

# WOCHENKARTE

02.09. - 08.09.2024

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

## CUCUMBER COOLER

Hausgemachtes Erfrischungsgetränk aus Gurken, Limettensaft & Zucker.

~5,9€~

## LYCHEE LOVE

Fruchtiger Cocktail aus Gin mit hausgemachtem Jasminlikör, Limettensaft, Lycheesirup & Lycheesaft.

~8,5€~

## 21. DRAGON'S GARDEN

A, B, N

Vitalisierender Salat mit Süßwasserkrebs oder veganen Garnelen, Babyspinat, Gurken, Cherrytomaten & grünem Apfel.

Abgeschmeckt mit feiner Sesam-Vinaigrette.

~6,2€~

## H1. ANGRY FISH

A, D, E, (F), G

Rotes Curry mit gold gebackenen Tilapiaspitzen oder Tofu. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

## H2. FINE CHICK

(A), D, E, (F)

Knusprig gebackener Hähnchenschenkel oder Soja-Seitanfilet im Seetangbund auf gedämpften Vermicelli-Reisnudeln.

Serviert mit frischem Gartensalat, Mango-Julienne & Limetten-Fisch-Vinaigrette.

Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen & Röstzwiebeln.

~12,9€~

## H3. SAVAGE RANCH

G

Medium gegrilltes Entrecôte begleitet von frischem Gartensalat mit Babyspinat, Gurken, grünem Apfel & Cherrytomaten. Verfeinert mit hausgemachtem Korianderpesto & gegrilltem Maiskolben mit Butter als Beilage.

~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

02.09. - 08.09.2024

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

## CUCUMBER COOLER

Homemade refreshing drink made from cucumber, lime juice and sugar.

~5.9€~

## LYCHEE LOVE

Fruity cocktail made from gin with homemade jasmine liqueur, lime juice, lychee syrup & lychee juice.

~8.5€~

## V1. DRAGON'S GARDEN

A, B, N

Vitalizing salad with freshwater crayfish or vegan prawns, baby spinach, cucumber, cherry tomatoes & green apple. Seasoned with fine sesame vinaigrette.

~6.2€~

## H1. ANGRY FISH

A, D, E, (F), G

Red curry with golden baked tilapia tips or tofu. Cooked with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8.9€~

## H2. FINE CHICK

(A), D, E, (F)

Crispy baked chicken thigh or soy seitan fillet in a seaweed bundle on steamed vermicelli rice noodles. Served with fresh garden salad, mango julienne & lime fish vinaigrette. Refined with roasted peanuts & fried onions.

~12.9€~

## H3. SAVAGE RANCH

G

Medium grilled entrecôte accompanied by fresh garden salad with baby spinach, cucumber, green apple & cherry tomatoes. Refined with homemade coriander pesto & grilled corn on the cob with butter as a side dish.

~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