

# Wochenkarte

20.02 - 26.02.2023



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

## DETOX LOVER

Belebender Smoothie aus roter Beete, frischen Bio-Orangen, Erdbeeren, Chiasamen & Ingwerstreifen.  
~4,9~

## QUANG LEE

Cocktail mit Sloe Gin, Yuzu Sake, Grüntee, frischem Limettensaft & Eiweißschaum.  
~7,9~

## V1. EDAMAME

Gedämpfte, grüne Sojabohnen aus Japan. Abgeschmeckt mit einer prise Salz. Serviert im Bambuskorb.  
~5,2~

## H1. PEANUT BIRD

Erdnuss-Curry mit gegrillten Hähnchenspitzen oder Bio-Tofu. Einkoch in Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Möhren. Serviert mit frischem Salat, gerösteten Erdnüssen & Jasmin Langkornreis.  
~7,9~

## H2. SHAKE THAT BEEF

Zarte Rinderwürfel mit Paprika, Ananas, Orangenscheiben & Frühlingszwiebeln geschwenkt in hausgemachter Tamarindsoße. Serviert mit frischem Kräutersalat, Röstzwiebeln & Jasmin Langkornreis.  
~10,9~

## H3. OCTOPUS DREAM

Gegrillter Oktopus Fangarm mit wok-sautiertem Pak Choi, Cherrytomaten, Sellerie, Ananas & Shimeji Pilzen in aromatischer Tamarinden-Ingwer-Soße. Dazu gegrillte Süßkartoffel mit Umami's lieblicher Haussoße.  
~17,9~

## CINNAMON KISS

Hausgemachte Zimt Panna Cotta mit einem Hauch von Vanille. Dazu Apfelmus & Spekulatius Streusel.  
~5,2~

## CHEESY WINTER

Hausgemachter Orangen-Cheesecake mit Spekulatius Boden. Serviert mit Beerenmix & Zimt.  
~5,2~

Täglich von 12 Uhr bis 23 Uhr Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

[www.umami-restaurants.de](http://www.umami-restaurants.de)

@umamirestaurantfhain

@umami\_fhain

# Weekly Specials

20.02 - 26.02.2023



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

## DETOX LOVER

Vitalizing smoothie made of red beet, fresh organic oranges, strawberries, chia seeds & ginger slices.  
~4,9~

## QUANG LEE

Cocktail with sloe gin, yuzu sake, green tea, fresh lime juice & protein foam.  
~7,9~

## V1. EDAMAME

Steamed, green soybeans from japan. Seasoned with a pinch of salt. Served in a bamboo basket.  
~5,2~

## H1. PEANUT BIRD

Peanut curry with grilled chicken tips or organic tofu. Boiled in coconut milk with sweet potatoes, hokkaido pumpkin & carrots. Served with fresh salad, roasted peanuts & long grain jasmine rice.  
~7,9~

## H2. SHAKE THAT BEEF

Tender swirled beef cubes in homemade tamarind sauce with peppers, pineapples, orange slices & spring onions. Served with fresh herb salad, roasted onions & long grain jasmine rice.  
~10,9~

## H3. OCTOPUS DREAM

Grilled octopus tentacle with wok-tossed pak choi, cherry tomatoes, celery, pineapple & shimeji mushrooms in aromatic tamarind-ginger-sauce. Accompanied by grilled sweet potatoe with Umami's house sauce.  
~17,9~

## CINNAMON KISS


Homemade cinnamon panna cotta with a pinch of vanilla. Refined with apple puree & speculoos sprinkles.  
~5,2~


## CHEESY WINTER

Homemade orange-cheesecake with spekulatius biscuit base. Served with fresh berries & cinnamon.  
~5,2~

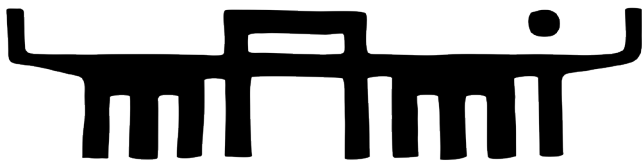
Opens daily from 12pm - 11am 📍 Sonntagstraße 8, 10245 Berlin

[www.umami-restaurants.de](http://www.umami-restaurants.de)

 @umamirestaurantfhain

 @umami\_fhain

旨味



UMAMI F-HAIN

Indochinesisches Restaurant  
Sonntagstraße 8  
10245 Berlin

旨味



\*Allergenliste gerne bei unserer Servicekraft anfragen



# UNSERE STORY

## *WHERE TRADITION MEETS FUTURE*

Das UMAMI F-Hain ist unser viertes Kind des bekannten Familienbetriebes mit weiteren Standorten in ganz Berlin.

