
MOONLIGHT
Contemporary Asian Cuisine & Sushi
MOONLIGHT

Falls Sie gegen irgendeine Zutat im Essen allergisch sind, fragen Sie bitte den Kellner sorgfältig, bevor Sie etwas bestellen.

Moon Light Restaurant

Mitten im pulsierenden Herzen der Stadt erstrahlt das Moon Light Restaurant als ein Ort voller Eleganz, an dem die Kunst der Kulinarik unter sanftem Mondschein aufblüht. Bei uns geht es nicht nur um gutes Essen – wir bieten ein einzigartiges Erlebnis, das Sie die Raffinesse und Kreativität in jedem Detail spüren lässt.

- **Geschmackserlebnis** – Die Verschmelzung von Tradition und Moderne: Das Moon Light Restaurant vereint harmonisch das Beste aus Tradition und Moderne, Osten und Westen. Wir sind auf authentische asiatische Küche spezialisiert, ergänzt durch kreative Sushi-Kompositionen. Doch damit nicht genug: Unsere Küche überrascht mit innovativen Kreationen, bei denen wir asiatische Aromen mit einem Hauch europäischer Raffinesse kombinieren – für ganz neue, aufregende Geschmackserlebnisse.

- **Ambiente** – Stilvolle Wohlfühlatmosphäre: Schon beim Betreten von Moon Light spüren Sie die warme, elegante und dennoch entspannende Atmosphäre. Sanftes Licht, ein stilvolles Interieur und dezente Musik schaffen die perfekte Kulisse – ob für ein romantisches Dinner, eine gemütliche Feier oder ein wichtiges Treffen.

"Shine & Dine" – Genuss in seiner schönsten Form: Jede Mahlzeit im Moon Light Restaurant ist eine unvergessliche Reise für die Sinne. Wir verwenden nur frische, hochwertige Zutaten und legen großen Wert auf eine präzise Zubereitung. Unser engagiertes Team sorgt dafür, dass jeder Moment bei uns zu einer wertvollen Erinnerung wird.

Lassen Sie sich von Moon Light in eine Welt voller kulinarischer Inspiration entführen, in der Licht und Geschmack eine perfekte Harmonie bilden.

SALAT

1. Papaya Salat
Grüner-Papaya-Streifen-Salat mit hausgemachtem Dressing und frischen Kräutern, wahlweise mit:

- **Vegetarisch** **9,9**
- **Garnelen** **10,9**

2. Mango Salat mit Ente **10,9**
Mangostreifen-Salat mit knuspriger Ente, Limetten und roten Zwiebeln.

3. Avocado Salat mit Rind **12,9**
Avocado mit gegrillten Rinderfleischwürfeln, Limettensoße, asiatischen Kräutern und Erdnüssen.

