

# WOCHENKARTE

10.06. - 16.06.2024

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

## VITAMIN BOOSTER

Erfrischender Smoothie aus Äpfel, Orangen, Karotten & Sellerie mit Honig & Limettensaft.

~5,9€~

## CITRUS BREEZE

Hausgemachter Cocktail aus Vodka mit Cointreau, Frischem Orangensaft, Limettensaft, Zucker & Zitronengras.

~8,5€~

## 01. EDAMAME

F

Gedämpfte, ungeschälte Edamame (japanische grüne Sojabohnen). Abgeschmeckt mit Salz. (Die Bohnen werden ohne Schale gegessen: Einfach auf die Schale beißen & die Bohnen lösen sich fast von alleine.)

~6,2€~

## 01. GREEN CHICK

E, (F), G

Grünes Curry mit gebratenen Hähnchenstreifen oder Tofu. Einkoch mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln, Möhren & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

## 02. HARMONY BOWL

C

Sautierte Rinderspitzen mit Wasserspinat, Zucchini & Möhren in pikanter Paprikasoße. Serviert mit Spiegelei, Kimchi, vietnamesischem Coleslaw & Jasmin-Langkornreis.

~12,9€~

## 03. RED ROYAL

Medium gegrilltes Entrecôte auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Cherrytomaten, Babymöhren & dunkelstreifige Scheidlinge in lieblicher Pflaumensoße. Begleitet von gegrillten Süßkartoffel- & Kürbisspalten.

~18,9€~

## TARO LOVER

G

Hausgemachte Taro-Biskuitrolle mit frischer Taro-Crème. Verfeinert mit frischer Beerenselektion.

~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

10.06. - 16.06.2024

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

## VITAMIN BOOSTER

Refreshing smoothie made from apples, oranges, carrots & celery with honey & lime juice.

~5.9€~

## CITRUS BREEZE

Homemade cocktail made from vodka with Cointreau, fresh orange juice, lime juice, sugar & lemongrass.

~8.5€~

## 01. EDAMAME

F

Steamed, unpeeled edamame (Japanese green soybeans).

Seasoned with salt.

(The beans are eaten without the shell: just bite into the shell & the beans almost come off by themselves.)

~6.2€~

## 01. GREEN CHICK

E, (F), G

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

~8.9€~

## 02. HARMONY BOWL

C

Sautéed beef tips with water spinach, zucchini & carrots in a spicy paprika sauce. Served with fried egg, kimchi, Vietnamese coleslaw & jasmine long grain rice.

~12.9€~

## 03. RED ROYAL

Medium grilled entrecôte on sautéed pak choi, green asparagus, cherry tomatoes, baby carrots & dark-striped chanterelles in a lovely plum sauce. Accompanied by grilled sweet potato & pumpkin wedges.

~18.9€~

## TARO LOVER

G

Homemade taro sponge roll with fresh taro cream. Refined with a selection of fresh 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