

Moon Exquisite

Spreeufer 2, 10178 berlin
+49 30 30882156

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VEGETARISCH/VEGETARIAN

Herbstsalat mit karamellisierten Walnüssen, Feigen, Grillgemüse, Kirschtomaten und gebacktem Schafskäse 9,60 €

VEGETARISCH

Autumn salad with caramelized walnuts, figs, grilled vegetables, cherry tomatoes & baked sheep's cheese

Hokkaido-Kürbiscremesuppe, veredelt mit saisonalen Pilzen und einer Krone aus Kokosschaum 6,80 €

Hokkaido pumpkin cream soup, refined with seasonal mushrooms and a crown of coconut foam

Roasted Pak Choi und Shiitake-Pilze, verfeinert mit Saft der Edamame 6,80 €

Roasted pak choi and shiitake mushrooms, refined with edamame juice

Thai Papaya- oder Thai Mango Salat mit frischer Minze, Koriander und homemade Vinaigrette 6,80 €

Thai papaya or thai mango salad with fresh mint, coriander and homemade vinaigrette

Yuzu Burrata mit Kirschtomaten, Rauchmandeln und karamellisierten Feigen 9,60 €

VEGETARISCH

Yuzu burrata with cherry tomatoes, smoked almonds and caramelized figs

Japanische Edamame mit Meersalzflocken 6,80 €

Japanese edamame with sea salt flakes

Batata-Pommes mit homemade Himbeer-Dip 6,80 €

Batata fries with homemade raspberry dip

Crunchy-Bio Seidentofu mit homemade Honig-Senf-Dip 6,80 €

VEGETARISCH

Crunchy bio tofu with homemade honey and mustard dip

| FLEISCH/MEAT

18/h gegarter Duroc-Schweinebauch auf Apfelrisotto-Style garniert mit Shiitake-Marinade 8,60 €
18/h cooked Duroc pork belly on apple risotto style garnished with shiitake marinade

Gebeiztes Roastbeef mit Meersalzflocken, Rosmarin serviert auf Rucola-Gurken-Beet 8,60 €
Marinated roastbeef with sea salt flakes, rosemary served on a bed of arugula and cucumber

Gegrilltes Rib-Eye im Betelpfefferblatt dazu karamellierte Sojasauce 8,60 €
Grilled rib-eye in a betel pepper leaf served with caramelized soy sauce

Blanchierter Entrecôte-Salat mit Minze, Chili und Koriander 8,60 €
Blanched entrecôte-salad with mint, chili and coriander

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Erdnusscreme, dazu homemade koreanisches Kimchi 8,60 €
Grilled chicken breast fillet with peanut cream served with homemade Korean kimchi

Hanoi-Rolle gefüllt mit Salat, Reisnudeln und Lime-Vinaigrette (Wahlweise: Rind/Huhn/Tofu/Gar 8,40 €
nelen)

AUF WUNSCH VEGAN

Hanoi roll filled with salad, rice noodles and lime vinaigrette *Options: beef/chicken/tofu/shrimp

| FISCH/FISH

Avocado-Lachs-Tatar auf Cracker 8,60 €
Avocado-salmon tartare on crackers

Crunchy Seawater-Garnele garniert mit Trüffelpotato chips und Mango-cocktail 8,60 €
Crunchy seawater-prawns garnished with truffle potato chips and mango-cocktail

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Knoblauchcreme und Chili-Jam 9,60 €
Grilled scallops with garlic cream and chili jam

| FLEISCHGERICHTE/MEAT

Curcuma-Springchicken mit Misocaramel, Chimichurri, Granatapfel-Walnuss „Risotto-Style“ 25,80 € Butternut-Kürbispüree

Curcuma spring chicken with misocaramel, chimichurri, Pomegranate and walnut "risotto style" and butternut pumpkin puree

Chicken-Womanizer 24,80 €

Chicken-womanizer soft chicken breast fillet on a bed of vegetables, served with caramelized grilled truffle potatoes with mascarpone cream

Rib-Eye Teppanyaki 200g mit Tomaten-Kapern-Sauce und homemade Kimchi Korean-Style 26,80 €

Rib-eye teppanyaki 200g with tomato and caper sauce and homemade kimchi korean-style

Australisches Rumpsteak 200g, serviert mit Thaibasilikum-Pesto und homemade Kimchi Korean-Style 25,50 €

Australian rump steak 200g, served with Thai basil pesto and homemade kimchi Korean-style

Tonkatsu 190g – „Japanisches Duroc-Schweineschnitzel“ mit Krautsalat und hausgemachte Teriyakisauc 22,80 €

Tonkatsu 190g - "Japanese Duroc pork escalope" with cabbage salad and homemade teriyaki sauce

| VEGETARISCH/VEGAN

Bio-Seidentofu im Knuspermantel mit Japanischem Tempuragemüse, Saisonsalat, Avocado 18,60 € Senf-Vinaigrette

Bio tofu in a crispy coating with tempura vegetables, seasonal salad, avocado and mustard vinaigrette

| FISCHGERICHTE/FISH

Gegrillter Wolfsbarsch mit Bimi, grünem Spargel, Süßkartoffelpüree, Knoblauchcreme und Chili-Jam 29,00 €

Grilled sea bass with bimi, green asparagus, sweet potato puree, garlic cream and chili-jam

Shimishi-Lachsfilet mit Limettenpüree, homemade Orangen-Maracuja-Mousseline Tokyo-Style 28,00 €

Shimishi salmon fillet with lime puree, homemade orange-passion fruit mousseline Tokyo style

| DESSERT/DESSERT

Himbeersorbet mit Winzersekt	11,00 €
Raspberry sorbet with sparkling wine	
San Sebastian Cheesecake mit Portweinpflaumen und Sorbet	10,80 €
San Sebastian cheesecake with Port wine plums and sorbet	
Romantische Crème brûlée	8,60 €
Romantic crème brulée	
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Beerencouli, Eiscreme und Wildbeeren	9,80 €
Half-liquid chocolate cake with Berry couli, ice cream and wild berries	
Winterliche Panna cotta	8,40 €
Winter panna cotta	