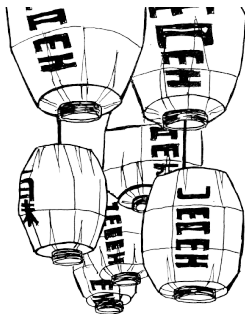
Die Wurzeln unserer Geschichte reichen bis ins Indochina der 50er Jahre zurück, wo wir, sechs „UMAMI“-Geschwister in schwierigen Zeiten aufwuchsen.

Ungeachtet der widrigen Umstände erinnern wir uns voller Glück an unsere liebevolle Kindheit, vor allem an die vielen köstlichen Familienessen, die unsere Mutter mit viel Liebe und Kreativität für uns Kinder zubereitet hatte.

Festgehalten sind diese Erinnerungen in einem in dunklem Leder gebundenem Rezeptbuch, in dem Mutter nicht nur traditionelle Familienrezepte, sondern auch Gefühle und Momente der Liebe festgehalten hatte. Dieses Buch bildete das Fundament für das als Hommage an Mutter gegründete Restaurant.

Im neuen UMAMI F-Hain stehen wir - die neue Generation - in der Küche. Aufgewachsen mit der Berliner Kultur, gleichzeitig fest in unseren asiatischen Wurzeln verankert, präsentieren wir die Gerichte aus dem Rezeptbuch ideenreich mit viel Liebe, Kreativität und besten Zutaten neu. Diese gastronomische Schnittstelle wird auch geografisch in der Standortwahl direkt an der Grenze zwischen Ost und West untermauert.

Es signalisiert: "Wir sind angekommen, wir sind Berliner, wir sind zu Hause! Und das sollen auch unsere Gäste spüren und sich bei uns in der UMAMI-Familie wohlfühlen!"



# VORSPEISEN

## TRADITIONELL

### 1. SUMMER IN ROLLS <sup>1,2</sup>

2 Sommerrollen gefüllt mit gegrilltem Lachsfilet oder Garnelen, viet. Kräutersalat & Vermicellinudeln. Serviert mit Hoisin-Kokos-Dip - **4,8€**

### 2. BOUILLON IN BOWL

Teigtaschensuppe mit Garnelen- & Hühnerfleischmischung in herzhafter Kräuterbrühe. Verfeinert mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Enoki Pilzen, frischem Koriander & reinem Sesamöl  
**4,8€**

### 3. SPRING IN ROLLS

2 gold gebackene Rollen mit Rindertartar, Morcheln, Glasnudeln, Möhren und Weißkohl. Dazu Kimchi & Limetten-Fisch-Soße zum Dippen - **5,2€**

### 4. HO TAY'S PANCAKE

scharf angebratene Großgarnelen auf 2 gebackenen Süßkartoffel-Reibekuchen. Serviert mit Kimchi & Limetten-Fisch-Soße - **5,4€**

### 5. PEARL ON SPOON <sup>1,2</sup>

3 Jakobsmuscheln vom Grill in karamellisierter Soja-Reduktion & Wasabi-Crème. Garniert mit Lauchpesto & frischem Koriander - **6,4€**

### 6. HOI AN'S SCHÄTZE <sup>1,2</sup>

handgeformte Dumplings gefüllt mit Garnelen im Bambuskorb gedämpft. Dazu Kimchi, geröstetem Sesam & einem lieblichem Soja-Dip - **5,9€**

### 7. FRÜHLINGSGARTEN SALAT

grüne Papaya-Julienne mit frischem Koriander, gedämpften Garnelen oder gegrilltem Hühnerfilet, Chili, gerösteten Erdnüssen & viet. Kräutern. Verfeinert mit Tamarinden-Vinaigrette  
**- 6,4€**

## VEGETARISCH

### 8. PAGODA ROLLS <sup>1,2</sup>

2 vegetarische Sommerrollen mit goldenem Seitan oder Bio-Tofu, viet. Kräutersalat & Vermicellinudeln. Serviert mit Hoisin-Kokos-Dip - **4,8€**

### 9. DIVING DOUGH

Teigtaschensuppe mit Gemüse-Tofu-Füllung in herzhafter Kräuterbrühe, verfeinert mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Enoki Pilzen, frischem Koriander & reinem Sesamöl - **4,8€**

### 10. BUDDHA ROLLS <sup>1,2</sup>

2 gold gebackene Rollen mit Seitantartar, Bio-Tofu, Mungobohnen, Morcheln, Glasnudeln, Möhren & Erdnüssen. Dazu Kimchi und Soja-Agaven-Soße zum Dippen - **5,2€**

### 11. SAIGON PANCAKE <sup>1,2</sup>

goldene Seitanwürfel auf 2 gebackenen Süßkartoffel-Reibekuchen. Serviert mit Kimchi & Soja-Agaven-Soße  
**- 5,4€**

