Starters

1. SEAWEED SOUP **(F)**

klare Brühe mit Algen, Tofu und Schnittlauch *4,50*

2. YUM SOUP **(F,A1)**

mit Shrimpx, Zitronengras, Kokosmilch und Gemüse - scharf *5,00*

3. WON TAN SOUP **(F,A1)**

gefüllte Teigtaschen mit Tofu in einer kräftigen Brühe und Gemüse *5,50*

4. MONCHI SALAD **(E)**

Salat mit Avocado,Lax und Sesamdressing *8,00*

5. CHUKKA SALAD **(E)**

eingelegte Seealgen mit Sesam *5,00*

6. GREEN BEANS **(F)**

japanische Sojabohnen mit Meersalz *5,50*

7. LAX TATAR

mit Lax, Avocado, grüner Apfel *10,00*

8. WRAPPING MONK **(2,F)**

frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Glasnudeln und Gemüse *5,50*

9. SUNNY DUMPLINGS

japanische frittierte Dumplings mit Gemüsefüllung mit Teriyaki Sauce **(A1,A2,A3,1,E,F)** *6,50*

10. WHITE BOMBS **(F,E)**

gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und Tofu *5,50*

11. SPICY WON TAN **(F,E,A1)**

gedämpfte Wan Tans gefüllt mit Tofu und Gemüse in Chili-Öl,Sesam - scharf *5,50*

12. TOFU STICK **(A1,A2,A3,1,E,F)**

frittierter Tofu mit Gemüsefüllung serviert mit hausgemachtem Dip *5,00*

13. CRISPY WON TAN **(F,A1,2)** *6,50*

frittierte Wan Tans gefüllt mit Tofu und Gemüse

14. KOMACHI **(E)**

eingelegter Chinakohl mit Lauchzwiebeln und Sesam - **scharf** *5,50*

Main

20. BAO BURGER **(A1,A2,A3,1,3,F,E)**

Burger aus gedämpftem Hefeknödel gefüllt mit Tofu,Seitan,gebratene Zwiebeln, Salat, hausgem. Mayo-Hoisinsauce, serviert mit Süßkartoffelpommes und Beilagensalat *16,50*

21. FOUR NOODLES **(F)**

klare Gemüsebouillon mit Reisbandnudeln, Gemüse, Tofu und dazu frische Kräuter *12,00*

22. BOBO NOODLES **(F,E,H)**

Reisfadennudeln auf knackigem Salat mit mariniertem Beefi, dazu Erdnüsse und Zitronengras-Chilli- Dressing *14,50*

23. BOWL CLAN **(A1,A2,A3,1,F,E)**

Reisbowl mit mariniertem Tofu, Seitan, Kimchi, Gemüse der Saison und dazu Kräuter *14,50*

24. CHA CHA NOODLES **(F,E,H)**

zartes Tofuhack gerollt in saftig-grünen Betelblättern, serviert mit Reisfadennudeln, Salat,Erdnüsse, Sesam und hausgemachtem Dressing *14,50*

25. CHUBBY NOODLES **(F,H,1)**

gebratene Udonnudeln mit Gemüse und hausgemachter Sauce - **leicht scharf** *13,00*

- Sojahähnchen + 3,50€ (A1)
- Sojaentenfleisch + 3,50€ (A1)
- Tofu + 2,50€

26. SOUL GARDEN **(F,E)**

gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis *13,50*

27. CREAMY CURRY **(F,E,H)**

Kokoscurry mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis - **scharf** *13,50*

- Tofu + 2,50€
- Sojaentenfleisch + 3,50€ (A1)
- Sojahähnchen + 3,50€ (A1)

SIDES

100. YASMIN RICE **(E)**	3,00
102. SWEET POTATOE FRIES **(E)**	4,00

Special Hot-Pot

200. Komachi Hot Pot (F,A1) 25,00 p.P

Fondue mit scharfer Bouillon, serviert mit Kimchi, Tofu, Dumplings, saisonalem Gemüse und Reisbandnudeln - **scharf**

201. Monk Hot Pot (F,A1) 25,00. p.P

Fondue mit klarer Gemüsebouillon, serviert mit Tofu, Dumplings, saisonalem Gemüse und Reisbandnudeln

Sushi

NIGIRI 1STK.

