

Wochenkarte

21.02- 27.02.2022



Bei einer Hauptspeise erhaltet ihr von 12-17 Uhr (Mo-Fr, Feiertage ausgeschlossen) zusätzlich eine Kräutersuppe oder einen Kräutersalat.

HUGO EN ROUGE

Erfrischender Cocktail aus Hugo mit Prosecco, Beerenmus & Holunderblüte. Verfeinert mit frischen Beeren & Minze.
~5,2~

STRAWBERRY KISS

Gesunder Smoothie aus frischen Erdbeeren, Limettensaft, Kokosmilch & Kokosblütenzucker.
~4,8~

V1. LUCKY POCKETS

Bunte Vielfalt an Dim Sum-Teigtaschen gefüllt mit Meeresfrüchten, Huhn & Gemüse. Serviert mit lieblichem Soja-Sesam-Dip & Kimchi.
~5,4~

H1. EARLY BIRD

Gelbes Curry mit panierten Hähnchenstreifen oder Bio-Tofu. Eingekocht mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Karotten, Zitronengras & Kokosmilch. Dazu Mungobohnen, Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.
~7,4~

H2. BEEF POT

Medium sautierte Rinderspitzen auf gedämpften Vermicelli-Reisnudeln mit frischem Kräutersalat der Saison. Verfeinert mit lieblicher Limetten-Fisch-Vinaigrette & gerösteten Erdnussplittern.
~9,9~

H3. MEKONG PLATE

Wok-sautierte Calamari, Grünschalenumuscheln, Garnelen & Butterfischfilet in karamellierter Szechuan-Fisch-Soße mit Frühlingszwiebeln, Kaiserschoten, Pak Choi, Ingwer, Babymais & Babymöhren. Begleitet von knusprigen Rettich-Reiskuchen.
~15,9~

TONKINS CANELES

Hausgemachter Canelés Kuchen aus Klebreismehl, Pandan, Kokosnussbutter & Rohrzucker mit karamellisiertem Topping.
~4,8~

COCO PANNA

Cremige Kokosnuss Panna Cotta, verfeinert mit frischem Beerenmix.
~4,8~

Täglich von 12 Uhr bis 24 Uhr

📍 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

@maisonumamirestaurant

@maison_umami

Weekly Specials

21.02- 27.02.2022



You'll get a free herb soup or herb salad by ordering a main dish from 12pm-5pm (Mo-Fr, excluding holidays).

HUGO EN ROUGE

Refreshing cocktail with hugo, prosecco, berry puree & elderflower. Refined with fresh berries & mint.
~5.2~

STRAWBERRY KISS

Healthy smoothie made of fresh strawberries, lime juice, coconut milk & coconut sugar.
~4.8~

V1. LUCKY POCKETS

Colorful variety of dim sum dumplings filled with seafood, chicken & vegetables. Served with sweet soy sesame dip & kimchi.
~5.4~

H1. EARLY BIRD

Yellow curry with breaded chicken tips or organic tofu. Boiled down with sweet potatoes, hokkaido pumpkin, carrots, lemon grass & coconut milk. In addition mung beans, salad of season & jasmine long grain rice.
~7.4~

H2. BEEF POT

Medium sautéed beef tips on steamed vermicelli rice noodles with fresh herb salad of the season. Refined with lovely lime fish vinaigrette & roasted peanut chips.
~9.9~

H3. MEKONG PLATE

Wok sautéed calamari, green shell mussels, prawns & butterfish fillet in caramelized szechuan fish sauce with spring onions, snow peas, pak choi, ginger, baby corn & baby carrots. Accompanied by crispy radish rice cake.
~15.9~


TONKINS CANELES

Homemade canelés cake made of sticky rice flour, pandan, coconut butter & cane sugar with caramelized topping.
~4.8~


COCO PANNA


Homemade coconut panna cotta, refined with fresh berries.
~4.8~

Opens daily from 12pm - 12am

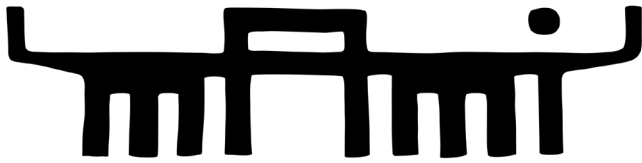
 Schlesische Straße 5, 10997 Berlin

www.umami-restaurants.de

 @maisonumamirestaurant

 @maison_umami

旨味



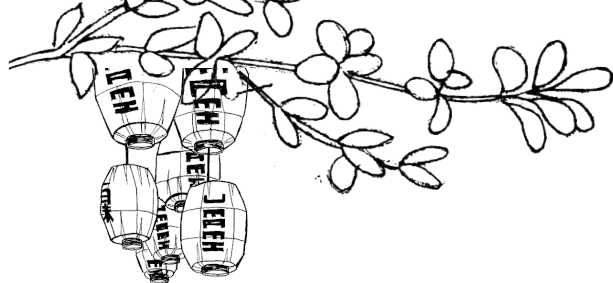
MAISON UMAMI

Indochinesisches Restaurant
Schlesische Straße 5
10997 Berlin

旨味



*Allergenliste gerne bei unserer Servicekraft anfragen



UNSERE STORY

WHERE TRADITION MEETS FUTURE

Warum die Liebe die wichtigste Zutat für die Erfolgsgeschichte von MAISON UMAMI ist. Und was ein einfaches Buch damit zutun hat.

Schon von klein auf sah ich, wie sie das kleine, in dunkles Leder eingeschlagene Buch hervorholte und mit einem undurchschaubaren Lächeln etwas hineinschrieb, während sie kochte oder wir aßen.

Eines Tages überreichte sie uns genau jenes rätselhafte kleine Buch, das sie all die Jahre gehütet hatte. Ein Buch, in dem sie all ihre wunderbaren Rezepte niederschrieb - dachten wir. Neugierig schlugen wir die ersten Seiten auf, und stellten überrascht fest, dass immer wieder genaue Kochangaben fehlten.

Es war kein Rezeptbuch - doch was war es dann?

Aus Verwunderung wurde Staunen, als wir die Seiten genauer betrachteten und feststellten, dass zwar Angaben zu Arbeitsschritten fehlen mochten, das Buch jedoch von einer Sache weitaus mehr preisgab; einer Sache, die weit wertvoller war, als zu wissen, ob eine Prise Salz fehlte: Gefühle. Was unsere Mutter getan hatte, war ein Rezeptbuch mit Stimmungen zu füllen. Wie in einem Tagebuch hatte sie mit Worten die einzigartige Atmosphäre eingefangen, die jedes Mal entstand, wenn wir gemeinsam zusammen saßen und eines ihrer neu kreierten Gerichte probierten; wie sich die Stimmung meines Bruders beim Probieren des Gerichts von anfänglicher Skepsis, zu Nachdenklichkeit beim ersten Bissen, bis zum Hineinschaukeln mit Begeisterung wandelte. Und uns, wie so oft, alle zum Lachen brachte.