### 12. BUDDHA'S PERLENKETTE <sup>1,2</sup>

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

### 13. BAI DINH'S SEGEN <sup>1,2</sup>

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 <sup>1,2</sup>

2 rice paper rolls filled with grilled salmon filet or prawns, viet. herb salad & vermicelli noodles. Served with hoisin-coconut dip - **4,8€**

### 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 - **4,8€**

### 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 - **5,2€**

### 4. HO TAY'S PANCAKE

seared prawns on 2 golden sweet potato pancakes. Added with kimchi & lime-fish sauce - **5,4€**



### 5. PEARL ON SPOON <sup>1,2</sup>

3 scallops from grill with caramelized soy-reduction & wasabi-cream. Served with leek pesto & fresh coriander - **6,4€**

### 6. HOI AN'S RICHES <sup>1,2</sup>

hand-shaped dumplings filled with prawns, steamed in a bamboo basket. Served with kimchi, roasted sesame & lovely soy sauce - **5,9€**

### 7. SPRING GARDEN SALAD

green papaya julienne with fresh coriander, steamed prawns or chicken slices, chilli, roasted peanuts & viet. herbs. Refined with tamarind vinaigrette - **6,4€**

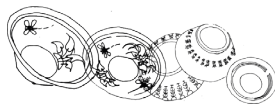
## VEGETARIAN

### 8. PAGODA ROLLS <sup>1,2</sup>

2 vegetarian summer rolls with wok-sautéed seitan or organic tofu, viet. herb salad & vermicelli noodles. Add with hoisin-coconut dip - **4,8€**

### 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 - **4,8€**



### 10. BUDDHA ROLLS <sup>1,2</sup>

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 - **5,2€**

### 11. SAIGON PANCAKE <sup>1,2</sup>

sautéed seitan cubes on 2 golden sweet potato pancakes. Added with kimchi & lime-soy-agave sauce - **5,4€**

### 12. BUDDHA'S PEARL NECKLACE <sup>1,2</sup>

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

### 13. BAI DINH'S BLESSINGS <sup>1,2</sup>

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  
- 10,2€

### 16. PAKSE PAN <sup>1,2</sup>

wok-geschwenkte Rinderstreifen mit Szechuanpfeffer, Möhren, Babymais, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer & Knoblauch auf Reisbandnudeln. Übergossen mit herzhafter Austernsoße & gerösteten Erdnüssen  
- 10,2€

### 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  
- 11,5€

### 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)  
- 10,2€

### 19. GOLDEN POULARDE

knuspriges Enten- oder Hühnerfilet im goldenen Kokos-Curry. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln, Ingwer & Zitronengras. Serviert mit Jasmin-Langkornreis  
- 11,5€

### 20. TONGKIN'S ROASTDUCK <sup>1,2</sup>

medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit Thaibasilikum-Pesto, gebettet auf sautiertem Brokkoli, Pak Choi, Cherrytomaten, Edamame, Möhren & Babymais in Mekong-Whiskey-Soße. Begleitet von Süßkartoffelstäbchen - 16,9€

## 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  
- 10,2€

### 22. ANGKOR WAT'S PAN <sup>1,2</sup>

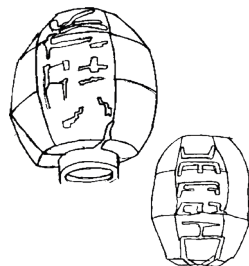
wok-geschwenkte Seitan- & Bio-Tofustreifen mit Möhren, Babymais, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer & Knoblauch auf gedämpften Reisbandnudeln. Übergossen mit lieblicher Soja-Reduktion & gerösteten Erdnüssen  
- 10,2€

### 23. NOBLE HARMONY

sautierte Seitanwürfel oder Bio-Tofustreifen im goldenen Kokos-Curry. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Kartoffeln, Möhren, Ingwer & Zitronengras. Serviert mit Jasmin-Langkornreis  
- 10,2€

### 24. MONKS LUNCH <sup>1,2</sup>

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  
- 10,2€





# 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  
- 10,2€

### 16. PAKSE PAN <sup>1,2</sup>

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  
- 10,2€

### 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  
- 11,5€

### 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)  
- 10,2€

### 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  
- 11,5€

<sup>1,2</sup>

### 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  
- 16,9€

## 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  
- 10,2€

### 22. ANGKOR WAT'S PAN <sup>1,2</sup>

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  
- 10,2€

### 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  
- 10,2€

### 24. MONKS LUNCH <sup>1,2</sup>

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  
- 10,2€



# HAUPTGERICHTE

## TRADITIONELL

### 25. ANGRY CALAMARI <sup>1,2</sup>

scharf angebratene Calamari mit Möhren, Blumenkohl, Shiitake Pilzen, Brokkoli, Bohnen, Zucchini & Paprika. Übergossen mit Satésauce. Serviert mit Kimchi & Jasmin-Langkornreis im traditionellen Tontopf - **10,2€**