4. Goi Cuon
Vietnamesische Reispapierrollen mit frischen vietnamesischen Kräutern, wahlweise mit:

- **Tofu** **7,9**
- **Hähnchen** **7,9**
- **Garnelen** **8,9**

5. Goma Wakame **6**
Eingelegter Algensalat mit Sesam.

6. Yaki Tako **16,9**
Gegrillter Oktopus mit Avocado, Koriander und Tomaten in Miso-Trüffel-Sauce.

7. Seared Scallops **14,9**
Flambierte Jakobsmuscheln mit Soja-Balsamico, Kaviar und Trüffelsauce.

8. Crispy Ebi **12,9**
Garnelen im Tempuramantel auf grünem Salat mit Spicy-Mayonnaise & Apfelsoße.

9. Seafood Salad **14,9**
Meeresfrüchtesalat mit Miso-Yuzu-Sauce

MOONLIGHT



KALTE VORSPEISEN

21. Salmon Aburi-Ponzu **13,9**
Flambierter Lachs mit Ponzu- und Miso-Soße, Kaviar.

22. Tuna Tataki Miso **14,9**
Flambierter Thunfisch mit Miso-Sauce, Unagi-Sauce und Ponzu-Sauce.

23. Hamachi-Ponzu **15,9**
Scheiben vom Kingfish mit Rettich, Chili, Ponzu- & Yuzu-Soße, Trüffelöl und Kaviar.

24. Tuna Tatar Imperial **13,9**
Thunfisch mit Avocado, Kaviar und Tartare-Soße.

SUPPEN

25. Miso Suppe
Weiße Miso-Suppe mit Seetang und Frühlingszwiebeln.
Wahlweise mit
- **Tofu** **6,9**
- **Lachs** **7,9**

26. Cremige Kokos-Suppe
Aromatische Kokossuppe mit Pilzen. Wahlweise mit
- **Huhn** **7,9**
- **Garnelen** **8,9**

27. Wantan Suppe **8,5**
Maultaschen-Suppe mit Hühnerfleisch und Shrimps-Füllung, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander.

28. Pho
Reisbandnudelsuppe, serviert mit frischen Kräutern in hausgemachter Rinderbrühe.
- **Klein** **8,5**
- **Groß** **16,9**

MOONLIGHT



TAPAS

31. Edamame **5,9**
Japanische Sojabohnen mit Meersalz.

32. Khoai lang chiên **6,9**
Süßkartoffel-Pommes, serviert mit leicht scharfem Dip.

33. Vietnamesische Frühlingsrollen **7,9**
Traditionelle Frühlingsrollen mit Schweinenackenfleisch und Garnelenfüllung, serviert mit hausgemachter Soße.

34. Vegetarische Frühlingsrollen **7,5**
Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen mit verschiedenem Gemüse, Taro & Mungbohnen, serviert mit Süß-Sauer-Soße.

35. Cha Gio Mix **11,9**
Kombination aus drei verschiedenen knusprigen Frühlingsrollen.

36. Gà Sate **8,5**
Hühnerspießchen, mariniert und gegrillt in Sate-Kokosmilch-Sauce mit Limettenblättern. Dazu ein würziger Erdnuss-Dip.

37. Gyoza
Knusprig gebackene Teigtaschen, wahlweise mit
- **Gemüse** **7,5**
- **Hühnerfleisch** **7,9**

38. Wantan **7,9**
Goldene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Chili-Soße.


Vorspeisen
Platte
MOONLIGHT

TAPAS

39. Bò Lá Lốt **8,5**
Eingelegtes Rinderhackfleisch mit Zitronengras, in Wildbetelblättern eingewickelt und gegrillt. Serviert mit hausgemachter Dressing-Soße.

40. Tofu Tempura **7,9**
Tofu im knusprigen Tempura-Mantel.

42. Dumpling Mix **8,5**
Hakao und Siu Mai mit Garnelen und Surimi mit Sojasoße.

43. Tôm Lăn Dừa **9,9**
Gebackene Riesengarnelen, ummantelt mit Kokosfleisch-Streifen. Dazu eine Süß-Sauer-Soße.

44. Mực Chiên Bơ **9,9**
Geröstete Baby-Calamari mit Kaffir-Limette.

45. Bánh uyên ương **8,9**
Garnelen mit knusprigem Kartoffelmantel.

46. Vorspeisen-Platte (ab 2 Personen) **17,9 pro Person**
1. Sommerrollen mit Hähnchen (Gỏi cuốn gà)
2. Crispy Wan Tan, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen (Hoành thánh chiên)
3. Rinderfleisch in Wildbetelblättern (Bò lá lốt)
4. Grüner Papaya-Salat mit Garnelen (Nộm đu đủ tôm)
5. Vietnamesische Frühlingsrollen (Nem Việt Nam)

MOONLIGHT



NIGIRI (2 ST.)