53. AVOCADO *2,50*

54. SPARGEL *3,50*

55. LAX *3,00*

56. TUNIX *3,50*

57. TOFU - TASCHEN **(F)** *3,00*

58. TAMAGO - TASCHEN VEGANES EI **(1,3)** *3,50*

CRUNCHY 6STK.

70. MTK TEMPURA *12,50*

innen: roter Reis, Nogg (veganes Ei), Rettich, Gurke, Avocado,veganer Frischkäse
außen: Teriyaki Sauce, Sesam **(A1,A2,A3,1,3,E,F,H)**

71. SHRIMPX TEMPURA *13,50*

innen: Shrimpx Tempura. Avocado, Gurke,veg. Frischkäse
außen: Terriyaki-Snow-Sauce,Sesam **(A1,A2,A3,1,3,E,F,H)**

72. TUNACADO *13,50*

innen: Tunixpaste, Avocado, Gurke,veg. Frischkäse
außen: Terriyakisauce & Röstzwiebeln **(A1,A2,A3,1,F,H)**

73. LAX TEMPURA *13,50*

innen: Lax, Avocado, Gurke,veg. Frischkäse
außen: Terriyaki-Snow Sauce & Röstzwiebeln
(A1,A2,A3,1,3,F,H)

MAKI (8STK.)

60. AVOCADO(MIT ROTEM REIS) **(3)** *4,50*

61. GURKE *4,50*

62. GELBER RETTICH **(1,2)** *4,50*

63. LAX & AVOCADO *5,50*

64. TUNIX & AVOCADO *6,00*

65. TOFU (MIT ROTEM REIS) **(F,3)** *4,50*

66. TAMAGO & AVOCADO **(1,3)** (VEGANES EI) *5,50*

Sushi

FUSION ROLLS (8 STK.)

90. NOGG BOYS **(1,3)** *14,50*

innen: Tamagao (veganes Ei), Avocado, Gurke, veg. Frischkäse
außen: Avocadomantel, Teriyaki-Snow-Sauce **(A1,A2,A3,1,F,H)**

91. MONCHI ROLL **(A1,F,1,3)** *15,50*

innen: Avocado, Gurke, Süßkartoffel Tempura
außen: Lax-Tunixhmantel, Avocadosauce

92. OSAKA ROLL **(A1,F,H,1,3)** *15,50*

innen: Spicy Tunix, Avocado, Gurke, veg. Frischkäse
außen: Laxmantel & Snow-Spicy-Sauce

93. NAGOYA ROLL **(A1,F,H,1,3)** *15,50*

innen: roter Reis, Shrimpx Tempura, Avocado, veg. Frischkäse
außen: Tofumantel, Snow-Avocadosauce

97. MTK KING ROLL **(A1,A2,A3,1,3,F,H)** *14,50*

innen: roter Reis, Tofu, Avocado, Gurke, veg. Frischkäse
außen: Avocadomantel,Snow-Teriyakisauce,

INSIDE OUT(8STK.)

80. EASY LAX **(H)**

innen: Lax, veg. Frischkäse, Avocado,Gurke,
außen: Röstzwiebeln *10,50*

82. EASY TUNIX

innen: Tunix, Gurke, Avocado
außen: Röstzwiebeln *11,50*

85. EASY SHRIMPX **(E,F,H,A1,1,3)**

innen: Shrimpx Tempura, Gurke,Avocado, veg. Frischkäse
außen: Sesam, Snowsauce *11,50*

87. VEGGIE KING **(E,H)**

innen: roter Reis, gelber Rettich, Spargel,Gurke,Avocado, veg. Frischkäse
außen:sesam *10,00*

Bento - Box

B2. MAKI SET (18STK.) (F,3) *11,00*

Avocado, Lax & Avocado, Tofu

B3. BENTO BOX - 1 PER. (F) *18,00*

2x Nigiri Avocado,1x Maki Lax,1x Lucky Tofu

B4. KING BOX - 1 PER. *20,00*

1x MTK Tempura, 1x Easy Tunix,1x Maki Tofu

(A1,A2,A3,1,3,F,H)