### 26. FISH POT <sup>1,2</sup>

gebeiztes Grill-Lachsfilet auf Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika, Ingwer & Knoblauch. Verfeinert mit karamellisierter Sojasauce. Dazu Kimchi & Jasmin-Langkornreis - **11,5€**

### 27. DRAGON'S BBQ <sup>1,2</sup>

gegrillte Großgarnelen in Honig-Pfeffer-Marinade mit sautiertem Spargel, Kaiserschoten, Edamame, Cherrytomaten, Pak Choi, Babymais & Möhren in aromatischer BBQ-Soße. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen - **16,9€**

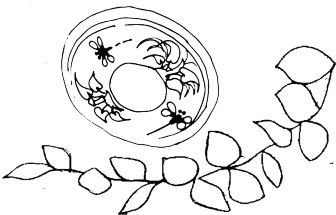
### 28. BANH BAO BURGER

gegrillter Rindfleischpatty mit Mango-Coleslaw, frischer Koriander, Umami-Haussoße & lieblicher Mango-Chili-Crème im gedämpften Bao-Brötchen. Kimchi & Süßkartoffelstäbchen als Beilage - **10,9€**

<sup>1,2</sup>

### 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 - **21,9€**



## VEGETARISCH

### 31. SHAOLIN BOWL <sup>1,2</sup>

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 - **10,2€**

### 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 - **10,2€**

### 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 - **10,9€**



### 34. FIT FOR KIDS <sup>1,2</sup>

Hühnerfiletstreifen mit lieblicher Honig-Hoisin-Soße & Saison-Gemüse. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen oder Jasmin-Langkornreis - **5,4€** (als Hauptspeise möglich - **10,2€**)

## BEILAGEN

Jasminreis/Reisbandnudeln	2,7€
Udonnudeln	3,5€
Curry-Soße	2,7€
Bao-Brötchen	3,0€
vietnamesisches Kimchi	3,5€
gedämpftes Gemüse	3,5€
Süßkartoffelstäbchen	3,9€
gold gebackener Bio-Tofu (2 Stk.)	3,9€
Seitanwürfel	4,2€
gegrilltes Lachsfilet (1 Stk.)	4,2€
Großgarnelenspieß	5,2€
knuspriges Hühner-/Entenfilet	5,9€

# MAIN DISHES

## TRADITIONAL

### 25. ANGRY CALAMARI <sup>1,2</sup>

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 - 10,2€

### 26. FISH POT <sup>1,2</sup>

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 - 11,5€



### 27. DRAGON'S BBQ <sup>1,2</sup>

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 - 16,9€

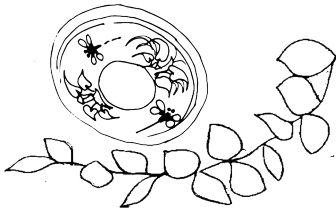
### 28. BANH BAO BURGER

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 - 10,9€

<sup>1,2</sup>

### 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 - 21,9€



## VEGETARIAN

### 31. SHAOLIN BOWL <sup>1,2</sup>

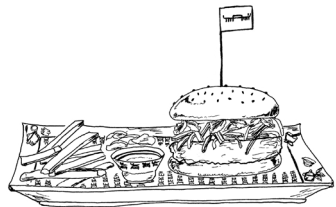
wok-tossed seitan & organic tofu, marinated in pepper-coriander with carrots, cauliflower, shiitake mushrooms, beans, broccoli, pepper & zucchini. Refined with piquant saté sauce. Served with jasmine rice - 10,2€

### 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 - 10,2€

### 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 - 10,9€



### 34. FIT FOR KIDS <sup>1,2</sup>

chicken strips with honey-soy-sauce & mixed vegetable. Served with sweet potato fries or rice - 5,4€ (as main dish option - 10,2€)

## SIDE ORDER

jasmine rice/ rice noodle	2,7€
udon noodles	3,5€
curry sauce	2,7€
bao bun	3,0€
vietnamese kimchi	3,5€
steamed vegetables	3,5€
sweet potato fries	3,9€
gold baked tofu ( 2 pc.)	3,9€
seitan cubes	4,2€
grilled salmon filet (1 pc.)	4,2€
king prawns skewer	5,2€
crispy chicken/duck filet	5,9€

# 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 26,9€ - für 3 Personen 36,9€

## 35. BAO DAI'S DINNER <sup>1,2</sup>

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 <sup>1,2</sup>

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 26,9€ - for 3 persons 36,9€

### 35. BAO DAI'S DINNER <sup>1,2</sup>

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

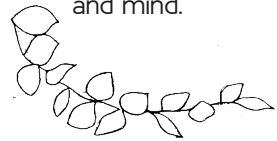
jasmine rice, kimchi, lime-fish-vinaigrette, wasabi cream, mango-chili-cream

#### DESSERT

sweet surprise

### 36 BAO DAI'S FASTING <sup>1,2</sup>

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

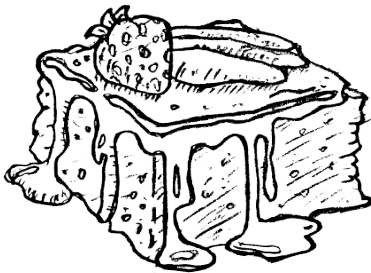
frisch gebacken aus Mami's Ofen.  
Informiert euch gerne bei unserem Team.  
Immer anders aber immer gut!



