSPEISEN



10. MIX TAPAS FÜR 2 ^(A,B,C,D,E,F,K,O)

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

16,9



11. GA CHIEN (new) ^(A,D,G,L)

Knusprig frittierte Hähnchenbrust,
Cheddar Käse Pulver, Spicy-Mayonnaise

6,5



12. XIEN LA LOT (4 Stk.) (new) ^(B,C,L)

Gehacktes Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter eingerollt
und gegrillt, dazu Limetten-Dressing

7,9

13. **MANGO SALAT** (new) ^(B,C,L)

Mango, Gurke, Karotten, Kräuter, Erdnüsse,
Limetten-Sauce, Erdnüssen.

Tofu ^(F) 6,5

Hühnerbrust 6,5

gekochten Garnelen ^(A1,B) 7,5



VORSUPPEN





15. SUP SUA DUA ^(G,O)

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

wahlweise mit:

Tofu ^(F) 6,5

Huhn 6,5

Garnelen ^(B) 7,5

Lachs ^(D) 7,5



16. SUP RAU (klein) ^(K,F,O)

verschiedenes Gemüse und asiatische Kräuter

wahlweise mit:

Tofu ^(F) 6,9

Hühnerbrust 6,9



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

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

6,9

HAUPTGERICHT

19. PHO ^(F)

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

Tofu ^(F) 13,5

Hühnerbrust 13,9

Rindfleisch 14,5





20. SUP RAU ^(K,O) (groß)

Glasnudelsuppe, Kräuter, Gemüse

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 XOAI ^(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)

Sate-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 ^(M) 12,9

Hühnerfleisch 13,5

Hähnchen Kross ^(D) 14,5

Rindfleisch 13,9

Garnelen ^(E) 15,5

Ente Kross ^(D) 15,9

HAUPTGERICHT

HAUPTGERICHT



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



30. BUN BO LA LOT (new) ^(B,C,L)

In Betelblätter eingerolltes, fein gewürztes Rinderhackfleisch,
serviert mit Reismudelsalat, frische Kräutern, gerösteten Erdnüssen
und knusprigen Röstzwiebeln. Abgerundet mit einem
hausgemachten Limetten-Dressing.

15,5

NUDELNGERICHT



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,F,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 (neu) ^(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