Egal, was sie zubereitete - sie hatte bei allem, was sie für uns gekocht hatte, die wichtigste Zutat niemals, bei keinem Gericht vergessen:
Die Liebe.

Liebe ist das, was ein Gericht erst einzigartig macht.
Liebe ist gemeinsame Zeit beim Essen in einer Umgebung, die ebenso einzigartig ist wie das Gericht.



VORSPEISEN

TRADITIONELL

1. SUMMER IN ROLLS ^{1,2}

2 Sommerrollen gefüllt mit gegrilltem Lachsfilet oder Garnelen, viet. Kräutersalat & Vermicellinudeln. Serviert mit Hoisin-Kokos-Dip - **4,2€**

2. BOUILLON IN BOWL

Teigtaschensuppe mit Garnelen- & Hühnerfleischmischung in herzhafter Kräuterbrühe. Verfeinert mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Enoki Pilzen, frischem Koriander & reinem Sesamöl - **4,6€**

3. SPRING IN ROLLS

2 gold gebackene Rollen mit Rindertartar, Morcheln, Glasnudeln, Möhren und Weißkohl. Dazu Kimchi & Limetten-Fisch-Soße zum Dippen - **4,6€**

4. HO TAY'S PANCAKE

scharf angebratene Großgarnelen auf 2 gebackenen Süßkartoffel-Reibekuchen. Serviert mit Kimchi & Limetten-Fisch-Soße - **4,6€**

5. PEARL ON SPOON ^{1,2}

3 Jakobsmuscheln vom Grill in karamellisierter Soja-Reduktion & Wasabi-Crème. Garniert mit Lauchpesto & frischem Koriander - **5,9€**

6. HOI AN'S SCHÄTZE ^{1,2}

handgeformte Dumplings gefüllt mit Garnelen im Bambuskorb gedämpft. Dazu Kimchi, geröstetem Sesam & einem lieblichem Soja-Dip - **5,4€**

7. FRÜHLINGSGARTEN SALAT

grüne Papaya-Julienne mit frischem Koriander, gedämpften Garnelen oder gegrilltem Hühnerfilet, Chili, gerösteten Erdnüssen & viet. Kräutern. Verfeinert mit Tamarinden-Vinaigrette - **5,9€**

VEGETARISCH

8. PAGODA ROLLS ^{1,2}

2 vegetarische Sommerrollen mit goldenem Seitan oder Bio-Tofu, viet. Kräutersalat & Vermicellinudeln. Serviert mit Hoisin-Kokos-Dip - **4,2€**

9. DIVING DOUGH

Teigtaschensuppe mit Gemüse-Tofu-Füllung in herzhafter Kräuterbrühe, verfeinert mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Enoki Pilzen, frischem Koriander & reinem Sesamöl - **4,6€**

10. BUDDHA ROLLS ^{1,2}

2 gold gebackene Rollen mit Seitantartar, Bio-Tofu, Mungobohnen, Morcheln, Glasnudeln, Möhren & Erdnüssen. Dazu Kimchi und Soja-Agaven-Soße zum Dippen - **4,6€**

11. SAIGON PANCAKE ^{1,2}

goldene Seitanwürfel auf 2 gebackenen Süßkartoffel-Reibekuchen. Serviert mit Kimchi & Soja-Agaven-Soße - **4,6€**

12. BUDDHA'S PERLENKETTE ^{1,2}

3 Sojacroquettes im Kokosmantel. Serviert mit karamellisierter Soja-Reduktion & Wasabi-Crème. Garniert mit Lauchpesto & frischem Koriander - **5,4€**

13. BAI DINH'S SEGEN ^{1,2}

handgeformte Dumplings gefüllt mit Gemüse im Bambuskorb gedämpft. Dazu Kimchi, geröstetem Sesam & einem lieblichem Soja-Dip - **5,4€**

14. HERBSTGARTEN SALAT

saftige Mango-Julienne vermischt mit Möhrenstreifen, goldenem Seitan oder Bio-Tofu frischem Limettensaft, Minze, gerösteten Erdnüssen & viet. Kräutern. Abgerundet mit Mango-Dressing - **5,4€**

PRE-DISHES

TRADITIONAL

1. SUMMER IN ROLLS ^{1,2}

2 rice paper rolls filled with grilled salmon filet or prawns, viet. herb salad & vermicelli noodles. Served with hoisin-coconut dip - **4,2€**

2. BOUILLON IN BOWL

dumpling soup filled with prawns & chicken. Served in a savoury broth with carrots, broccoli, cauliflower, enoki mushrooms & pak choi. Refined with pure sesame oil & fresh coriander - **4,6€**

3. SPRING IN ROLLS

2 gold baked rolls filled with minced beef, morels, glass noodles, carrots & cabbage. Homemade kimchi & lime-fish-sauce on the side - **4,6 €**

4. HO TAY'S PANCAKE

seared prawns on 2 golden sweet potato pancakes. Added with kimchi & lime-fish sauce - **4,6 €**



5. PEARL ON SPOON ^{1,2}

3 scallops from grill with caramelized soy-reduction & wasabi-cream. Served with leek pesto & fresh coriander - **5,9€**

6. HOI AN'S RICHES ^{1,2}

hand-shaped dumplings filled with prawns, steamed in a bamboo basket. Served with kimchi, roasted sesame & lovely soy sauce - **5,4€**

7. SPRING GARDEN SALAD

green papaya julienne with fresh coriander, steamed prawns or chicken slices, chilli, roasted peanuts & viet. herbs. Refined with tamarind vinaigrette - **5,9€**

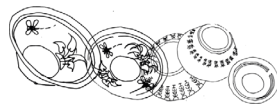
VEGETARIAN

8. PAGODA ROLLS ^{1,2}

2 vegetarian summer rolls with wok-sautéed seitan or organic tofu, viet. herb salad & vermicelli noodles. Add with hoisin-coconut dip - **4,2€**

9. DIVING DOUGH

dumpling soup filled with vegetables & organic tofu. Served in a savoury broth with carrots, broccoli, cauliflower, enoki mushrooms & pak choi. Refined with pure sesame oil & fresh coriander - **4,6€**



10. BUDDHA ROLLS ^{1,2}

2 gold baked rolls filled with minced seitan, organic tofu, morels, peanuts, mungo beans, glass noodles and carrots. Homemade kimchi & lime-soy-agave sauce on the side - **4,6€**

11. SAIGON PANCAKE ^{1,2}

sautéed seitan cubes on 2 golden sweet potato pancakes. Added with kimchi & lime-soy-agave sauce - **4,6€**

