



MorjKawa

KRONBERG

FUSION-BBQ

Unser Menü steht für die kreative Verbindung asiatischer Kochkunst mit der europäischen Sous-Vide-Technik- intensiven Seele des BBQ. Inspiriert von den vielfältigen Aromen Ost- und Südostasiens vereinen unsere Gerichte fein abgestimmte Gewürze, frische Zutaten und traditionelle Marinaden mit der rauchigen Tiefe des Grills. Jedes Gericht wird mit Sorgfalt zubereitet und verbindet süße, würzige, scharfe und herzhaft Nuancen zu einem harmonischen Geschmackserlebnis.

Unsere Küche lebt von der Balance zwischen Tradition und Moderne: klassische asiatische Einflüsse treffen auf innovative BBQ-Techniken und überraschende Kombinationen. Ob zart gegrilltes Fleisch, aromatische Saucen oder kreative Beilagen – bei MorjKawa Fusion Asia BBQ laden wir Sie ein, neue Geschmackswelten zu entdecken und jeden Bissen bewusst zu genießen.

VORSPEISEN/ SUPPE

1. MORJ SUPPE ^(e)

Cremige Kokosmilch Suppe mit Tomaten, Kräuterseitling und Viet-Kräutern Lauchzwiebeln wahlweise mit

- a. Tofu ^(g) 5,90 €
- b. Hähnchenbrust 6,90 €
- c. Garnelen u. Lachs ^(f,a) 7,50 €

2. WANTAN SUPPE ^(a,b)

Wantan- Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen und Gemüse in Hausgemachte Brühe

6,90 €

3. CHICKEN SOUL SOUP

Klassische Glasnudeln Suppe mit Hühnerfleisch Viet-Kräutern, Lauchzwiebeln in Hausgemachte Brühe

6,90 €

4. HAPPY EBI ROLLS ^(c)

Reispapierrolle gefüllt mit Tempura Ebi, Wildkräuter Salat, Reissnudeln, Mangostreifen Minze, Avocado serviert mit Hausgemachte Sauce

7,90 €

5. GRILLED LOVE ^(a,h,b)

Gegrillte Frühlingsrolle

Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Pilzen Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi, Ei – serviert mit Fischsauce

7,50 €

6. WANTAN (5Stk) ^(a,b,c)

Goldene gebratene Wantan- Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Pilzen – serviert Hausgemachter Sauce

7,50 €



- 8. GREEN PEARL (2stk)** ^(a,b,c,g,j) **8,90 €**
 Knusprige frittierte Garnelen mit jungem grünem, Reis Umhüllung
 serviert mit hausgemachter Sauce
- 9. EMBER SATE (2Spieße)** ^(c) **8,50 €**
 Hühnerbrust am Spieß mit Hausgemachte Erdnuss-Sauce
- 10. KNUSPERKUSS** ^(b,j) **7,50 €**
 Frittierte jap. Dumplings gefüllt
 mit Gemüse und Hühnerfleisch - serviert mit Teriyaki Sauce
- 11A. LAMM SKEVERS (3Stk)** **9,50 €**
 Zarte Lammspieße, mariniert in aromatischen Gewürzen
 und perfekt gegrillt – saftig, würzig und leicht rauchig.
- 11B. PORK SKEVERS** **8,50 €**
 Gegrillte Schweinenacken am Spieß mit hausgemachte
 Fisch-Limette Sauce
- 12. EBI TARTAR AVOCADO** ^(a) **9,50 €**
 Fein gewürzte Black Tiger Garnelen und Avocado
- 13. LEAF & MEAT (5Stk)** **7,50 €**
 Aromatische gegrillte würziges gemischte Hackfleisch(Schweine-Rindfleisch)
 mit Betelblättern umhüllung , serviert mit hausgemachte Sauce
- 14. HAUSGEMACHTES KIMCHI** **5,90 €**
 Traditionell fermentierter Chinakohl mit pikant-frischer
 Würze, nach hauseigener Rezeptur zubereitet
- 15. MEERSALZ EDAMAME** ^(g) **5,50 €**
 Grüne Sojabohnen, frisch gedämpft und mit feinem Meersalz veredelt



SALAT

16. SOMMERGRÜN^(c)

Feine Salat aus gehobelten frischen grüner Papaya und Karotten Streifen gemischt mit hausgemachte Sauce, Erdnüssen, Viet-Kräutern.

