

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.

LYCHEE LOVER

Hendrick's Gin-Cocktail mit Litschi-Likör, Zitronengras & einem Dash Litschinektar.

~8,9€~

CUCUMBER COOLER

Gesunder Drink aus Gurkensaft & Frischen Gurkenscheiben.

Verfeinert mit Limetten & Zuckerrohr.

~5,9€~

V1. 1. OST LOTUS

D, E

Vitalisierender Salat aus den Wurzeln und Stängeln der Lotusblume mit Sojasprossen & gegrillten Hühnerstreifen.

Abgerundet mit feiner Limetten-Fisch-Vinaigrette & frischem Koriander. Dazu geröstete Erdnussplitter.

~6,2€~

H1. ANGRY BIRD

A, (F)

Rotes Curry mit knusprigen Hähnchenspitzen oder Tofu.

Eingekocht mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. BO BIM BAP

AC, F, N

Wok-sautierte Rinderspitzen mit Spinat, Wasserspinat, Sojasprossen Zucchini, Möhren & Shiitake Pilzen in lieblicher Soja-Paprika-Soße. Serviert mit einem Spiegelei, Jasmin-Langkornreis, Kimchi, reinem Sesamöl & gerösteten Sesamkörnern.

~12,9€~

H3. MEKONG LOVER

A, D

Medium gegrilltes Butterfischfilet auf Wok-sautiertem Pak Choi, Baby Karotten, Spargel & Vollkorn-Glasnudeln in einer feinen Soja-Ingwer-Soße nach Mamas Art.

~19,9€~

CHERRY CREPE CAKE

G

Kirsch Crepe Torte gefüllt mit hausgemachter Sahnecreme & Frischkäse. Serviert mit frischen Kirschen.

~5,9€~

SESAME CHEESECAKE

G

Hausgemachter Sesam Cheesecake mit Sahnecreme & Frischkäse auf Biskuitboden. Verfeinert mit Sesamkerne.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANT
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



#NAAC#STRASSE 16-18
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-RESTAURANTS.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).

LYCHEE LOVER

Hendrick's Gin cocktail with lychee liqueur, lemongrass & a dash of lychee nectar.

~8,9€~

CUCUMBER COOLER

Healthy drink made of cucumber juice & fresh cucumber. Refined with lime & sugar cane.

~5,9€~

V1. LOST LOTUS

D, E

Healthy salad of roots and stems from the lotus flower with soybean sprouts, grilled chicken tips & fresh cilantro. Rounded off with fine lime fish vinaigrette. Roasted peanuts on top.

~6,2€~

H1. ANGRY BIRD

A, (F)

Red curry with crispy chicken tips or organic tofu. Boiled with sweet potatoes, hokkaido pumpkin, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. Served with salad of the season & long grain jasmine rice.

~8,9€~

H2. BO BIM BAP

A, C, F, N

Wok-sautéed beef tips with spinach, water spinach, soybean sprouts, zucchini, carrots & shiitake mushrooms in mellow soy pepper sauce. Served with an egg sunny side up, long grain jasmine rice, kimchi, pure sesame oil & roasted sesame seeds.

~12,9€~

H3. MEKONG LOVER

A, D

Medium grilled butterfish filet on wok-sautéed pak choi, baby carrots, asparagus & whole grain glass noodles in homemade soy ginger sauce.

~19,9€~

CHERRY CREPE CAKE

G

Cherry crepe cake filled with homemade cream & cream cheese. Served with fresh cherries.

~5,9€~

SESAME CHEESECAKE

G

Homemade sesame cheesecake with cream and cream cheese on a sponge cake base. Refined with sesame seeds.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



KNACKSTRASSE 16-18
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-RESTAURANTS.DE