

WOCHENKARTE

08.07. - 14.07.2024

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. RED ROLLS

(A), N

Rote Reispapierrollen gefüllt mit sautierten Rinderspitzen oder Seitan. Dazu frischer Kräutersalat, Mango Julienne & Vermicelli-Reisnudeln. Serviert mit Hoisin-Kokos-Dip & Sesam.

~6,2€~

01. LOVE BIRD

E, (F), G

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

~8,9€~

02. SOUP DE CANARD

A, B, C, N

Mie-Nudeln in wärmender 5-Kräuter-Brühe mit knusprigem Entenbrustfilet oder veganer Ente, knusprigen Wantan Teigtaschen, Ei, Pak Choi & Shiitake Pilzen. Abgerundet mit gerösteten Zwiebeln & reinem Sesamöl.

~12,9€~

03. ROYAL BEEF

A, D

Zartes Entrecôte vom Rind gebettet auf Wok-sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Lotuswurzeln & Cherrytomaten in kräftiger Szechuan-Pfeffer-Soße.

Begleitet von gegrillten Avocadostreifen mit Unagisoße.

~18,9€~

MANGO ROLL

G

Hausgemachte Biskuitrolle gefüllt mit Mango-Sahnecreme. Verfeinert mit frischen 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

08.07. - 14.07.2024

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€~

21. RED ROLLS

(A), N

Red rice paper rolls filled with sautéed beef tips or seitan. Served with fresh herb salad, mango julienne & vermicelli rice noodles. Served with hoisin coconut dip & sesame.

~6.2€~

H1. LOVE BIRD

E, (F), G

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

~8.9€~

H2. SOUP DE CANARD

A, B, C, N

Mie noodles in a warming 5-herb broth with crispy duck breast fillet or vegan duck, crispy wonton dumplings, egg, pak choi & shiitake mushrooms. Finished with roasted onions & pure sesame oil.

~12.9€~

H3. ROYAL BEEF

A, D

Tender beef entrecôte on wok-sautéed pak choi, green asparagus, lotus roots & cherry tomatoes in a strong Sichuan pepper sauce. Accompanied by grilled avocado strips with unagi sauce.

~18.9€~

MANGO ROLL

G

Homemade Swiss roll filled with fresh mango cream. Refined with 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