12. BUDDHA'S PEARL NECKLACE ^{1,2}

3 coconut breaded soy croquettes in caramelized soy-reduction & wasabi-cream. Garnished with leek pesto & fresh coriander - **5,4€**

13. BAI DINH'S BLESSINGS ^{1,2}

hand-shaped dumplings filled with vegetables, steamed in a bamboo basket. Served with kimchi, roasted sesame & lovely soy sauce - **5,4€**

14. AUTUMN GARDEN SALAD

juicy mango julienne with carrots, golden seitan or organic tofu, fresh lime juice, roasted peanuts & viet. herbs. Perfectly seasoned with mango dressing - **5,4€**

HAUPTGERICHTE

TRADITIONELL

15. PHO LOVE

traditionelle 5-Kräuter-Brühe serviert mit medium sautierten Rinderspitzen oder gegrillten Hühnerstreifen & Sojasprossen auf gedämpften Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander & Frühlingszwiebeln
- 8,9€

16. PAKSE PAN ^{1,2}

wok-geschwenkte Rinderstreifen mit Szechuanpfeffer, Möhren, Babymais, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer & Knoblauch auf Reisbandnudeln. Übergossen mit herzhafter Austernsoße & gerösteten Erdnüssen
- 8,9€

17. SUPER SEA BOWL

im Wok geschwenkte Udonnudeln mit gebeiztem Lachsfilet, Garnelen & Calamari in aromatischer BBQ-Soße. Dazu Pak Choi, Kaiserschoten, Sellerie & Möhren. Verfeinert mit frischem Koriander & reinem Sesamöl
- 9,8€

18. DEEP GOLD BEEF

medium sautierte Rinderspitzen und Pak Choi mit Mango-Julienne, frischen viet. Kräutern, Koriander, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Fisch-Mango-Dressing. Gebettet auf Jasmin-Langkornreis (lauwarmes Gericht)
- 8,9€

19. GOLDEN POULARDE

knuspriges Enten- oder Hühnerfilet im goldenen Kokos-Curry. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln, Ingwer & Zitronengras. Serviert mit Jasmin-Langkornreis
- 9,8€

20. TONGKIN'S ROASTDUCK ^{1,2}

medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit Thaibasilikum-Pesto, gebettet auf sautiertem Brokkoli, Pak Choi, Cherrytomaten, Edamame, Möhren & Babymais in Mekong-Whiskey-Soße. Begleitet von Süßkartoffelstäbchen - 13,9€

VEGETARISCH

21. PAGODA PHO

traditionelle 5-Kräuter-Brühe serviert mit kleinen Kohlrouladen gefüllt mit Seitanwürfel, Bio-Tofu & Morcheln, Seitanstreifen, Pak Choi, Shiitake Pilzen & Sojasprossen auf gedämpften Reisbandnudeln. Garniert mit frischem Koriander & Frühlingszwiebeln
- 8,9€

22. ANGKOR WAT'S PAN ^{1,2}

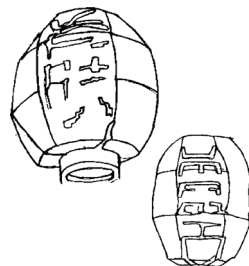
wok-geschwenkte Seitan- & Bio-Tofustreifen mit Möhren, Babymais, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer & Knoblauch auf gedämpften Reisbandnudeln. Übergossen mit lieblicher Soja-Reduktion & gerösteten Erdnüssen
- 8,9€

23. NOBLE HARMONY

sautierte Seitanwürfel oder Bio-Tofustreifen im goldenen Kokos-Curry. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Kartoffeln, Möhren, Ingwer & Zitronengras. Serviert mit Jasmin-Langkornreis
- 8,9€

24. MONKS LUNCH ^{1,2}

vegetarisches "Fischgericht" aus mariniertem Soja-Seitanfilet im Seetangbund mit wok-geschwenktem Paprika, Shiitake Pilzen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini & Knoblauch. Übergossen mit lieblicher Soja-Reduktion. Serviert im Reispott
- 8,9€



MAIN DISHES

TRADITIONAL

15. PHO LOVE

traditional 5-herbs-bouillon served with medium sautéed beef slices or chicken strips & rice-noodles. Refined with fresh coriander, spring onions & sprouts
- 8,9€

16. PAKSE PAN ^{1,2}

medium sautéed beef strips with szechuan pepper, carrots, baby corn, cauliflower, broccoli, beans, zucchini, bell peppers, garlic & shiitake mushrooms on steamed rice noodles. Doused with oyster sauce & roasted peanuts
- 8,9€

17. SUPER SEA BOWL

wok-tossed udon noodles with marinated salmon fillet, prawns, calamari, pak choi, snow peas, celery & carrots in an aromatic BBQ sauce. Refined with fresh coriander & pure sesame oil
- 9,8€

18. DEEP GOLD BEEF

medium wok-sautéed beef strips & pak choi with mango julienne, fresh viet. herbs, peanuts, roasted onions & fish-mango-dressing. Bedded on jasmine rice (lukewarm dish)
- 8,9€

19. GOLDEN POULARDE

crispy duck or chicken filet on golden coconut-curry. Boiled with carrots, sweet potatoes, hokkaido pumpkin, potatoes, ginger & lemongrass.
Served with jasmine rice
- 9,8€

^{1,2}

20. TONGKIN'S ROASTDUCK

grilled barbarie-duck filet with thai-basil pesto, served on wok-sautéed broccoli, pak choi, cherry tomatoes, edamame beans, baby corn & carrots in mekong-whiskey-sauce.
Sweet potato sticks on the side
- 13,9€

VEGETARIAN

21. PAGODA PHO

traditional 5-herbs-bouillon served with rice noodles, sprouts, seitan cubes, pak choi, shiitake mushrooms, cabbage-roulades filled with organic tofu, seitan & morels. Refined with fresh coriander & spring onions
- 8,9€

22. ANGKOR WAT'S PAN ^{1,2}

wok-tossed seitan & organic tofu cubes, carrots, baby corn, cauliflower, broccoli, beans, zucchini, bell peppers, ginger & garlic on steamed rice noodles. Doused with sweet soy sauce & roasted peanuts
- 8,9€

23. NOBLE HARMONY

Sautéed seitan cubes or organic tofu stripes in golden coconut-curry. Boiled with sweet potatoes, hokkaido pumpkin, carrots, potatoes, ginger & lemongrass.
Served with jasmine rice
- 8,9€

24. MONKS LUNCH ^{1,2}

vegetarian „fish-dish“ made of marinated soy-seitan slices, wrapped with seaweed in caramellized soy-sauce.
Served in a rice clay pot with wok-sautéed bell peppers, shiitake mushrooms, carrots, broccoli, cauliflower, zucchini & garlic
- 8,9€