HAUPTGERICHT



45. GOI MIEN ^(D,E,O) (groß)

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

Tofu ^(F) 12,9

Hühnerbrust 12,9

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

Lachssteak ^(D) 16,9



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

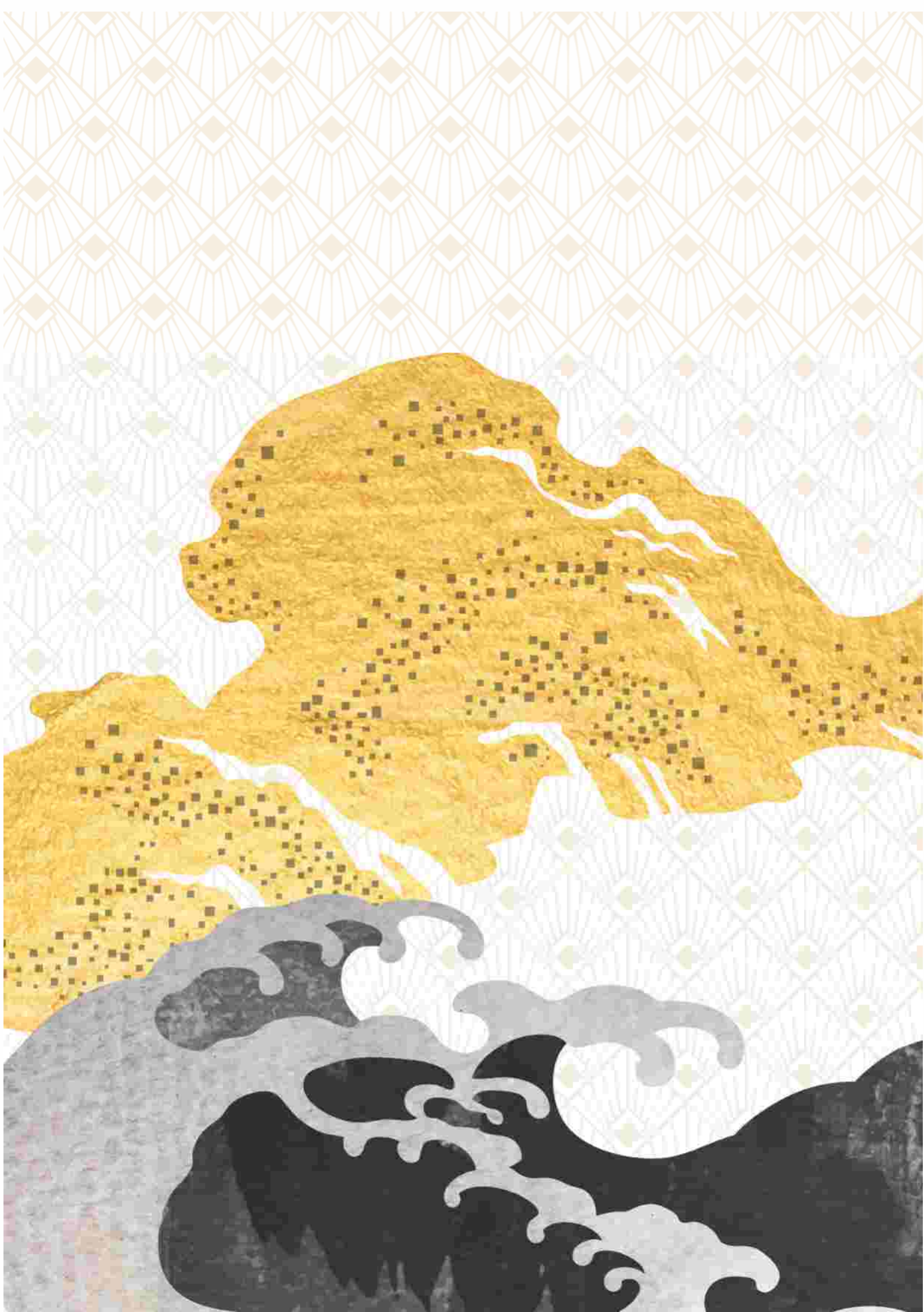


48. SALMON STEAK SPECIAL (new) ^(B,C,D,L,M)

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

19,9

MOON SPEZIALITÄT



SUSHI
SELECTION

NIGIRI

2 Stk. ^(K,F)

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 ^(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 ^(E,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 MAKI ^(F,A1)

süß fritierter Tofu

4,9

M19. SHINKO MAKI

ingelegte 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

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

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

12,5

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

Lachs, Avocado, Tobico

10,9

U25. CALIFORNIA I.O. ^(B,K,G)

Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse

10,5

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

Thunfisch, Gurke, Tobico

12,5

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

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

10,9

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

gekochte Garnelen, Avocado, Tobico

11,9

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

Süßwasser Aal, Gurke, 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,EK,G)

Lachs, Avocado, Frischkäse, Unagi-Sauce, Mayonnaise

11,5

T31. TUNA TEMPURA ^(C,D,EK,G)

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

12,5

T32. EBI ^(B,G,A1,E,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 CRUNCHY ^(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)