Dazu zum Auswahl:

- a. **Vegan** **9,50 €**
- b. **mit Garnelen** **10,90 €**

17. SONNIGE MANGO^(c)

Fruchtiger Mango Streifen gemischt mit Karotten Viet- Kräutern und Erdnüssen dazu Hausgemachte Dressing. Wahlweise mit:

- a. **Vegan** **9,50 €**
- b. **mit Garnelen** **10,90 €**

18. PASSION CHICKEN

Gegrillte Hähnchenbrust-Salat mit fruchtigem Passionsfrucht-Dressing

12,50 €

19. GEMISCHTE VORSPEISEN^(a,b,h,j) (ab 2 Personen)

Sie wissen nicht, worauf Sie Lust haben? Unsere, Tapas'-Sets bieten eine liebevoll zusammengestellte Kombination unserer beliebtesten kleinen Gerichte – ideal zum Entdecken Teilen und Genießen

- a. **Harmony Set** **15,90 €**

Frühlingsrollen | Goldene Wantan | Knusperkuss | Edamame

- b. **Happy Set** **26,90 €**

Happy Sommerrollen | Sweet Gold | Knusperkuss | Salat Mango



HAUPTGERICHTE

20. TERIYAKI BOW (2stk) (a, g, f, j)

Harmonische Mischung aus Duftreis, Avocado, knackigem Salat mit Passionsfrucht-Dressing veredelt mit aromatischer Teriyaki-Sauce.

Wahlweise mit:

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| a. Tofu (g) | 15,50 € |
| b. Hühnerbrust | 16,50 € |
| c. Rindfleisch | 17,50 € |
| d. Black Tiger Garnelen | 19,50 € |

21. HANOI MEMORY (c)

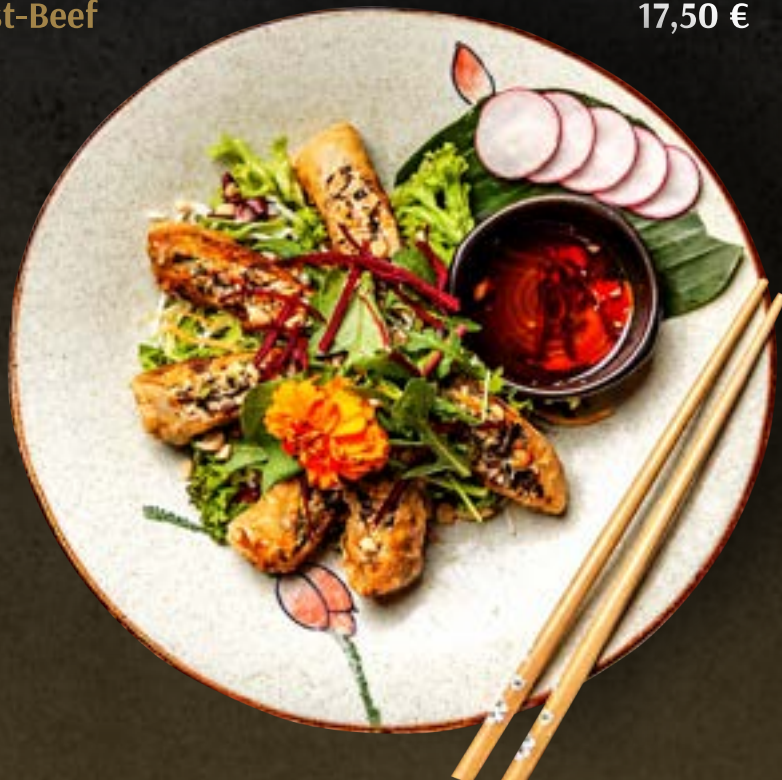
18,90 €

Zart gerilltes Schweinenacken, Gegrilltes Hackfleisch gemischt in Betelblättern und Hausgemachte Frühlingsrollen (gefüllt mit Fleisch, Garnelen & Gemüse) auf Reismudeln mit frischem Salat, begleitet von frischen Kräutern und FischLimette- Sauce