HAUPTGERICHTE

TRADITIONELL

25. ANGRY CALAMARI ^{1,2}

scharf angebratene Calamari mit Möhren, Blumenkohl, Shiitake Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini & Paprika. Übergossen mit Satésauce. Serviert mit Kimchi & Jasmin-Langkornreis im traditionellen Tontopf - **8,9€**

26. FISH POT ^{1,2}

gebeiztes Grill-Lachsfilet auf Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer & Knoblauch. Verfeinert mit karamellisierter Sojasauce. Dazu Kimchi & Jasmin-Langkornreis - **9,9€**

27. DRAGON'S BBQ ^{1,2}

gegrillte Großgarnelen in Honig-Pfeffer-Marinade mit sautiertem Spargel, Kaiserschoten, Edamame, Cherrytomaten, Pak Choi, Babymais & Möhren in aromatischer BBQ-Soße. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen - **13,9€**

28. BANH BAO BURGER

gegrillter Rindfleischpatty mit Mango-Coleslaw, frischer Koriander, Umami-Haussoße & lieblicher Mango-Chili-Crème im gedämpften Bao-Brötchen. Kimchi & Süßkartoffelstäbchen als Beilage - **9,8€**

^{1,2}

29. MEKONG'S SURF & TURF

Großgarnelenspieß auf 130g medium gegrilltem Rind-Entrecôte. Begleitet von sautiertem Spargel, Edamame, Kaiserschoten, Pak Choi, Babymais & Möhren in Mekong-Rotwein-Soße. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen - **19,9€**

30. TUNA ME ON ^{1,2}

medium gegrilltes Thunfischfilet in Szechuan-Pfeffer-Marinade, begleitet von sautiertem Spargel, Möhren, Babymais, Zuckerschoten & Pak Choi in lieblicher Soja-Knoblauch-Reduktion. Dazu Rettich-Taro-Kuchen mit Lauchpesto als Beilage - **18,9€**

VEGETARISCH

31. SHAOLIN BOWL ^{1,2}

wok-geschwenkter Seitan & Bio-Tofu in Pfeffer-Koriandermarinade mit Möhren, Blumenkohl, Shiitake Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini & Paprika. Verfeinert mit Satésauce & Kimchi. Serviert mit Jasmin-Langkornreis im traditionellen Tontopf - **8,9€**

32. VEGGIE POT

Gemüsetopf mit Bio-Tofu, Pak Choi, Shiitake Pilzen, Möhren, Kaiserschoten & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl & lieblicher Tofu-Soja-Soße. Serviert im heißen Reispott - **8,9€**

33. BUDDHA BURGER

gegrillter Seitanpatty mit Mango-Coleslaw, frischer Koriander, karamellisierter Soja-Reduktion & lieblicher Mango-Chili-Crème im gedämpften Bao-Brötchen. Kimchi & Süßkartoffelstäbchen als Beilage - **9,8€**



34. FIT FOR KIDS ^{1,2}

Hühnerfiletstreifen mit lieblicher Honig-Hoisin-Soße & Saison-Gemüse. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen oder Jasmin-Langkornreis - **5,4€** (als Hauptspeise möglich - **8,9€**)

BEILAGEN

Jasminreis/Reisbandnudeln	2,5€
Udonnudeln	3,5€
Curry-Soße	2,5€
Bao-Brötchen	3,0€
vietn. Kimchi	3,5€
gedämpftes Gemüse	3,5€
Süßkartoffelstäbchen	3,5€
gold gebackener Bio-Tofu (2 Stk.)	3,5€
Seitanwürfel	3,9€
gegrilltes Lachsfilet (1 Stk.)	3,9€
Großgarnelenspieß (3 Stk.)	4,9€
knuspriges Hühner/Entenfilet	5,5€

MAIN DISHES

TRADITIONAL

25. ANGRY CALAMARI ^{1,2}

wok-tossed calamari with zucchini, carrots, beans, broccoli, shiitake mushrooms, cauliflower & bell peppers. Doused with piquant saté sauce. Served in a clay pot with kimchi & jasmine rice - 8,9€

26. FISH POT ^{1,2}

marinated salmon from grill with celery, carrots, cauliflower, broccoli, beans, zucchini, bell peppers, ginger & garlic. Refined with caramelized soy-sauce. Served with kimchi & jasmine rice - 9,9€



27. DRAGON'S BBQ ^{1,2}

grilled king prawn with honey-pepper-marinate, wok-tossed asparagus, edamame, sugar peas, cherry tomatoes, baby corn, carrots & pak choi in Mekong-whiskey sauce. Served with sweet potato fries - 13,9€

28. BANH BAO BURGER

grilled beef patty with mango coleslaw, coriander, homemade Umami-sauce & sweet mango-chili-crème in a steamed bao bun. Homemade kimchi & sweet potato sticks as side dish - 9,8€

^{1,2}

29. MEKONG'S SURF & TURF

king prawn skewer served on 130g medium grilled beef Entrecôte. Add with wok-tossed asparagus, carrots, baby corn, edamame, sugar peas & pak choi in Mekong- red wine sauce. Served with sweet potato fries - 19,9€

30. TUNA ME ON ^{1,2}

medium grilled tuna filet with szechuan pepper marinade bedded on sautéed asparagus, carrots, baby corn, sugar peas & pak choi in a soy-garlic reduction. Radish taro cake and leek pesto as side dish - 18,9€

VEGETARIAN

31. SHAOLIN BOWL ^{1,2}

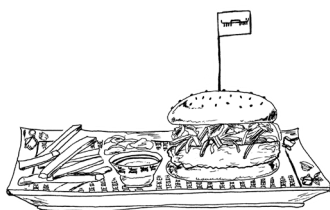
wok-tossed seitan strips, marinated in pepper-coriander with carrots, cauliflower, shiitake mushrooms, beans, broccoli, pepper & zucchini. Refined with piquant saté sauce. Served with jasmine rice - 8,9€

32. VEGGIE POT

mixed vegetable pot with pak choi, organic tofu, shiitake mushrooms, carrots, snow peas & garlic. Seasoned with pure sesame oil and lovely tofu-soy-sauce. Served in a clay pot of jasmine rice - 8,9€

33. BUDDHA BURGER

grilled seitan patty, mango coleslaw, coriander, caramelized soy-reduction & sweet mango-chili-crème in steamed bao bun. Homemade kimchi & sweet potato sticks as side dish - 9,8€



34. FIT FOR KIDS ^{1,2}

chicken strips with honey-soy-sauce & mixed vegetable. Served with sweet potato fries or rice - 5,4€ (as main dish option - 8,9€)

SIDE ORDER

jasmine rice/ rice noodle	3,5€
udon noodles	3,5€
curry sauce	2,5€
bao bun	3,0€
viet. kimchi	3,5€
steamed vegetables	3,5€
sweet potato fries	3,5€
gold baked tofu (2 pc.)	3,5€
seitan cubes	3,9€
grilled salmon filet (1 pc.)	3,9€
king prawns skewer (3 pcs.)	4,9€
crispy chicken/duck filet	5,5€

FAMILIENGERICHTE

TRADITIONELL

VEGETARISCH



Für die Familie hat UMAMI liebevoll ein Menü kreiert.