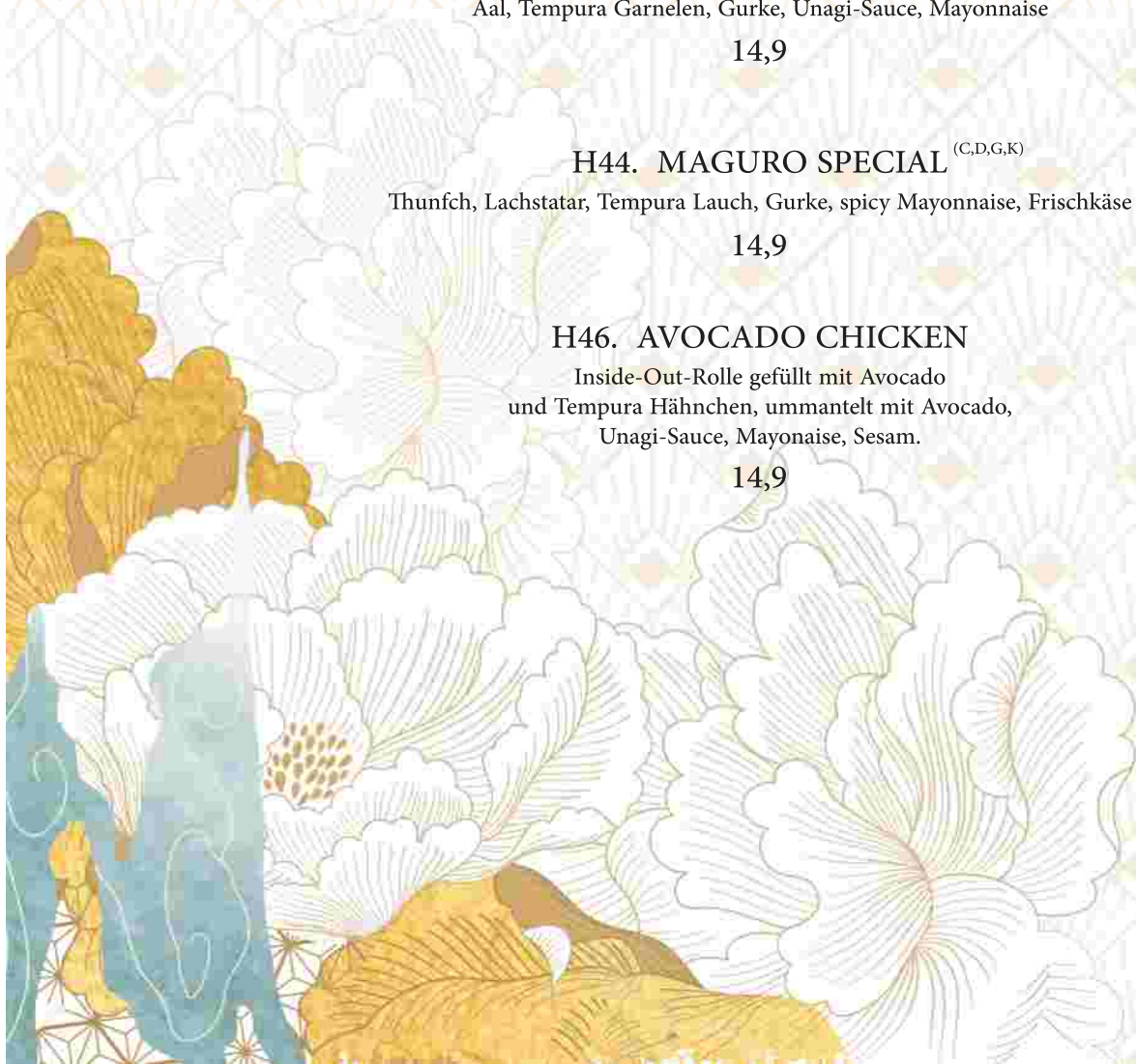
Thunfisch, Lachstatar, Tempura Lachs, Gurke, spicy Mayonnaise, Frischkäse