## CHIAMAMA

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

- 5,2€



## NOIR PLAISIR

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

- 5,2€

## COCO BANANA LOAF

frisch gebackener Bananenkuchen  
mit karamellisiertem Topping

- 5,2€

## GLUCKSKEKS

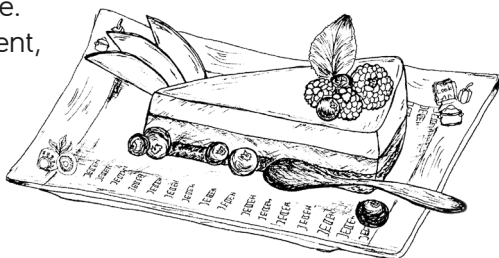
Gibt's gratis nach einem Hauptgericht  
für Kids dazu. Wollt Ihr aber noch mehr,  
nehmen wir gerne eine Trinkgeldzugabe  
von 0,50€ entgegen



# DESSERTS

## CAKE OF THE DAY

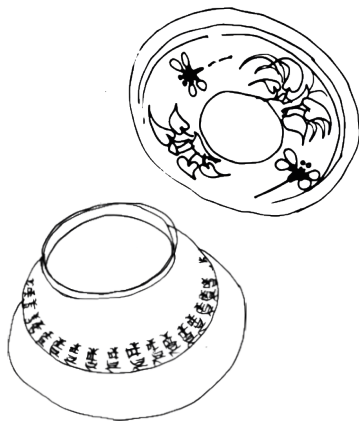
mommy's daily fresh baked cake.  
Just ask our staff. Always different,  
but always good!



## CHIAMAMA

chia-seed pudding with  
coconut-crème and exotic fruits

- 5,2€



## NOIR PLAISIR

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

- 5,2€

## 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 0,2l <sup>2,II</sup> 3,2€

Coca Cola Zero 0,2l <sup>2,6,7,II</sup> 3,2€

GOLDBERG 0,2l

Tonic <sup>2,IO</sup> 3,4€

Bitter Lemon <sup>3,IO</sup> 3,4€

Ginger Ale <sup>I,3</sup> 3,4€

Ginger Beer <sup>I,3,IO</sup> 3,4€

TAUNUS QUELLE 0,25l

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

TAUNUS QUELLE 0,75l

Sparkling 5,9€  
Still 5,9€

BAUER SÄFTE & NEKTAR 0,3L  
(alle Säfte & Nektar auch als Saftschorle erhältlich)

Orange 3,2€

Apfel naturtrüb 3,2€

Maracuja <sup>Nektar</sup> 3,2€

Kirsche <sup>Nektar</sup> 3,2€

Banane <sup>Nektar</sup> 3,2€

Mango <sup>Nektar</sup> 3,2€

Ananas 3,2€

## BIER/BEER

Umami Bier vom Fass 0,3l 3,7€  
enthält Gersten | contains barleys

Umami Bier vom Fass 0,5l 5,2€  
enthält Gersten | contains barleys

Krombacher Bier vom Fass 0,3l 3,5€  
enthält Gersten | contains barleys

Krombacher Bier vom Fass 0,5l 4,8€  
enthält Gersten | contains barleys

Krombacher Weizenbier 0,5l 5,2€  
enthält Gluten | contains gluten

Krombacher Bier Alk.-frei 0,33l 3,5€  
enthält Gersten | contains barleys

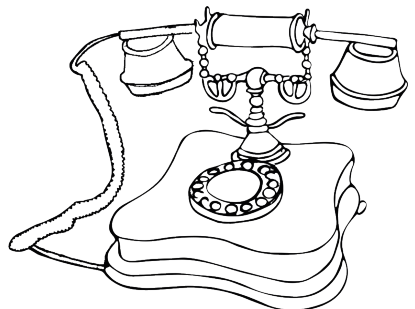
Saigon Bier 0,33l 3,7€  
Exportbier aus Reis | enthält Gersten |  
south vietnam's beer | contains barleys

Tiger Bier 0,33l 3,7€  
lager beer from Singapore | enthält Gersten |  
biggest Asian beer brand | contains barleys