Das Menü wird als Familienplatte serviert und enthält neben dem Appetizer und Suppe ein Hauptgericht inkl. Beilage und Mamas hausgemachtes Kimchi.

Zur Abrundung folgt zum Abschluss ein UMAMI Überraschungsdessert.

- für 2 Personen 24,9€ - für 3 Personen 34,9€

35. BAO DAI'S DINNER ^{1,2}

Bao Dai, der 13. und letzte Kaiser der vietnamesischen Nguyen-Dynastie ist bekannt für seine große Familie, mit der er bevorzugt speiste, da er gemeinsame Familienmahlzeiten als überaus wichtig erachtete. *„Gutes Essen schmeckt eben besser, wenn man es teilt“*

SPRING IN ROLLS

gold-gebackene Rollen mit Rindertartar, Shiitake-Pilzen & Glasnudeln

BOUILLON IN BOWL

Teigtaschensuppe mit Hühnchen-Garnelen-Füllung in herzhafter Kräuterbrühe

GOLDEN POULARDE

knusprig gebackenes Hähnchenfilet in 5 Schätze-Würzung.

Wählbar zwischen:

- a) **TENDER BIRD:** Hühnchen in Kokos-Curry, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Ingwer & Zitronengras (*verschiedene Variationen von der Wochenkarte*)

oder

- b) **DEEP GOLD BEEF:** medium wok-geschwenkte Rinderstreifen in frischer Mango-Julienne, Pak Choi, viet. Kräutern & gerösteten Erdnüssen

BEILAGE

Jasminreis, Kimchi, Limetten-Fisch-Vinaigrette, Wasabi Crème, Mango-Chili-Crème

NACHSPEISE

Lasst euch überraschen!

36. BAO DAI'S FASTING ^{1,2}

Während der Phat Dan Feiertage hielt sich Kaiser Bao Dai sehr strikt an die Sitten & Gebräuche der vegetarischen Fastenzeit.



BUDDHA ROLLS

vegetarische Frühlingsrollen mit gold-gebackenem Tofu & Seitan, frischen Kräutern, Erdnüsse & Glasnudeln

DIVING DOUGH

Teigtaschensuppe mit Gemüse-Tofu-Füllung in herzhafter Kräuterbrühe

LUCKY MONK

vegetarische Seitanboulette auf einem Kräuterbeet

NOBLE HARMONY

Bio-Tofu in Kokos-Curry, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Ingwer & Zitronengras (*verschiedene Variationen von der Wochenkarte*)



BEILAGE

Jasminreis, Kimchi, Soja-Vinaigrette, Wasabi Crème, Mango-Chili-Crème

NACHSPEISE

Lasst euch überraschen!

FAMILY MENU

TRADITIONAL

VEGETARIAN

The UMAMI family created a special menu for the whole family. The menu is served as a family platter containing a soup and a pre-dish as well as a main dish including sides and mama's homemade kimchi. An UMAMI surprise dessert will be served separately afterwards.

- for 2 persons 24,9€ - for 3 persons 34,9€

35. BAO DAI'S DINNER ^{1,2}

Bao Dai, was the 13th and last emperor of the Vietnamese Nguyen-Dynasty. He preferred to enjoy the meals with his extended family. According to his motto: „*Good food tastes much better, when you share it with your dearest*“

SPRING IN ROLLS

gold baked rolls filled with minced beef, mushrooms, glass noodles, peanuts carrots & cabbages

BOUILLON IN BOWL

dumpling soup filled with chicken & prawns, served in a savoury herb-broth

GOLDEN POULARDE

crispy baked chicken filet marinated with 5 herbs

Choose between:

- a) **TENDER BIRD:** chicken stripes in golden coconut-curry, sweet potatoes, hokkaido pumpkin, ginger & lemongrass
(different variation of the weekly menu)

or

- b) **DEEP GOLD BEEF:** medium wok-tossed beef stripes with fresh mango stripes, pak choi, viet. herbs & roasted peanuts

SIDE DISH

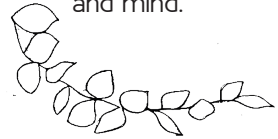
jasmine rice, kimchi, lime-fish-vinaigrette, wasabi cream, mango-chili-cream

DESSERT

sweet surprise

36 BAO DAI'S FASTING ^{1,2}

During the Phat Dan feast Bao Dai loved to keep the tradition to eat vegetarian dishes to clean his body and mind.



BUDDHA ROLLS

vegetarian spring rolls with tofu, seitan, fresh herbs, peanuts & glass noodles

DIVING DOUGH

dumpling soup filled with vegetables & tofu, served in a savoury herb-broth

LUCKY MONK

vegetarian seitan loaf bedded on fresh salad of the season

NOBLE HARMONY

organic-tofu in coconut curry, sweet potatoes, potatoes, carrots, hokkaido pumpkin, ginger & lemongrass
(different variation of the weekly menu)



SIDE DISH

jasmine rice, kimchi, wasabi crème, honey-agave-dip, mango-chili-cream

DESSERT

sweet surprise

NACHSPEISEN

KUCHEN DES TAGES

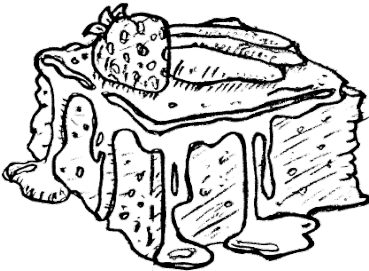
frisch gebacken aus Mami's Ofen.
Informiert euch gerne bei unserem Team.
Immer anders aber immer gut!