22. SOUTHERN BUN (c)

Lauwarme Reismudeln nach Südvietsnam. Art mit frischen Salat, Zitronengras Zwiebeln, Erdnüssen, angereichert mit versch. Kräutern und Hausgemachter Limetten Sauce dazu mit:

- | | |
|------------------------------------|----------------|
| a. Tofu (g) | 15,50 € |
| b. Hähnchenbrust / Chicken | 16,50 € |
| c. Rindfleisch / Roast-Beef | 17,50 € |



HAUPTGERICHTE

23. PURE GREEN

Gebratene saisonales Gemüse, Pilze in brauner Sauce serviert mit Duftreis, dazu zum Auswahl:

a. Tofu ^(g)	15,50 €
b. Panierte Hühnerbrust ^(b)	16,50 €
c. Gebratenes Hähnchenbrust	15,90 €
d. Knusprige Ente ^(b)	17,90 €
e. Roast-Beef & Black Tiger Garnelen ^(a)	19,90 €
f. Gegrilltem Lachs ^(f)	24,90 €

24. ROTE SEELE

In roter Curry-Kokosmilch Sauce gegartes frisches Gemüse, Pilze & Duftreis
Wahlweise mit:

a. Tofu ^(g)	15,50 €
b. Panierte ^(b)	16,50 €
c. Gebratenes	15,90 €
d. Knusprige Ente ^(b)	17,90 €
e. Roast-Beef	18,90 €
f. Gegrilltem Lachs ^(f)	24,90 €
h. Riesen Black Tiger Garnelen ^(a)	19,90 €



HAUPTGERICHTE

25. PEANUT SILK^(c)

In Erdnuss- Kokosmilch gegartes frisches Gemüse, Pilze & Dufreis dazu.
Wahlweise mit:

- a. Tofu^(g) 15,50 €
- b. Panierte^(b) 16,50 €
- c. Gebratenes 15,90 €
- d. Knusprige Ente^(b) 17,90 €
- e. Roast-Beef 18,90 €

26. UDON HAI SAN^(b,a,f) 16,90 €

Udonnudeln-suppe mit Meeresfrüchten, Garnelen, Tomaten, Kräuterseitling
Pilze, Viet-Kräutern, Lauchzwiebeln in spezieller hausgemachter Brühe

27A. PHỞ CHAY^(b,g) 15,50 €

Vegetarische Vietnamesische Reisbandnudeln Suppe garniert mit Tofu
und PakChoi, Frühlingslauch und Koriander

27B. PHỞ GÀ LÁ CHANH^(b) 15,90 €

Traditionelle Reisbandnudeln Suppe mit Hähnchenbrust verfeinert mit
Limette-Blättern, Frühlingslauch und Koriander

27C. PHỞ BÒ KLASSIK^(b) 15,90 €

Welt berühmte Traditionelle vietnamesische Reisbandnudeln Suppe mit
Rindfleisch, Anis, Zimt, Lauchzwiebeln und Koriander



* Sollten Sie Fragen zu Allergenen
Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben
sprechen Sie uns gerne an

HAUPTGERICHTE

28. PHỞ ESSENZ ^(b)

Reisband Nudeln in cremige Curry Sauce, Gemüse, Pilze. Zum Auswahl mit:

- a. Gegrilltem Lach ^(g) **24,90 €**
- b. Gegrilltes Rib-Eye-Steak **29,90 €**
- c. Gerillte französischer Barbarie-Entenbrust **26,90 €**

37. UDON SPEZIAL

Udon-Nudeln mit gebratener saisonalen Gemüse, Pilze in haugemachte braune Sauce wählbar