## FRESH & SPECIALS

frisch gepresster Orangensaft 4,4€  
freshly squeezed orange juice

Aloha Aloe 4,2€  
Aloe Vera nectar with lime juice, honey  
& lime leaf



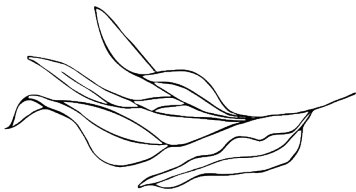
# TEE- UND KAFFEE KREATIONEN

## HUE'S WINTER

belebender Bio-Tee aus frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblättern & Akazien-Honig  
- 4,2€

## HERBSTLAUB

gesunder Ingwertee mit frischer Orangenscheibe, Kumquathonig, Minzblättern & Limettensaft  
- 4,2€



## ROSE ON THE WATER

liebliche Rosenknospen auf grünen Sencha-Teeblättern. (Sanft & blumig im Nachhall)  
- 4,2€

## GREEN BLOSSOM

sanfter Tee mit Lotuskugel in grünen Sencha-Blättern. Verfeinert mit Süßholz und gerösteten Reiskörnern  
- 4,2€

## BLOOMING JASMINE

sanfter Tee mit Chrysanthemenkugel in grünen Sencha-Blättern & Oolong Perlen. Verfeinert mit gerösteten Sojabohnen  
- 4,2€

## ZEN GARTEN

Tee aus der asiatischen Heilkräutermedizin. Gojibeeren, Ume Pflaume, Süßholz, Chrysanthemenblüten, Oolong Perlen & Asteraceae-Wurzel (Erfrischend & vitalisierend)  
- 4,2€

## SAPA MILK

Bio-Reismilch mit gerösteten Reiskörnern, Oolong Perlen & Süßholz - 4,2€

## SALTY PEARL

In Kräuter-Salz eingelegte Limette, verfeinert mit frischem Ingwer, Zitronenblättern & Akazien-Honig  
- 4,2€

## MATCHA LATTE

Matcha-Grüntee mit Sojamilchschaum & Pandanblättern  
- 4,2€

## ORIGINAL CÀ PHÊ

aromatischer Vietnamesischer Mocca. Schwarz oder mit karamellisierter Milch  
- 3,5€



# TEA AND COFFEE

## HUE 'S WINTER

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

- 4,2€

## HERBSTLAUB

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

- 4,2€



## ROSE ON THE WATER

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

- 4,2€

## GREEN BLOSSOM

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

Refined with licorice &  
roasted rice grains

- 4,2€

## BLOOMING JASMINE

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

Refined with roasted soy beans

- 4,2€

## ZEN GARDEN

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

- 4,2€

## SAPA MILK

organic rice milk with roasted rice  
grains, oolong & licorice

- 4,2€

## SALTY PEARL

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

- 4,2€

## MATCHA LATTE

matcha greentea with  
hot soy foam & pandan leaves

- 4,2€

## ORIGINAL CÀ PHÊ

aromatic Vietnamese mocha.  
Black or with caramelized milk

- 3,5€



## KAFFEE

Kaffee		- 3,2€
Espresso		- 2,2€
Cappuccino		- 3,8€
Latte Macchiato		- 3,8€

# UMAMI HOMEMADES

## SA DA

Eistee aus Zitronengras mit  
frisch gepresstem Limettensaft  
& Zuckerrohr  
- 4,9€

## KOH RONG MORNING

klassischer grüner Eistee mit  
frisch gepresstem Limettensaft  
& Holunderblüten  
- 4,9€

## MUI NÉ SHAKE

Smoothie aus  
sonnengereifter Honigmango  
mit reiner Kokosmilch  
- 4,9€

## SOMMERBRIESE

Smoothie aus frischer Ananas mit  
Minze, Limettensaft und  
Sojareismilch  
- 4,9€

## HIGHLAND REFRESHER

legendärer vietnamesischer  
Eiskaffee mit karamellierter  
Milch & gerösteten Sesamkörnern  
- 4,9€



## GREEN SPLEEN

Smoothie mit Babyspinat,  
Banane, Matcha, Sojareismilch  
und Agavendicksaft  
- 4,9€

## CORIANDER MULE

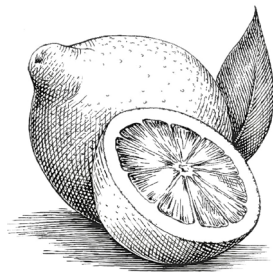
Ingwerlimonade mit frisch  
gepresstem Limettensaft,  
Koriander & einem Hauch Mandel  
- 4,9€

## WHITE WHITE EAST

exotisches und cremiges Getränk  
aus Rahmapfelstücken und  
karamellierter Milch  
- 4,9€

## MORGENROT

frisches Getränk mit  
Erdbeerpüree, gepresstem  
Limettensaft, Basilikum,  
Chiasamen & Litschi  
- 4,9€