CHIAMAMA

Chia-Samen-Pudding in Kokos-Crème
mit exotischen Früchten

- 4,6€



NOIR PLAISIR

schwarzer Klebreis mit Erdnüssen
in Mango-Kokos-Crème,
& exotischen Früchten

- 4,6€

COCO BANANA LOAF

frisch gebackener Bananenkuchen
mit karamellisiertem Topping

- 5,2€

GLUCKSKEKS

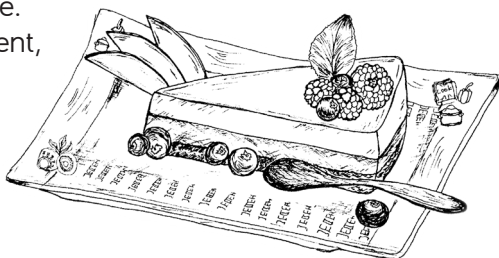
Gibt's gratis nach einem Hauptgericht
für Kids dazu. Wollt Ihr aber noch mehr,
nehmen wir gerne eine Trinkgeldzugabe
von 0,50€ entgegen



DESSERTS

CAKE OF THE DAY

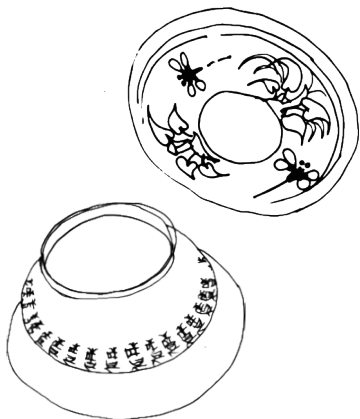
mommy's daily fresh baked cake.
Just ask our staff. Always different,
but always good!



CHIAMAMA

chia-seed pudding with
coconut-crème and exotic fruits

- 4,6€



NOIR PLAISIR

black sticky rice with peanuts
in mango-coconut-crème,
& exotic fruits

- 4,6€

COCO BANANA LOAF

freshly baked banana cake with
caramelized topping

- 5,2€

FORTUNE COOKIE

after a main dish for kids, you'll get one
for free. For each more, we would
appreciate a fortune „tax“ of 50 cent





REGULAR

SOFTDRINKS

Coca Cola 0,3l ^{2,11}	2,9€
Coca Cola Light 0,3l ^{2,6,7,11}	2,9€
Fanta 0,3l ^{2,3}	2,9€
Sprite 0,3l ³	2,9€
GOLDBERG 0,2l	
Tonic ^{2,10}	2,9€
Bitter Lemon ^{3,10}	2,9€
Ginger Ale ^{1,3}	2,9€
Ginger Beer ^{1,3,10}	2,9€

TAUNUS QUELLE 0,25l

Natriumarmes Mineralwasser	
Sparkling	2,9€
Still	2,9€

TAUNUS QUELLE 0,75l

Sparkling	5,9€
Still	5,9€

BAUER FRUCHTSÄFTE 0,3L

(alle Fruchtsäfte auch als Saftschorle erhältlich)

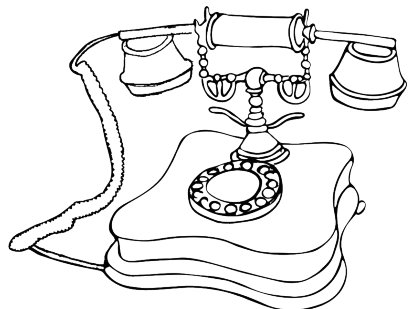
Orange	2,9€
Apfel naturtrüb	2,9€
Maracuja	2,9€
Kirsche	2,9€
Banane	2,9€
Mango	2,9€
Ananas	2,9€

BIER/BEER

Umami Bier vom Fass 0,3l	3,4€
Umami Bier vom Fass 0,5l	4,8€
Krombacher Bier vom Fass 0,3l	3,2€
Krombacher Bier vom Fass 0,5l	4,4€
Krombacher Weizenbier 0,5l	4,4€
Krombacher Bier Alk.-frei 0,33l	3,2€
Saigon Bier 0,33l	3,2€
leichtes Lagerbier aus Reis south vietnam's beer made from rice	
Tiger Bier 0,33l	3,2€
light beer from Singapore biggest Asian beer brand	

FRESH & SPECIALS

frisch gepresster Orangensaft freshly squeezed orange juice	4,2€
Aloha Aloe Aloe Vera nectar with lime juice, honey & lime leaf	3,8€



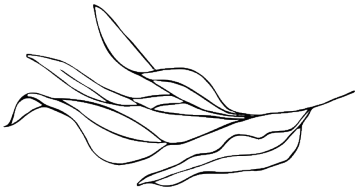
TEE- UND KAFFEE KREATIONEN

HUE'S WINTER

belebender Bio-Tee aus frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblättern & Akazien-Honig
- 3,9€

HERBSTLAUB

gesunder Ingwertee mit frischer Orangenscheibe, Kumquathonig, Minzblättern & Limettensaft
- 3,9€



ROSE ON THE WATER

liebliche Rosenknospen auf grünen Sencha-Teeblättern. (Sanft & blumig im Nachhall)
- 3,9€

GREEN BLOSSOM

sanfter Tee mit Lotuskugel in grünen Sencha-Blättern. Verfeinert mit Süßholz und gerösteten Reiskörnern
- 3,9€

BLOOMING JASMINE

sanfter Tee mit Chrysanthemenkugel in grünen Sencha-Blättern & Oolong Perlen. Verfeinert mit gerösteten Sojabohnen
- 3,9€

ZEN GARTEN

Tee aus der asiatischen Heilkräutermedizin. Gojibeeren, Ume Pflaume, Süßholz, Chrysanthemenblüten, Oolong Perlen & Asteraceae-Wurzel (Erfrischend & vitalisierend)
- 3,9€

SAPA MILK

Bio-Reismilch mit gerösteten Reiskörnern, Oolong Perlen & Süßholz - 3,9€

SALTY PEARL

In Kräuter-Salz eingelegte Limette, verfeinert mit frischem Ingwer, Zitronenblättern & Akazien-Honig
- 3,9€

MATCHA LATTE

Matcha-Grüntee mit Sojamilchschaum & Pandanblättern
- 3,9€

ORIGINAL CÀ PHÊ

aromatischer Vietnamesischer Mocca. Schwarz oder mit karamellisierter Milch
- 3,2€



TEA AND COFFEE

HUE 'S WINTER

organic tea with fresh ginger,
lemongrass, lime leaves &
acacia-honey

- 3,9€

HERBSTLAUB

healthy autumn tea with
fresh ginger & orange slices,
mint, kumquat honey &
lime juice

- 3,9€



ROSE ON THE WATER

mellow rose buds on
green sencha tea leaves.
(smooth & rose-scented)

- 3,9€

GREEN BLOSSOM

aromatic tea with a lotus pearl
& green sencha tea leaves.

Refined with licorice &
roasted rice grains

- 3,9€

BLOOMING JASMINE

smooth tea with
chrysanthemum in green sencha
tea leaves & oolong pearls.