- a. Chicken Crispy ^(g) **19,90 €**
- b. Gegrillte Babarie Entenbrust **26,90 €**
- c. Riesen Black Tiger Garnelen ^(a) **23,90 €**
- d. Gegrillter Lachs ^(f) **25,90 €**
- e. Gegrilltes Rib-Eye-Steak **29,90 €**

KINDER

34. Kids 1 **9,90 €**

Duftreis mit Hühnerspieß serviert mit gegartem Gemüse und Teriyaki-Sauce

35. Kids 2 **9,90 €**

Süßkartoffeln-Pommes mit Tempura Ebi, gegartem Gemüse und Mayo-Sauce

DESSERTS

40. MOCHI EIS

Feines Mochi aus Reismehl mit einer cremigen Eisfüllung – zart und erfrischend

6,50 €

41. REISGOLD BANANE ^(b)

Gebackene Banane mit jungem grüner Reis und Honig

6,50 €

42. SCHOKO SOUFFLE ^(b)

Schokokuchen mit flüssigem Kern

8,90 €



BBQ

Die Grill- und BBQ-Gerichte im Restaurant Morjkawa vereinen moderne SousVide-Technik mit der aromatischen Vielfalt asiatischer Gewürze. Durch das schonende Garen bei kontrollierter Temperatur entfalten sich Geschmack, Saftigkeit und Zartheit der Zutaten auf höchstem Niveau. Verfeinert mit ausgewählten asiatischen Marinaden und Gewürzmischungen erhalten die Speisen ihre charakteristische Tiefe und Balance aus würzigen, süßen und leicht scharfen Nuancen.

Zum Abschluss werden die Gerichte auf dem Grill vollendet, wodurch feine Röstaromen, eine perfekte Textur und ein harmonisches Zusammenspiel von Rauch und Gewürzen entstehen. Diese besondere Verbindung aus Präzision, Tradition und asiatischer Finesse macht jedes BBQ-Gericht bei Morjkawa zu einem intensiven und unvergesslichen Geschmackserlebnis.

29. FIREFIN SALMON ^(f)

Zart gegrillter Lachs, veredelt mit Hausgemachte-Teriyaki-Sauce, die dem Fisch eine warme vollmundige Note verleiht, serviert mit Salate, gegarte Gemüse und Duftreis

25,90 €



30. FLAME KISSED CHICKEN ^(f)

Gegrillte Hühnerbrust Filet mit Salat, Erdnuss-Sauce und Süßkartoffeln Pommes

21,90 €

31. SKZZLING TERIYAKI BEEF

Gegrilltes Rib-Eye-Steak, gebratene saisonale Gemüse, Avocado, Salat, dazu Teriyaki Soße und Duftreis

29,90 €

32. CROWNED LAMMKARREE

Zartes Lammkarree mit feinem Grillcharakter, serviert mit gebratene saisonale Gemüse, Salat mit Avocado dazu Süßkartoffeln-Pommes

29,90 €

33. BABARIE ENTENBRUST

Gerillte französischer Barbarie-Entenbrust serviert mit gebratene saisonale Gemüse, Salat mit Avocado dazu Duftreis

29,90 €



* Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an

Getränke



Tee

Grüner Tee	3,20 €
Jasmin Tee	3,20 €
Minze Tee <i>Frische Minze, Limette, Honig</i>	3,90 €
Ingwer Tee <i>Frische Ingwer, Orange, Honig</i>	3,90 €
Zitronengras Tee <i>Frisches Zitronengras, Limette, Honig</i>	3,90 €

Kaffee ⁽⁵⁾

Café Crema	2,90 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,90 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Vietnamesischer Kaffee <i>Kalt oder warm mit Kondensmilch</i>	4,20 €

Kalte Getränke

Pepsi ^(2,5,7)	0,30l	3,30 €	0,50l	4,30 €
Pepsi Max ^(2,5,7)	0,30l	3,30 €	0,50l	4,30 €
Mirinda ^(2,3,4) /7up	0,30l	3,30 €	0,50l	4,30 €
Selters Wasser	0,25l	3,20 €	0,75l	6,90 €