B5. MONCHI BOX 2P. *45,00*

2x Nigiri Lax, 2x Nigiri Avocado, 1x Nagoya Roll, 1xVeggie King,1x Maki Tunix,1x Maki Tamago & Avocado

(A1,A2,A3,1,3,F,H)

B6. SUPRISE - 1 PER. **(A1,A2,A3,1,3,F,H)** *25,00*

15 Stk.

B7. SUPRISE - 2 PER. *50,00*

(A1,A2,A3,1,3,F,H)

32 Stk.

SUSHI DON

202. VEGGIE DON

roter Sushireis, No egg,,Avocado,Gurke Nooriblätter, Sesam,grüne Bohnen,gelber Rettich, Karotten Snow-Terriyakisauce,Avocadosauce **(A1,A2,A3,1,2,3,F)** *14,00*

203. TUNIX DON

Sushireis, Nooriblätter,Tunix, Avocado,Gurke,grüne Bohnen, gelber Rettich, Karotten, Sesam,Snow-Terriyakisauce, Miso suppe **(A1,A2,A3,1,2,3,F)** *17,00*

204. LAX DON

(A1,A2,A3,1,2,3,F)

Sushireis,Lax,Avocado,Gurke,Nooriblätter,grüne Bohnen, gelber Rettich, Karotten,Sesam,Snow-Terriyakosauce, Miso Suppe

16,00

205. TEKKE DON

Sushireis, Avocado, Gurke, Lax, Tunix, Schnittlauchh, Noriblätter,Sesam, grüne Bohnen, gelber Rettich, Karotten, Snowsauce,Spicy-Terriyakisauce, Miso Suppe

(A1,A2,A3,1,2,3,F) *19,00*

Monchi – Nachtisch

141. SUNKISSED BANANA (1,5,H,A1,A3,F)

frittierte Bananen mit Mandeln und Agavendicksaft
+ 1 Kugel veg. Vanilleeis + 2,50€ *6,00*

142. SUNNKISSED PINEAPPLE (1,5,H,A1,A3,F)

frittierte Ananas mit Mandeln und Agavendicksaft
+ 1 Kugel veg. Vanilleeis + 2,50€ *6,00*

143. ICE ICE BABY (1,5,F,A3)

Veg. Vanilleeis mit verschiedenen Früchten *5,50*

Monchi – Drinks

BIER

	0,3l	0,5l
PAULANER PREMIUM VOM FASS (A4)	4,00€	5,00€
PAULANER HEFEWEIZEN HELL (A1,A2,A4)		5,50€
PAULANER ALKOHOLFREIES BIER (A4)	4,50€	
PAULANER DUNKELBIER (A1,A2,A4)		5,50€
PAULANER RADLER (A4)		4,50€

SAFT - JUICE

	0,33l
APFELSAFT	4,50€
GUAVENNEKTAR	5,00€
LYCHEENEKTAR	5,00€

SOFT DRINKS

LEMONAID MARACUJA	3,50€
FRITZ KOLA	3,50€
FRITZ KOLA SUPERZERO	3,50€
FRITZ LIMO - ORANGE	3,50€
FRITZ LIMO - ZITRONE	3,50€
SELTERS 0,25L	3,00€
SELTERS 0,75L	7,50€

HOT DRINKS

MASALA CHAI	3,50€
JASMINE TEE	4,00€
GREEN HIMALAYA	4,00€
FRISCHER INGWER TEE	5,00€
FRISCHER MINZE TEE	4,00€
CAFE CREMA	3,50€
ESPRESSO	2,50€
DOUBLE ESPRESSO	3,50€
LATTE MACHIATO	6,50€
CAPPUCINO	4,50€
MATCHA LATTE	7,00€

