

WOCHENKARTE

13.05. - 19.05.2024

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

STRAWBERRY TREE

Erfrischungsgetränk aus hausgemachter Erdbeerkonfitüre, Oolong Tee, Limettensaft, Zucker & Eis. Dazu frische Erdbeeren & Minze.

~5,9€~

SUMMER LOVE

Belebender Cocktail aus frischen Erdbeeren, Granatapfelsirup, Limettensaft & Gin Bombay.

~8,5€~

01. THEY SEA ME ROLLIN B, D

Knusprig gebackene Frühlingsrollen umwickelt von feinem Reisenudelnetz gefüllt mit Garnelen. Dazu Limetten-Fisch-Vinaigrette zum Dippen.

~6,2€~

01. PEANUT BIRD D, E, (F), G

Erdnuss Curry mit gebratenen Hähnchenspitzen oder Tofu. Eingekocht mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln, Möhren & cremiger Kokosmilch. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

02. AMATEUR DE POULET A, D, E

Erfrischender Glasnudelsalat mit gold gebackenen Hähnchenspitzen oder Seitan. Dazu frischer Gartensalat, Mango-Julienne & Limetten-Fisch-Vinaigrette. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Koriander.

~12,9€~

03. PURPLE DREAM (A)

Aubergine vom Grill gefüllt mit Rindertartar oder Seitan, Frühlingszwiebeln, Möhren & Glasnudeln. Dazu sautierte Babymöhren, Babymais, Zucchini & Pak Choi in feiner Szechuan-Pfeffer-Soße & schwarzer Naturreis als Beilage.

~18,9€~

PINK DRAGON G

Hausgemachter Drachenfrucht-Cheesecake mit einer feinen Schicht aus frischer Drachenfrucht. Verfeinert mit Beeren.

~5,9€~

STRAWBERRY LOVER A, C, G

Hausgemachte Crêpe Torte aus frischen Erdbeeren. Verfeinert mit frischer Beerenselektion.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



SONNTAGSTRASSE 8
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-FHAIN.DE

WEEKLY SPECIALS

13.05. - 19.05.2024

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

STRAWBERRY TREE

Refreshing drink made from homemade strawberry jam, oolong tea, lime juice, sugar & ice. Served with fresh strawberries & mint.

~5.9€~

SUMMER LOVE

Refreshing cocktail made from fresh strawberries, pomegranate syrup, lime juice & Gin Bombay.

~8.5€~

H1. THEY SEA ME ROLLIN B, D

Crispy baked spring rolls wrapped in a fine rice noodle net filled with shrimp. Served with lime fish vinaigrette for dipping.

~6.2€~

H1. PEANUT BIRD D, E, (F), G

Peanut curry with fried chicken tips or tofu. Cooked with Hokkaido pumpkin, sweet potatoes, carrots & creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8.9€~

H2. AMATEUR DE POULET A, D, E

Refreshing glass noodle salad with golden baked chicken tips or seitan. Served with fresh garden salad, mango julienne & lime fish vinaigrette. Refined with roasted peanuts, fried onions & coriander.

~12.9€~

H3. PURPLE DREAM (A)

Grilled eggplant filled with beef tartare or seitan, spring onions, carrots & glass noodles. Served with sautéed baby carrots, baby corn, zucchini & pak choi in a fine Sichuan pepper sauce & black brown rice.

~18.9€~

PINK DRAGON G

Homemade dragon fruit cheesecake with a fine layer of fresh dragon fruit. Refined with berries.

~5.9€~

STRAWBERRY LOVER A, C, G

Homemade crepe cake made from fresh strawberries. Refined with a fresh selection of berries.

~5.9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



SONINTAGSTRASSE 8
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-FHAIN.DE