Mit oder ohne Kohlensäure

Ginger Ale ⁽²⁾	Flasche	0,2l	3,30 €
Bitter Lemon ^(3,10)	Flasche	0,2l	3,30 €
Tonic Wasser ⁽¹⁰⁾	Flasche	0,2l	3,30 €
Ginger Beer	Flasche	0,2l	3,50 €

Kalte Getränke



Apfelsaft	0,25l	3,90 €	0,5l	5,90 €
Mango Saft	0,25l	3,90 €	0,5l	5,90 €
Maracuja ⁽³⁾	0,25l	3,90 €	0,5l	5,90 €
Cranberry Saft	0,25l	3,90 €	0,5l	5,90 €
Ananassaft ⁽³⁾	0,25l	3,90 €	0,5l	5,90 €
Saftschorle	0,25l	3,90 €	0,5l	5,90 €
<i>Apfel, Mango, Maracuja, Cranberry, Ananas Saftschorle</i>				

Homemade Limonade – Shake

Tropen Traum Shake	0,4l	6,90 €
<i>Pürierte Mangos, Joghurt, Vollmilch</i>		
Ingwer Frischekick	0,4l	6,90 €
<i>Ingwer, Limette, Minze, Ginger-Ale, Rohrzucker</i>		
Thai Basil Breeze	0,4l	6,90 €
<i>Thai Basilikum, Limette, Rohrzucker, Cranberry Saft</i>		
Apfel-Ingwer Spritz	0,4l	6,90 €
<i>Ingwer, Limette, Rohrzucker, Apfel-Cranberry Saft</i>		
Minz Oase ⁽³⁾	0,4l	6,90 €
<i>Minze, Limette, Ananassaft, Rohrzucker</i>		
Lemongras Light	0,4l	6,90 €
<i>Zitronengras, Limette, Rohrzucker</i>		
Passion Fresh ⁽³⁾	0,4l	6,90 €
<i>Frisch Maracuja, Limette, Rohrzucker</i>		

Longdrinks / Aperitif

Prosecco	0,2l	4,50 €	Gin Tonic	0,25l	8,90 €
Aperol Spritz	0,25l	8,90 €	Wodka Lemon	0,25l	8,90 €
Limoncello Spritz	0,25l	8,90 €	Whiskey Cola	0,25l	8,90 €
Hugo	0,25l	8,90 €			

Biere

Binding Römer Pils vom Fass 0,3l **3,90€** 0,5l **5,90€**

Bubler Hefeweisen 0,5l **4,20€**

Mit oder Alkoholfrei

Clausthaler Alkoholfrei 0,3l **3,50€**

Saigon Bier Flasche 0,33l **4,50€**

Tiger Bier Flasche 0,33l **4,50€**



Spirituosen

Jägermeister 2cl **2,90€**

Limoncello 2cl **2,90€**

Whiskey 2cl **3,50€**

Wodka 2cl **2,90€**

Reisschnaps 2cl **2,90€**

Sake 0,18l **5,50€**

Apfel Wein 0,3l **3,90€**

0,5l **4,90€**

Offene Weißwein / Rosé

50 Grad Riesling trocken

Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten, spritzige Säure

0,2l 7,90€

Weißburgunder trocken

Fruchtig und zart nach Melone, Zitrus und Äpfeln

0,2l 7,90€

Weingut Dreissigacker Grauburgunder

Grauburgunder trocken

Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen, nussige Akzente, feine Mineralität

0,2l 9,90€

Chardonnay "Charly" trocken

Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft. Volle Frucht mit zarter Säure- sehr lecker

0,2l 7,90€

Rosé Cuvéé JF trocken

Cuvéé aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon Duft uns Geschmack nach Erdbeere, Sauerkirschen --Sommer im Glas

0,2l 7,90€

Offene Rotwein

Vinedition, Pays D'oc

Cabernet-Sauvignon trocken Vanilletöne, zarte Holznoten etwas grüne Paprika, elegant und samtig, Geschmack nach dunkeln Beeren, würziger Abgang