110. Sake **6**
Lachs-Nigiri.

111. Maguro **7**
Thunfisch-Nigiri.

112. Ebi **7**
Gekochte Garnelen-Nigiri.

113. Hamachi **7**
Gelbschwanzmakrelen-Nigiri.

114. Aal **7**
Gegrillter Süßwasseraal-Nigiri.

115. Avocado **5,5**
Avocado-Nigiri.

116. Flambierter Lachs Aburi (spicy) mit Kaviar **7**
Flambiertes Lachs-Nigiri mit würziger Note und Kaviar.

117. Flambierter Maguro Aburi (spicy) mit Kaviar **8**
Flambiertes Thunfisch-Nigiri mit würziger Note und Kaviar.

MAKI (8 ST.)

120. Gurken **5**

121. Avocado **5**

123. Lachs **6**

124. Thunfisch **7**

125. Ebi Tempura **7**

126. Hamachi **7**

127. Aal **8**

128. Lachs & Avocado **7**

129. Ebi & Avocado **7**

INSIDE OUT (8 ST.)

MIT FRISCHEM KÄSE

130. California **10,9**
Surimi Tartar, Gurke, Avocado, Sesam, Tobiko

131. Green Roll **10,9**
Gurke, Avocado, Spargel, Sesam, Unagi-Sauce

132. Pink Roll **10,9**
Avocado Tempura, Rettich, Mango, Sesam

133. Alaska **11,9**
Avocado, Lachs, Tobiko, Sesam

134. Maguro **12,9**
Avocado, Thunfisch, Tobiko, Sesam

135. Ebi Tempura **12,9**
Ebi Tempura, Avocado, Tempura Flocken

136. Hähnchen Crunchy **10,9**
Hähnchen, Gurken, Sesam, Tobiko

137. Hamachi **12,9**
Avocado, Gurken, Hamachi, Sesam, Tobiko

138. Lachs Spicy **11,9**
Lachs Tartar, Avocado mit Spicy-Soße

139. Maguro Spicy **12,9**
Spicy Thunfisch, Gurken, Avocado, Unagi-Sauce


Sashimi
MOONLIGHT

SASHIMI

150. Sashimi schottischer Lachs **7,9**

151. Sashimi Maguro **8,9**

152. Sashimi Hamachi **8,9**

153. Sashimi Mix Deluxe **28,9**
2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Hamachi, 2 Ebi, 1 Jacob und Wakame-Salat

CRUNCHY ROLL

160. Maki Avocado Crunchy (8 Stück) **9,9**
Mit Trüffel-Sauce und Teriyaki-Sauce

161. Maki Salmon Crunchy (8 Stück) **10,9**
Mit Trüffel-Sauce und Unagi-Sauce

162. Maki Spicy Tuna Crunchy (8 Stück) **11,9**
Mit Trüffel-Sauce und Unagi-Sauce

163. Madam Green Crunchy Roll (6 Stück) **11,9**
Avocado, Gurken, Rettich mit Trüffel-Sauce, Teriyaki-Sauce, Avocado Wakame und Sesam

164. Sake Crunchy (6 Stück) **12,9**
Lachs, Avocado, Rettich mit Trüffel-Sauce, Snow, Unagi-Sauce, Avocado Wakame und Sesam

165. Hähnchen Crunchy (6 Stück) **11,9**
Hähnchen, Avocado, Rettich mit Trüffel-Sauce, Snow, Unagi-Sauce, Avocado Wakame und Sesam

166. Black Widow Crunchy Roll (6 Stück) **14,9**
Lachs, Thunfisch, Weißfisch, Avocado, Rettich mit Trüffel-Sauce, Snow, Unagi-Sauce, Avocado Wakame und Sesam


MOONLIGHT

SPECIAL ROLL

170. Madam Green **13,9**
Gurken, Avocado, Spargel, Shitake-Pilzen, Avocado-Soße, Schnittlauch und Sesam.

171. Taboule Style **13,9**
Avocado, Rempula, Rettich, Gurken, Mango, umhüllt mit einer veganen Pink-Sauce-Creme und Sesam.