Refined with roasted soy beans

- 3,9€

ZEN GARDEN

tea made of asian medical
herbs, goji berries, ume-plum,
licorice, chrysanthemum,
oolong & Asteraceae-roots
(Refreshing & vitalising)

- 3,9€

SAPA MILK

organic rice milk with roasted rice
grains, oolong & licorice

- 3,9€

SALTY PEARL

pickled lime with herbs & salt,
refined with lemon leaves
& acacia honey

- 3,9€

MATCHA LATTE

matcha greentea with
hot soy foam & pandan leaves

- 3,9€

ORIGINAL CÀ PHÊ

aromatic Vietnamese mocha.
Black or with caramelized milk

- 3,2€



UMAMI HOMEMADES

SA DA

Eistee aus Zitronengras mit
frisch gepresstem Limettensaft
& Zuckerrohr
- 4,6€

KOH RONG MORNING

klassischer grüner Eistee mit
frisch gepresstem Limettensaft
& Holunderblüten
- 4,6€

MUI NÉ SHAKE

Smoothie aus
sonnengereifter Honigmango
mit reiner Kokosmilch
- 4,6€

SOMMERBRIESE

Smoothie aus frischer Ananas mit
Minze, Limettensaft und
Sojareismilch
- 4,6€

HIGHLAND REFRESHER

legendärer vietnamesischer
Eiskaffee mit karamellierter
Milch & gerösteten Sesamkörnern
- 4,6€



GREEN SPLEEN

Smoothie mit Babyspinat,
Banane, Matcha, Sojareismilch
und Agavendicksaft
- 4,6€

CORIANDER MULE

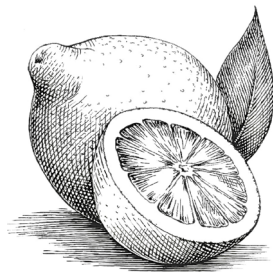
Ingwerlimonade mit frisch
gepresstem Limettensaft,
Koriander & einem Hauch Mandel
- 4,6€

WHITE WHITE EAST

exotisches und cremiges Getränk
aus Rahmapfelstücken und
karamellierter Milch
- 4,6€

MORGENROT

frisches Getränk mit
Erdbeerpüree, gepresstem
Limettensaft, Basilikum,
Chiasamen & Litschi
- 4,6€



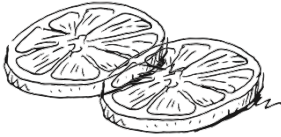
UMAMI HOMEMADES

SA DA

lemongrass ice tea with freshly
squeezed lime juice & cane sugar
- 4,6€

KOH RONG MORNING

green ice tea with freshly
squeezed lime juice & elderflower
- 4,6€



MUI NÉ SHAKE

smoothie with honey mango
with coconut milk
- 4,6€

SUMMERBREEZE

smoothie with pineapple, fresh
mint, lime juice & soy milk
- 4,6€

HIGHLAND REFRESHER

legendary vietnamese iced
coffee with caramelized milk
& sesame
- 4,6€

GREEN SPLEEN

smoothie with baby spinach,
banana, matcha green tea, soy
milk and agave juice
- 4,6€

CORIANDER MULE

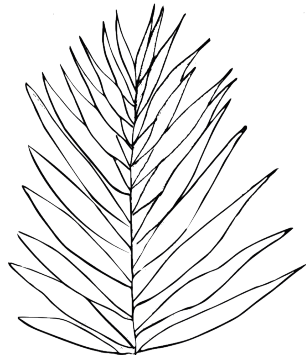
ginger lemonade with freshly
squeezed lime juice, coriander
& a pinch of orgeat
- 4,6€

WHITE WHITE EAST

refreshing & creamy drink
with custard apple
& caramelized milk
- 4,6€

MORGENROT

homemade drink with puree
of strawberries, squeezed lime
juice, basil, chia seeds & lychee
- 4,6€



COCKTAILS

SAIGON MULE ^{1,3,10}

hausgemachter
Naturreisvodka, Limetten,
frischen Gurkenscheiben
& Ginger Beer
- 7,4€

GRASSMOPOLITAN

Vodka (mit Zitronengras
infusioniert), Grand Marnier,
Limetten- & Cranberrysaft
- 7,4€



UMAMI SOUR

Umami-Reisvodka, frisch
gepresster Limettensaft,
Zuckerrohr, Basilikum &
Eiweißschaum
- 7,4€

GREENTEA MOJITO ^{||}

goldener Rum, Limetten,
Rohrzucker, frische Minze,
hausgemachter
Grünteelikör & Soda
- 7,4€

JASMINE FIZZ

Hendricks Gin, hausgemachter
Jasminlikör, Zitronensaft,
Zuckerrohr & Eiweißschaum
- 7,4€

INVISIBLE FISH ^{1,2}

Chili-infundierter goldener Rum,
Himbeerlikör, Limettensaft,
frisches Zitronengras, Eiweiß
& dash Fischsoße - 7,4€

SHADY CHARLIE ^{1,3,10}

Bourbon, Grand Marnier, frisch
presster Limettensaft, Ingwer
& Ginger Beer
- 7,4€

CINNAMON COLADA ^{2,||}

Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft,
Zimtlükör & Kokosaromen
- 7,4€

BASIL SMASH

Hendricks Gin, frisch gepresster
Limettensaft, Rohrzucker &
vietnamesischer Basilikum
- 7,4€

HUGO

Prosecco, Holunder,
Limetten & frische Minze
- 5,2€

DUSK ^{3,10}

Prosecco, Aperol,
Orangenscheibe & Soda
- 5,2€



KLASSISCHE LONGDRINKS

CUBA LIBRE ^{2,3,}	6,9€
GIN TONIC ^{2,10}	6,9€
WHISKEY COLA ^{2,3,}	6,9€

SPIRITUOSEN

REISVODKA 2cl	3,9€
VODKA 2cl	3,9€
JÄGERMEISTER 2cl	3,9€
BITTER 2cl	3,9€
WHISKEY 2cl	3,9€

COCKTAILS

SAIGON MULE ^{1,3,10}

homemade rice vodka, ginger slices, lime juice, fresh cucumber & ginger beer
- 7,4€

GRASSMOPOLITAN

Vodka, Grand Marnier, fresh lemongrass lime & cranberry juice
- 7,4€-

UMAMI SOUR

homemade „Umami“ rice vodka, squeezed lime juice, sugar cane, basil & egg white foam
-7,4€

GREENTEA MOJITO ¹¹

golden rum, lime, cane sugar, fresh mint, homemade green tea liqueur & soda
- 7,4€

JASMINE FIZZ

Hendricks gin, homemade jasmin liqueur, lime juice, sugar cane & egg white foam
- 7,4€

INVISIBLE FISH ^{1,2}

chilli infused gold rum, framboise liqueur, lime juice, fresh lemongrass, egg white & dash of fish sauce
- 7,4€