0,2l 7,90€

Abbotts & Delaunay, Languedoc

Merlot trocken

Herrlich samtiger Merlot mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen, dezentes Tannin

0,2l 7,50€

A6mani, Italien

"LIFILI" Primitivo Salento IGP, trocken

Dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie mit langem Nachhall, gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht

0,2l 8,90€

Flaschen Wein

Weißwein

A6mani, Italien

50 Grad Riesling trocken

Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten, spritzige Säure

0,75l **25,90€**

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

Grauburgunder trocken

Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen, nussige Akzente, feine Mineralität

0,75l **31,90€**

Krug'scher Hof, Rheinhessen

Chardonnay "Charly" trocken

Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft. Volle Frucht mit zarter Säure- sehr lecker

0,75l **25,90€**

Weingut Joachim Flick, Rheingau

Rosé Cuveé JF trocken

Cuveé aus Syrah, Merlot und Cabernet-Sauvignon Duft uns Geschmack nach Erdbeere, Sauerkirschen --Sommer im Glas

0,75l **25,90€**

Rotwein

Abbotts & Delaunay, Languedoc

Merlot trocken

Herrlich samtiger Merlot mit Aromen von Waldbeeren und Kirschen, dezentes Tannin

0,75l **25,90€**

A6mani, Italien

"LIFILI" Primitivo Salento IGP, trocken

Dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie mit langem Nachhall, gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht

0,75l **29,90€**

COCKTAILS

Cocktails Morjkawa vereint kreative Aromen, ausgewählte Zutaten und moderne Mixkunst zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Jeder Drink verbindet elegante Frische mit einem Hauch Exotik und lädt dazu ein, neue Geschmackswelten zu entdecken. Ein Name, der für Stil, Raffinesse und außergewöhnliche Cocktailmomente steht.

C1 – Viet Mule	8,90€
<i>Reisschnapp, Limette Saft, Zucker, Ginger Bier</i>	
C2 – Mojito Maracuja	8,90€
<i>Rum, Minze, Limette, frische Maracuja</i>	
C3 – Mizumi Blue	8,90€
<i>Gin, Blue Curacao, Tonic water</i>	
C4 – Morj Kiss	8,90€
<i>Rum, Ananas Saft, Sahne, Grenadin</i>	
C5- Sake Apfel Martini	8,90€
<i>Sake, Wodka, Apfel-Saft, Limetten Saft</i>	

Detox Sommer

Sommer-Detox bei Morjkawa

Leicht. Frisch. Belebend. Unsere neuen Detox-Getränke sind die perfekte Erfrischung für warme Tage – inspiriert von der asiatische Naturküche und mit fein ausgewählten Zutaten wie frischer Gurke, Ingwer oder Minze. Jedes Getränk ist eine harmonische Komposition aus Geschmack, Balance und Gesundheit – ganz ohne künstliche Zusätze.

Für Körper, Geist – und den Sommer.

D1-Grüne Seele	0,4l	6,20€
<i>Holunder, Gurken und Limetten</i>		
D2-Frisch Freude	0,4l	6,20€
<i>Ingwer, Orange, Granatapfel und Zimt</i>		
D3-Urban Detox	0,4l	6,50€
<i>Ingwer, Orange, Granatapfel und Zimt</i>		
D4-Vitalzeit	0,4l	6,50€
<i>Mango-Maracuja Saft und Blu Curacao</i>		

ZUSATZSTOFFE

- (1).Surimi Fischzubereitung mit Krebsextrakt (2).Farbstoff
(3).Antioxidanzmittel (4).Konservierungsstoffoff
(5).Koffeinhaltig (6).Geschmacksvertärker
(7).Süßungsmittel (8).Aspartam (enthält Phenylalaninquelle)
(9).Koffeinhaltig (10).Chininhaltig

ALLERGENE

- (a).Krebstiere (b).Glutenhaltiges Getreide (c).Erdnüsse
(d).Schalenfrüchte (e).Milch - (f).Fisch (g).Soja
(h).Eier (I).Senf (j). Sesamk.Weichtiere