172. Crispy Tiger Roll **16,9**
Garnelen Tempura, Avocado, Mango, Frischkäse, flambierter Lachs, Trüffel, rote Kaviar, Trüffel-Mayonnaise, Snow-Soße und Unagi-Sauce.

173. Volcano Roll **18,5**
Garnelen Tempura, Avocado, Mango, Thunfisch-Tartar-Mantel, Schnittlauch, Tobiko, Sesam, Trüffel-Mayonnaise und Unagi-Sauce.

174. Tokyo Roll **17,9**
Garnelen Tempura, Avocado, Gurken, Surimi, Lachs, Thunfisch, Teriyaki-Sauce, Snow-Soße und Flugfischrogen.

175. Moon Trüffel Roll **16,9**
Spicy Lachs, Avocado, Gurken, Surimi, Tempura-Flocken, Tobiko, Flugfischrogen, Spicy-Trüffel und Snow-Unagi-Soße.

176. King Samurai **18,9**
Hamachi, Avocado, Gurken, Thunfisch-Tartar mit Shoyu-Sauce, Flocken, Tobiko, Schnittlauch und Sesam.

177. Black Panther Extreme Rol **16,9**
Spicy Lachs, Avocado, Gurken, Mango, Lachs-Mantel flambiert mit Mayonnaise, Spicy-Trüffel, Snow-Soße, Unagi-Sauce und Sesam.

178. Ninja Roll **17,9**
Avocado, Gurken, Spargel, Rettich-Mantel, flambiert mit Teriyaki-Soße, Flocken, Schnittlauch und Sesam.

179. Hähnchen Yaki Extreme Roll **16,9**
Hähnchen, Yaki, Avocado, Gurken, Spargel, Surimi-Tartar-Mantel mit Mayonnaise, Trüffel-Soße, Snow, Unagi-Sauce, Flocken-Tempura, Tobiko und Sesam.

HAUPTGERICHT

GRILLEN PLATTE

51. Tori-Sanzoku (Gegrilltes Hähnchen) **20,9**
Gegrilltes Maishähnchen mit Teriyaki-Sauce.

52. Sake-Yaki (Gegrillter Lachs) **25,9**
Gegrillter schottischer Lachs mit Mango und Teriyaki-Soße.

53. Garnelen (Gegrillte Riesengarnelen) **29,9**
Gegrillte Riesengarnelen mit Yakiniku-Sauce und Miso-Sake-Trüffel-Soße.

54. Barbarie-Entenbrustfilet France **25,9**
Gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet mit Miso-Sake-Soße und Trüffel-Soße.

55. Surf & Turf New Style (Gegrilltes Rind & Garnelen) **31,9**
Gegrilltes Entrecôte mit großen Riesengarnelen, serviert mit Yakiniku- und Miso-Sake-Soße.

56. Entrecôte (250g) **26,9**
250g gegrilltes Roastbeef-Entrecôte mit gegrillten Cherrytomaten, Gemüse, Miso-Sake-Soße und Teriyaki-Soße.


Tôm Chiên
MOONLIGHT

REISGERICHTE

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

61. Cơm Gà Xào **17,9**
Gebratenes Hähnchen mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Erdnüssen C. Zitronengras. D.Basilikum

62. Cơm Gà Giòn **18,9**
Knuspriges Hähnchen mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Erdnüssen C. Mango

63. Cơm Bò Xào **19,9**
Gebratenes Rindfleisch mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Zitronengras C.Basilikum

64. Bò Lúc Lắc (ohne Duftreis) **22,9**
Gebratene Rindfleischwürfel mit Zwiebeln, Schalotten und Süßkartoffel-Pommes, dazu ein Salat mit hausgemachtem Dressing.

