

# WOCHENKARTE

22.07. - 28.07.2024

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. KING'S PEARL

Gegrillte Königs-austernpilze vom Grill in karamellisierter Soja-Reduktion & Wasabi-Crème. Garniert mit Lauchpesto & frischem Koriander.

~6,2€~

## 01. PURPLE DREAM

(A), D, E, (F), G

Violettes Curry mit hausgemachten Fischfrikadellen oder veganem Fisch. Einkoch in cremiger Kokosmilch mit Hokkaidokürbis, Möhren & Süßkartoffeln. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkorreis.

~8,9€~

## 02. GOLDEN POND

A, E, R

Sautierte Rinderspitzen mit Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Zucchini, Paprika & Knoblauch auf gedämpften Ramennudeln mit feiner Austernsoße. Verfeinert mit gerösteten Erdnussplittern.

~12,9€~

## 03. MEKONG DUETT

B, D

Gegrilltes Butterfischfilet & Großgarnelenspieß auf Wok-geschwenktem Pak Choi, grünem Spargel, Königs-austernpilzen & Aubergine in hausgemachter Kirschsoße.

Begleitet von knusprigen Klebreisbällchen.

~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

22.07. - 28.07.2024

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€~

## H1. KING'S PEARL

Grilled king oyster mushrooms from the grill in caramelized soy reduction & wasabi cream. Garnished with leek pesto & fresh coriander.

~6.2€~

## H1. PURPLE DREAM (A), D, E, (F), G

Purple curry with homemade fish cakes or vegan fish. Cooked in creamy coconut milk with Hokkaido pumpkin, carrots & sweet potatoes. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8.9€~

## H2. GOLDEN POND A, E, R

Sautéed beef tips with carrots, cauliflower, broccoli, beans, zucchini, peppers & garlic on steamed ramen noodles with a fine oyster sauce. Refined with roasted peanut slivers.

~12.9€~

## H3. MEKONG DUETT B, D

Grilled butterfish fillet & king prawn skewer on wok-seared pak choi, green asparagus, king oyster mushrooms & eggplant in homemade cherry sauce.

Accompanied by crispy sticky rice balls.

~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