HOMEMADES 6,50€

LYCHEE ON ICE

Lycheenektar, Holunderblütensirup, Homemade Limo, Schwarztee

LEMON BERRY FRIZZER

Beeren, Home Limo, Holunderblütensirup, Wasser, Hibiskus-Tee

COCO ROUGE

Kokosmilch,Homemade Limo, Guavennektar

RAINBOW BRIDGE

Erdbeerpüree, Homemade Limo, Soda, Anchan-Tee

ROSE LEMONADE

Rosenwasser, Homemade Limo, Soda, Hibiskus-tee

Monchi – Drinks

LONGDRINKS/ APERITIF

VINCENT SPRITZ (7) 8,00€
(AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

Sekt, Mineralwasser, Orange

GIN DES LEBENS 8,50€
(AUCH ALKOHOLFREI MÖGLICH)

Brick Gin, Fritz Limo- Zitrone, Limette

WHISKY KOLA (1,5,6) 8,00€

Southern comfort Whiskeylikör

MARTINI 8,50€

SHOTS 2CL

BRICK GIN 4,50€

BRICK GIN ALKOHOLFREI 4,00€

PARTISAN GREEN VODKA 4,50€

MYERS RUM (1) 4,50€

SOUTHERN COMFORT WHISKEY (1,5,6) 5,50€

WHITE WINE 0,2l 0,75l

CUVEE MARIAGE TR. 7,00€. 28,00€
WEINGUT HAMMEL & CIE (7)

Aus Chardonnay und Weissburgunder wurde die Cuvee Mariage erzeugt. Dieser Wein zeigt eine elegante Nase mit Aromen wie Birne, Honigmelone, Grapefruit, Aprikosen, Ananas, Mandeln und Akazienblüten. Der Geschmack am Gaumen ist füllig, frisch, feinfruchtig, zarte Würze und lang nachhallend.

SAUVIGNON BLANC TR. QW 7,00€ 28,00€
WEINGUT BORELL - DIEHL HAINFELD (7)

Ein traumhaft üppiger Duft nach Feuerstein, schwarze Johannisbeere, Stachelbeere und Holunder. Ausgestattet mit einer feinen Mineralität. Dadurch spannungsgeladen und pulsierend im Gaumen und höchst intensiv.

COCKTAIL 9,00€ ALKOHOL

LYCHEE LI

Fritz Limo Zitrone, Lycheenektar, Limettensaft, Zitronengras, Vodka

EAST LONDON

Vodka, Lemonaid Maracuja,Anchan-Tee, Minze

LEMON DROP MARTINI

Agavendicksaft, Manico, Vodka, Rosenwasser,Homemade Limo, Anchan- Tee

PINKY LADY (1)

Kokosmilch, Manico, brauner Rum, Guavennektar, Homemade Limo

ROSE WINE 0,2l 0,75l

CUVEE SOPHIE HELENE TR. 7,00€ 28,00€
WEINGUT HAMMEL & CIE (7)

Ein traumhafter Rosewein mit elegantem, fruchtigen Bukett nach Waldbeeren und Anklängen exotischer Frucht, spritziger Rose mit elegant duftigen Aromen und anregender Frische.

RED WINE

DORNFELDER QW TR. (1,7) 7,00€ 28,00€
WEINGUT BORELL-DIEHL HAINFELD

Vollmundig, dunkel und herzhaft. Die Nase riecht Waldfrüchte und Brombeere

CANTINA VECCHIA TORRE 8,00€ 32,00€
DOPPIO PASSO PRIMITIVO SALENTO IGT HTR.

Speziell, fruchtbetont, konzentriert (1,7)

Zutatenverzeichnis / Hinweise für Allergiker

(1)MIT FARBSTOFF

(2)MIT KONSERVIERUNGS-STOFFEN ODER KONSERVIERT

(3)MIT ANTIOXIDATIONS-MITTEL

(4)MIT GESCHMACKSVER-STÄRKER

(5)MIT SÜSSUNGSMITTEL

(6)KOFFENINHALTIG

(7) SOLFINI

(A1)WEIZEN

(A2)ROGGEN

(A3) HAFER

(A4)GERSTE

(E)SESAM

(F)SOJA

(H)NÜSSE (ERDNÜSSE, MANDELN)

(I)CHININHALTIG