65. Vịt Giòn **20,9**
Knusprige Ente mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Erdnüssen B. Mango C.Basilikum

66. Cá Hồi Chiên **22,9**
Gebratener Lachs mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Basilikum

67. Tôm Chiên **22,9**
Gebratene Garnelen mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Mango C. Basilikum

68. Mực Xào **22,9**
Gebratener Tintenfisch mit Basilikum-Soße

69. Hải Sản Xào **24,9**
Sepia, Riesengarnelen und Muscheln, gebraten mit Sellerie, Peperoni, Ananas, Cherrytomaten und Knoblauch.

70. Đậu Hũ **16,9**
Tofu mit Soßenauswahl:
A. Curry B. Zitronengras. C. Basilikum

71. Rau Củ Thập Cẩm **16,9**
Verschiedene frische Saisongemüse, Pak Choi und Knoblauch, gebraten in der Wokpfanne.

NUDELGERICHTE

81. Bún Trộn
Lauwarme Reisnudeln mit Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Kräutern, serviert mit hausgemachter Limettensauce.
Wahlweise mit:

- **Tofu** **17,9**
- **Hähnchen** **18,9**
- **Rindfleisch** **19,9**
- **Gegrilltes Rindfleisch in Betelblättern** **19,9**
- **Ente** **20,9**
- **Frühlingsrollen** **18,9**

82. Black Sauce - Udon
Gebratene Udon-nudeln mit frischem Saisongemüse und Koriander. Wahlweise mit:

- **Knuspriges Hähnchen** **18,9**
- **Ente** **20,9**
- **Rindfleisch** **19,9**
- **Garnelen** **23,9**

83. Freestyle Sommerrollen
Erleben Sie die Kunst des vietnamesischen Sommerrollen-Wickelns direkt an Ihrem Tisch! Frische Kräuter, Salat und Fleisch werden in Reispapier eingerollt, dazu verschiedene Dips. Wählen Sie zwischen:

- **Tofu** **18,9**
- **Hähnchen** **19,9**
- **Rindfleisch** **19,9**
- **Garnelen** **22,9**

84. Phở Xào
Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Saisongemüse und Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

- **Tofu** **17,9**
- **Gebratenes Hähnchen** **17,9**
- **Ente** **19,9**
- **Garnelen** **22,9**

Sushi



MOONLIGHT

SUSHI SET

100. Madam Green Veggie Set – 28
Ein veganes Sushi-Set für eine Person mit:

- Maki (6 Stk.)
- Vegan Special Roll (8 Stk.)
- Veggie Crunchy Roll (6 Stk.)

101. Sushi Chef's – 32
Ein sorgfältig zusammengestelltes Sushi-Set mit:

- Sashimi (3 Stk.)
- Nigiri (2 Stk.)
- Maki Roll (6 Stk.)
- Special Roll (8 Stk.)
- Crunchy Roll (6 Stk.)

102. Chef's Choice – 60 (für 2 Personen)
Unser Sushi-Chef wählt für Sie eine exklusive Auswahl an Sushi-Kreationen. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich überraschen!

DESSERT

300. Chuối Chiên Kem **7,5**
Gebackene Bananen mit Vanilleeis

301. Bánh Dừa **6,9**
Gebackene Kokosbällchen, verfeinert mit frischen Kokosstreifen und braunem Zucker

302. Mochi **8,9**
Klebreisbällchen mit verschiedenen Eisfüllungen (3 Stk.)

303. Hausgemachte Kokos-Panna-Cotta **6,5**
Hausgemachte Kokos-Panna-Cotta, serviert mit Mangopüree und garniert mit frischem Obst

304. Xôi Xoài **8,9**
Gedämpfter Klebreis, serviert mit frischer Mango und Kokosmilchsoße, verfeinert mit geröstetem Sesam und Kokosstreifen

305. Kem Trà Xanh **7,5**
Erfrischendes Eis aus grünem Tee

KAPUZINERSTRASSE 39, 80469
MÜNCHEN, GERMANY

+49 89 3500 3990
HTTPS://MOONLIGHT-RESTAURANT.DE


MOONLIGHT
Contemporary Asian Cuisine & Sushi