SHADY CHARLIE ^{1,3,10}

Bourbon, Grand Marnier, fresh squeezed lime juice, ginger & Ginger Beer
- 7,4€

CINNAMON COLADA ^{2,11}

Dark Rum, Baileys, coconut, pineapple juice & a pinch of cinnamon
- 7,4€

BASIL SMASH

Hendricks Gin, freshly squeezed lime juice, cane sugar & vietnamese basil
- 7,4€

HUGO

Prosecco, elderflower syrup, lime & mint
- 5,2€

DUSK ^{3,10}

Prosecco, Aperol, orange slice & soda
- 5,2€



CLASSIC LONGDRINKS

CUBA LIBRE ^{2,3,11}	6,9€
GIN TONIC ^{2,10}	6,9€
WHISKEY COLA ^{2,3,11}	6,9€

LIQUOR

RICE VODKA 2cl	3,9€
VODKA 2cl	3,9€
JÄGERMEISTER 2cl	3,9€
BITTER 2cl	3,9€
WHISKEY 2cl	3,9€

WEIN

WEISSWEIN

UMAMI 'S HAUSWEIN

- trocken -
Grauburgunder

Baden Weingut Zähringer
Zarter Duft von Apfel- &
Holunderblüten, Nüssen,
Bananen, Zitronen und
Mangoschalen. Kräftiger,
gut strukturierter Körper
mit pikanter und
fruchtig-würziger Säure.

0,2l - 5,9€
0,75l - 22,9€



RIESLING

- halbtrocken -
Rheingau

Oestricher Weinkellerei
Rassiger Riesling mit
Bouquet von
Weinbergpfirsichen &
Zitrusfrüchten. Am Gaumen
frisch mit kräftiger
Säure. Sehr nachhaltig.

0,2l - 5,4€
0,75l - 19,9€

Auch als Weinschorle erhältlich ⁷
- 5,9€

ROTWEIN

UMAMI 'S HAUSWEIN

- trocken -
Spätburgunder

BIO Weingut Zähringer
Duft von Brombeeren,
Kirschen, Heidel- und
Holunderbeeren. Feine
Gerbstoffnoten, die von der
filigranen Säure umrahmt
werden. Spielerische
Leichtigkeit und dennoch
gehaltvoller Körper.

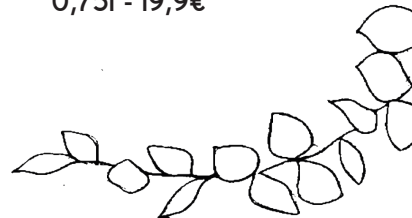
0,2l - 5,9€
0,75l - 22,9€

MERLOT VENETO

- trocken -
IGT La Quercia – Benatti

Intensives Bouquet von
Beerenfrüchten. Von klarer
und eleganter Struktur mit
pikanter & würziger Säure.

0,2l - 5,4€
0,75l - 19,9€



WINE

WHITE WINE

UMAMI 'S HOUSE WINE

- dry -
Pinos Gris

Delicate scent of apple & elderflower, nuts, banana, lemon and mango peels. Savory, fruity and aromatic.

0,2l - 5,9€
0,75l - 22,9€



RIESLING

- semi-dry -
Rheingau

classy Riesling with a scent of vineyard peach and citrus fruits. Strong taste and a fruity acidity.

0,2l - 5,4€
0,75l - 19,9€

Also available as spritzer ⁷
- 5,9€

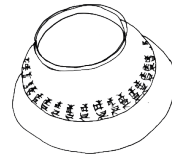
RED WINE

UMAMI 'S HOUSE WINE

- dry -
Pinot Noir

scent of blackberries, blue berries and elder berries. Rich in content, but still very light.

0,2l - 5,9€
0,75l - 22,9€

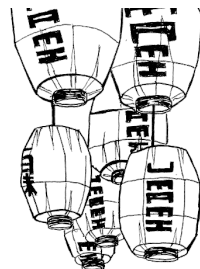


MERLOT VENETO

- dry -
IGT La Quercia – Benatti

Intensive Bouquet of berries. Clear, elegant and savory acidity.

0,2l - 5,4€
0,75l - 19,9€



WEIN

ROSÉ D'ANJOU AC

- feinherb -

Domaine de Flines Cabernet Franc von sehr fruchtiger Note süßer Erdbeeren. Dieser halbtrockene Wein passt gut zu scharfen Speisen.

0,2l - 5,9€

0,75l - 19,9€

PROSECCO

Frizzante - Langanhaltendes Bouquet von Aprikosen und reifen Früchten. Am Gaumen würzig, rassig und elegant Harmonisch trocken.

0,2l - 5,2€

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

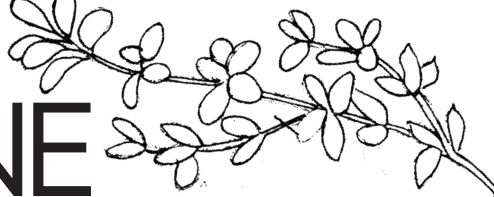
JOSEPH CATTIN

Feines Bouquet von Trauben, reifen Äpfeln und Birnen, hinterlegt mit einer zarten Hefenote.

0,75l - 36,-€



WINE



ROSÉ D'ANJOU AC

- off-dry -

Domaine de Flines Cabernet Franc of very fruity note of ripe strawberries. This semi-dry wine also goes well with spicy food.

0,2l - 5,9€

0,75l - 19,9€

PROSECCO

Frizzante - lovely bouquet of apricots and ripe fruits.
Savory, strong and still elegant.

0,2l - 5,2€

CRÉMANT D'ALSACE BRUT

JOSEPH CATTIN

Fine bouquet of grapes, ripe apples and pears with a tender note of yeast.

0,75l - 36,-€



ZUSATZSTOFFE

- I. Konservierungsstoff
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel Saccharin
5. Süßungsmittel Cyclamat
6. Süßungsmittel Aspartam
(enth. Phenylalaninquelle)
7. Süßungsmittel Acesulfam
8. Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
- II. coffeinhaltig
12. Geschmacksverstärker
13. geschwärzt

ADDITIVES

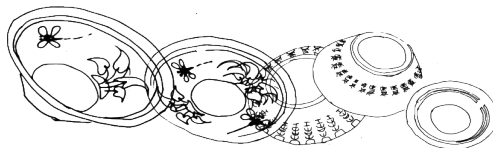
- I. Preservative
2. dye
3. Antioxidants
4. Saccharin sweetener
5. Cyclamate sweetener
6. Aspartame sweetener
(contains phenylalanine source)
7. Acesulfame sweetener
8. phosphate
9. sulphurized
10. Contains quinine
- II. Contains caffeine
12. Flavor enhancers
13. blackened



**SHARE YOUR
UMAMI EXPERIENCE**

IG: @maison_umami
FB: @maisonumamirestaurant

TAG US: #UmamiMeansLove



旨味