# UMAMI HOMEMADES

## SA DA

lemongrass ice tea with freshly  
squeezed lime juice & cane sugar  
- 4,9€

## KOH RONG MORNING

green ice tea with freshly  
squeezed lime juice & elderflower  
- 4,9€



## MUI NÉ SHAKE

smoothie with honey mango  
with coconut milk  
- 4,9€

## SUMMERBREEZE

smoothie with pineapple, fresh  
mint, lime juice & soy milk  
- 4,9€

## HIGHLAND REFRESHER

legendary vietnamese iced  
coffee with caramelized milk  
& sesame  
- 4,9€

## GREEN SPLEEN

smoothie with baby spinach,  
banana, matcha green tea, soy  
milk and agave juice  
- 4,9€

## CORIANDER MULE

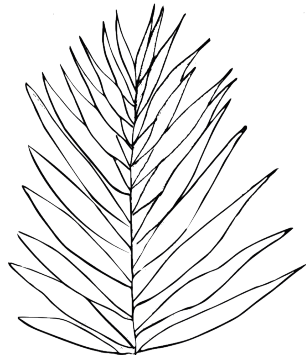
ginger lemonade with freshly  
squeezed lime juice, coriander  
& a pinch of orgeat  
- 4,9€

## WHITE WHITE EAST

refreshing & creamy drink  
with custard apple  
& caramelized milk  
- 4,9€

## MORGENROT

homemade drink with puree  
of strawberries, squeezed lime  
juice, basil, chia seeds & lychee  
- 4,9€



# COCKTAILS

## SAIGON MULE <sup>1,3,10</sup>

hausgemachter  
Naturreisvodka, Limetten,  
frischen Gurkenscheiben  
& Ginger Beer  
- 7,9€

## GRASSMOPOLITAN

Vodka (mit Zitronengras  
infundiert), Grand Marnier,  
Limetten- & Cranberrysaft  
- 7,9€



## UMAMI SOUR

Umami-Reisvodka, frisch  
gepresster Limettensaft,  
Zuckerrohr, Basilikum &  
Eiweißschaum  
- 7,9€

## GREENTEA MOJITO <sup>||</sup>

goldener Rum, Limetten,  
Rohrzucker, frische Minze,  
hausgemachter  
Grünteelikör & Soda  
- 7,9€

## JASMINE FIZZ

Hendricks Gin, hausgemachter  
Jasminlikör, Zitronensaft,  
Zuckerrohr & Eiweißschaum  
- 7,9€

## INVISIBLE FISH <sup>1,2</sup>

Chili-infundierter goldener Rum,  
Himbeerlikör, Limettensaft,  
frisches Zitronengras, Eiweiß  
& dash Fischsoße - 7,9€

## SHADY CHARLIE <sup>1,3,10</sup>

Bourbon, Grand Marnier, frisch  
presster Limettensaft, Ingwer  
& Ginger Beer  
- 7,9€

## CINNAMON COLADA <sup>2,||</sup>

Dunkler Rum, Baileys, Ananassaft,  
Zimtlükör & Kokosaromen  
- 7,9€

## BASIL SMASH

Hendricks Gin, frisch gepresster  
Limettensaft, Rohrzucker &  
vietnamesischer Basilikum  
- 7,9€

## HUGO

Prosecco, Holunder,  
Limetten & frische Minze  
- 5,6€

## DUSK <sup>3,10</sup>

Prosecco, Aperol,  
Orangenscheibe & Soda  
- 5,6€



## KLASSISCHE LONGDRINKS

CUBA LIBRE <sup>2,3,  </sup>	7,2€
GIN TONIC <sup>2,10</sup>	7,2€
WHISKEY COLA <sup>2,3,  </sup>	7,2€

## SPIRITUOSEN

REISVODKA 2cl	4,2€
VODKA 2cl	4,2€
JÄGERMEISTER 2cl	4,2€
BITTER 2cl	4,2€
WHISKEY 2cl	4,2€

# COCKTAILS

## SAIGON MULE <sup>1,3,10</sup>

homemade rice vodka, ginger slices, lime juice, fresh cucumber & ginger beer  
- 7,9€

## GRASSMOPOLITAN

Vodka, Grand Marnier, fresh lemongrass lime & cranberry juice  
- 7,9€-

## UMAMI SOUR

homemade „Umami“ rice vodka, squeezed lime juice, sugar cane, basil & egg white foam  
- 7,9€

## GREENTEA MOJITO <sup>||</sup>

golden rum, lime, cane sugar, fresh mint, homemade green tea liqueur & soda  
- 7,9€

## JASMINE FIZZ

Hendricks gin, homemade jasmin liqueur, lime juice, sugar cane & egg white foam  
- 7,9€

## INVISIBLE FISH <sup>1,2</sup>

chilli infused gold rum, framboise liqueur, lime juice, fresh lemongrass, egg white & dash of fish sauce  
- 7,9€