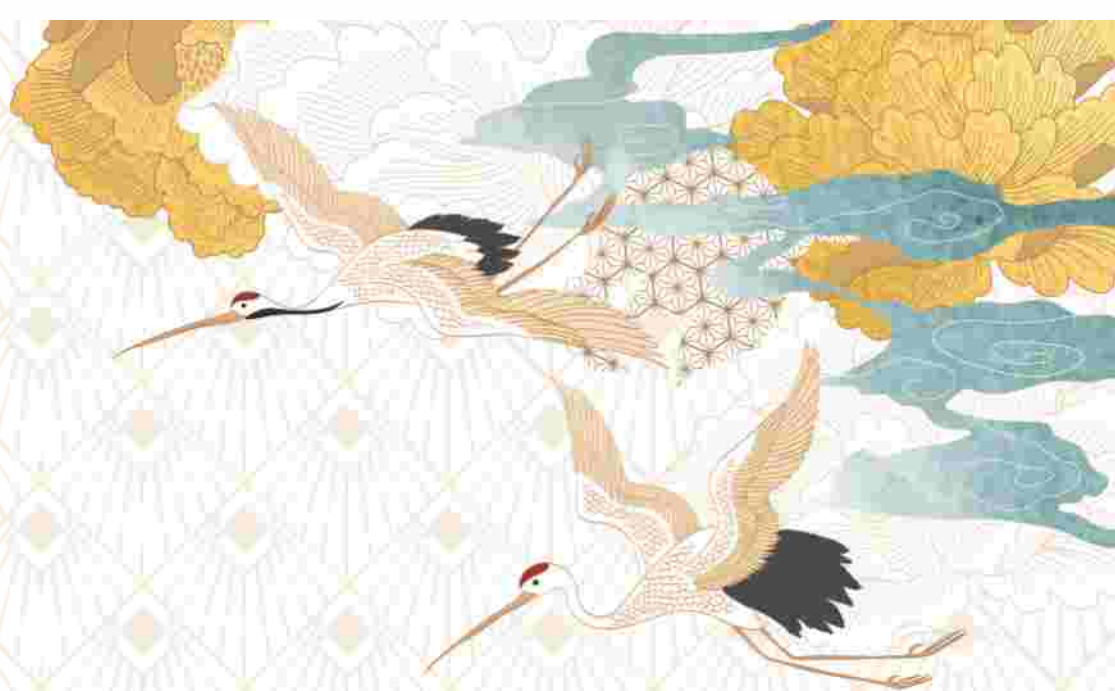
14,9

H46. AVOCADO CHICKEN

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

14,9





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

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

14

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

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

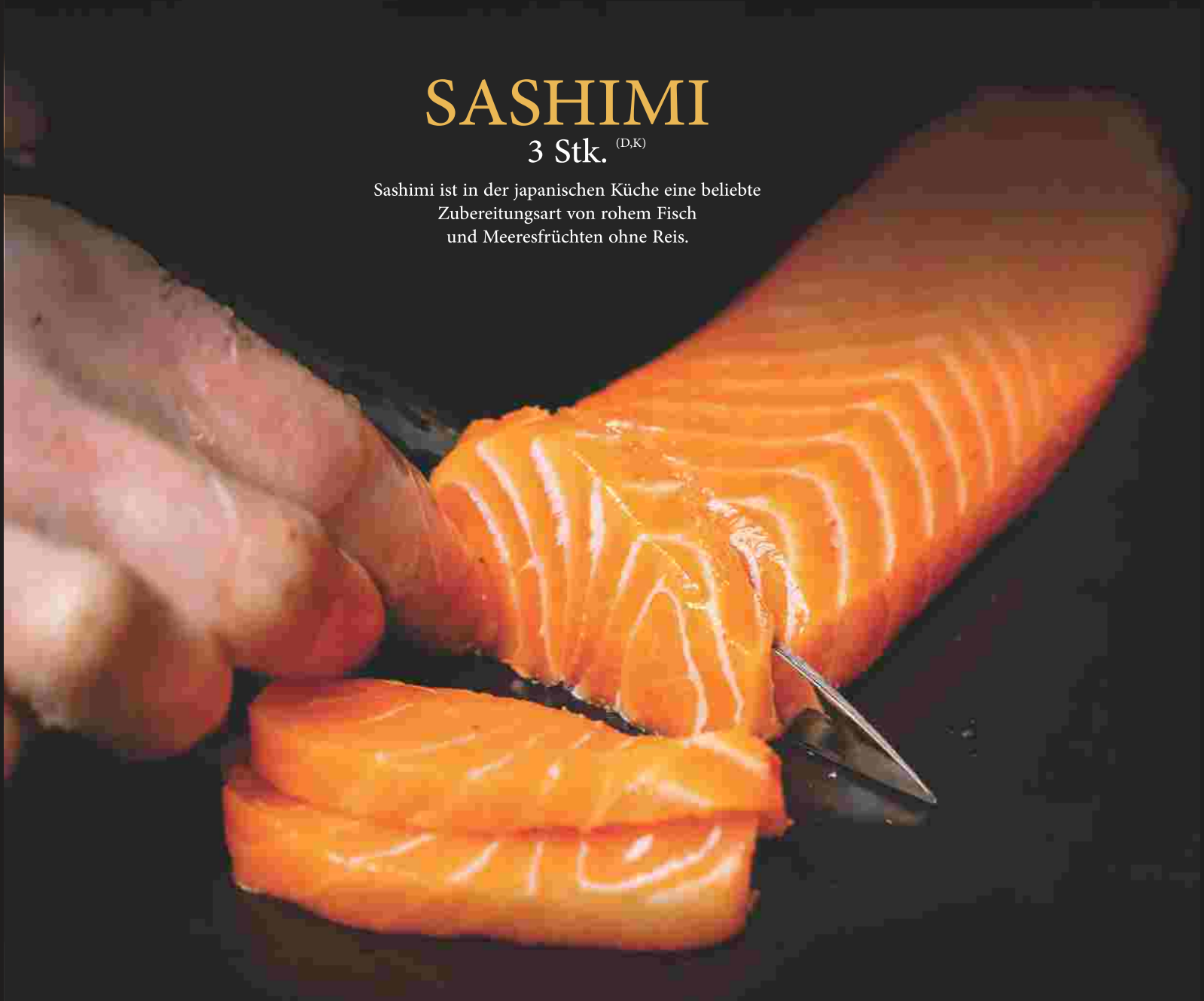
14,9



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



FÜR KINDER

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

Eiernudeln gebraten mit Gemüse
und Hühnerfleisch.

8,5

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

Eiernudeln gebraten mit Gemüse
und Hühnerfleisch.

8,5

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

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)



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

SUSHI SET



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
- 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
- Zitronengrasteetee ^(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		6,5
Zitrone, Minze, tropischer Mango-Maracuja Geschmack		

CA PHE PHIN ^(2,G)

vietnamesisches Kaffeeulver gepresst durch einen
Tropffter mit 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

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

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

