

WOCHENKARTE

28.10. - 03.11.2024

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

THIS IS NOT SPRITZ

Alkoholfreier Cocktail mit Undone Orange Bitter, Martini Floreale, Verjus & Tonic Water.

~5,9€~

MIDNIGHT PUMPKIN POTION

Rye Whiskey infusioniert mit Kürbis, Px Sherry, Limettensaft, Kürbissirup & Eiweiß.

~8,5€~

01. COCO RIVER

B, (F)

Leicht pikante Kokoscrèmesuppe mit Garnelen oder Seidentofu, Süßkartoffeln, Champignons, Zitronengras, Galanga & vietnamesischem Basilikum. Abgeschmeckt mit frischem Koriander & geröstetem Chili.

~6,2€~

01. GOLDEN BIRD

E, (F), G

Gebratene Hähnchenspitzen oder Tofu in goldener Mais-Kurkuma-Crème. Einkoch mit Süßkartoffeln, Zuckermais, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Serviert mit frischem Kräutersalat & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

02. DUCK NEST

A, E, (F)

Knusprig gebackenes Entenfilet oder Tofu auf einem Nest aus hausgemachten, frischen Eiernudeln mit Hoisin Soße. Dazu frischer Kräutersalat, Röstzwiebeln, geröstete Erndusssplitter & Koriander.

~12,9€~

03. DUCK WITH LUCK

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Lauch & Kumquat in feiner Orangen-Kumquat-Soße. Begleitet von vitalisierendem Vollkornreissalat mit Gajlbeeren & Edamame.

~18,9€~

PANDAN CLOUD

A, C, G

Hausgemachte Pandan-Kokos-Sahnetorte mit Kokosraspeln. Verfeinert mit frischen Beeren.

~5,9€~

CRÈME BRÛLÉE

C

Mamas hausgemachte Crème brûlée mit einer dünnen, karamellisierten Kruste. Verfeinert mit frischer Beerenselektion.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



SCHLESISCHE STRASSE 5
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@MAISON-UMAMI.DE

WEEKLY SPECIALS

28.10. - 03.11.2024

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

THIS IS NOT SPRITZ

Alcohol-free cocktail with
Undone Not Orange Bitter, Martini
Floreale, Verjus & Tonic Water.

~5,9€~

MIDNIGHT PUMPKIN POTION

Rye whiskey infused with
pumpkin, Px sherry, lime juice,
pumpkin syrup & egg white.

~8,5€~

01. COCO RIVER

B, (F)

Slightly spicy coconut cream
soup with shrimp or silken tofu,
sweet potatoes, mushrooms,
lemongrass, galangal &
Vietnamese basil.

Seasoned with fresh
coriander & roasted chili.

~6,2€~

01. GOLDEN BIRD

E, (F), G

Fried chicken tips or tofu in
golden corn-turmeric cream.
Cooked with sweet potatoes,
sweetcorn, carrots, lemongrass &
creamy coconut milk. Served
with fresh herb salad &
jasmine long grain rice.

~8,9€~

02. DUCK NEST

A, E, (F)

Crispy baked duck fillet or tofu
on a nest of homemade,
fresh egg noodles with hoisin
sauce. Served with fresh herb
salad, fried onions, roasted
peanut slivers & coriander.

~12,9€~

03. DUCK WITH LUCK

Medium grilled Barbary duck
fillet on sautéed pak choi, green
asparagus, leek & kumquat in a
fine orange-kumquat sauce.
Accompanied by a revitalizing
wholegrain rice salad with goji
berries & edamame.

~18,9€~

PANDAN CLOUD

A, C, G

Homemade pandan
coconut cream cake with
coconut flakes. Refined
with fresh berries.

~5,9€~

CRÈME BRÛLÉE

C

Mom's homemade crème
brûlée with a thin, caramelized
crust. Refined with a fresh
selection of berries.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



SCHLESISCHE STRASSE 5
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@MAISON-UMAMI.DE