## SHADY CHARLIE <sup>1,3,10</sup>

Bourbon, Grand Marnier, fresh squeezed lime juice, ginger & Ginger Beer  
- 7,9€

## CINNAMON COLADA <sup>2,||</sup>

Dark Rum, Baileys, coconut, pineapple juice & a pinch of cinnamon  
- 7,9€

## BASIL SMASH

Hendricks Gin, freshly squeezed lime juice, cane sugar & vietnamese basil  
- 7,9€

## HUGO

Prosecco, elderflower syrup, lime & mint  
- 5,6€

## DUSK <sup>3,10</sup>

Prosecco, Aperol, orange slice & soda  
- 5,6€



## CLASSIC LONGDRINKS

CUBA LIBRE <sup>2,3,  </sup>	7,2€
GIN TONIC <sup>2,10</sup>	7,2€
WHISKEY COLA <sup>2,3,  </sup>	7,2€

## LIQUOR

RICE VODKA 2cl	4,2€
VODKA 2cl	4,2€
JÄGERMEISTER 2cl	4,2€
BITTER 2cl	4,2€
WHISKEY 2cl	4,2€

# 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 - 6,5€  
0,75l - 25,9€



### RIESLING

- halbtrocken -  
Rheingau

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

0,2l - 5,9€  
0,75l - 22,9€

Auch als Weinschorle erhältlich <sup>7</sup>  
- 6,5€

## 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.

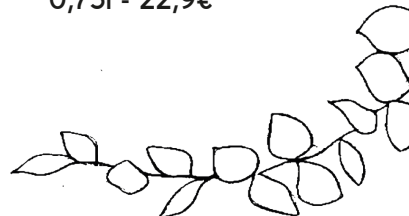
0,2l - 6,5€  
0,75l - 25,9€

### MERLOT VENETO

- trocken -  
IGT La Quercia – Benatti

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

0,2l - 5,9€  
0,75l - 22,9€





# 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 - 6,5€  
0,75l - 25,9€



### RIESLING

- semi-dry -  
Rheingau

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

0,2l - 5,9€  
0,75l - 22,9€

Also available as spritzer <sup>7</sup>  
- 6,5€

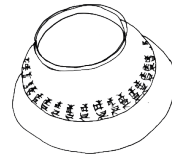
## RED WINE

### UMAMI 'S HOUSE WINE

- dry -  
Pinot Noir

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

0,2l - 6,5€  
0,75l - 25,9€

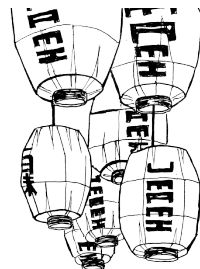


### MERLOT VENETO

- dry -  
IGT La Quercia – Benatti

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

0,2l - 5,9€  
0,75l - 22,9€



# 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 - 6,5€

0,75l - 25,9€

## PROSECCO

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

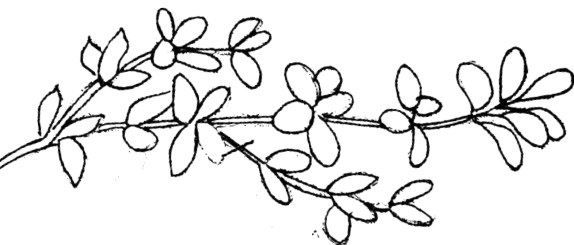
0,2l - 5,7€

## CRÉMANT D'ALSACE BRUT

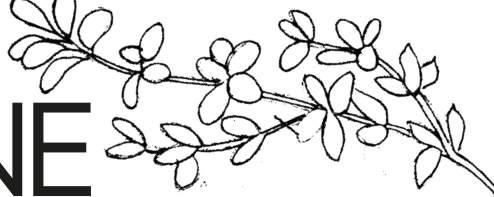
### JOSEPH CATTIN

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 - 6,5€

0,75l - 25,9€

## PROSECCO

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

0,2l - 5,7€

## 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

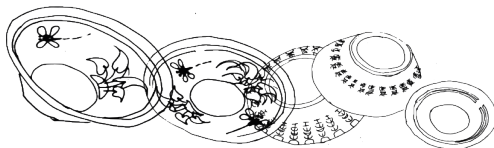
- I. Preservative
2. dye
3. Antioxidants
4. Saccharin sweetener
5. Cyclamate sweetener
6. Aspartame sweetener  
(contains phenylalanine source)
7. Acesulfame sweetener
8. phosphate
9. sulphurized
10. Contains quinine
- II. Contains caffeine
12. Flavor enhancers
13. blackened



**SHARE YOUR  
UMAMI EXPERIENCE**

IG: @umami\_fhain  
FB: @umamirestantfhain

TAG US: #UmamiMeansLove



旨味