

# 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.

## PUMPKIN LOVER

G

Smoothie aus Banane, Kürbis, Zimt, Cashewmilch & Joghurt.

~5,9€~

## AUTUMN SPICE

C

Cocktail aus Rye Whiskey, Limettensaft, Kürbissirup, Sherry & Eiweißschaum.

~8,5€~

## 01. GOLDEN TREASURE

A, E, N

Knusprig goldene Gyoza gefüllt mit Huhn oder Gemüse. Serviert mit lieblichem Soja-Sesam-Dip & hausgemachtem Kimchi.

~6,2€~

## 01. EARLY BIRD

A, E, (F), G

Grünes Curry mit knusprig gebackenen Hähnchenstreifen oder Tofu. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren & Mungbohnen in cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornteig.

~8,9€~

## 02. MEKONG PLATE

A, B, D, (F), R

Wok-geschwenkte Calamari, Großgarnelen & hausgemachte Fischfrikadellen mit herzhafter Austernsoße auf gedämpften Ramen-Nudeln. Dazu sautierte Kaiserschoten, Sellerie, Möhren & Pak Choi. Verfeinert mit Seetang. (Vegan mit Tofu, Seitan & Sojasoße)

~12,9€~

## 03. MORE THAN DUCK

A

Medium gegrilltes Entenfilet auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Babymöhren & Königsausternpilzen mit lieblicher Pflaumensoße. Begleitet von knusprigen Auberginenscheiben.

~18,9€~

## GOLDEN PASSION

A, C, G

Hausgemachter Passionsfrucht-Cheesecake mit feinem Butterkeksboden. Verfeinert mit frischer Beerenselektion.

~5,9€~

## HAPPY COCO

A, C, G

Hausgemachte Kokos-Pandan-Torte mit Kokosrapseln. 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

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).

## PUMPKIN LOVER

G

Smoothie made from banana, pumpkin, cinnamon, cashew milk & yoghurt.

~5.9€~

## AUTUMN SPICE

C

Cocktail made from rye whiskey, lime juice, pumpkin syrup, sherry & egg white foam.

~8.5€~

## H1. GOLDEN TREASURE

A, F, N

Crispy golden gyoza filled with chicken or vegetables. Served with a lovely soy-sesame dip & homemade kimchi.

~6.2€~

## H1. EARLY BIRD

A, E, (F), G

Green curry with crispy baked chicken strips or tofu. Cooked with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots & mung beans in creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8.9€~

## H2. MEKONG PLATE

A, B, D, (F), R

Wok-fried calamari, king prawns & homemade fish cakes with a hearty oyster sauce on steamed ramen noodles.

Served with sautéed snow peas, celery, carrots & pak choi.

Refined with seaweed.

(Vegan with tofu, seitan & soy sauce)

~12.9€~

## H3. MORE THAN DUCK

A

Medium grilled duck fillet on sautéed pak choi, green asparagus, baby carrots & king oyster mushrooms with sweet plum sauce. Accompanied by crispy eggplant slices.

~18.9€~

## GOLDEN PASSION

A, C, G

Homemade passionfruit cheesecake with fine butter biscuit base. Refined with fresh berries.

~5.9€~

## HAPPY COCO

A, C, G

Homemade coconut pandan cake with coconut flakes. Refined with a selection of fresh berries.

~5.9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM  
@UMAMI\_RESTAURANTS  
#LOVEISUMAMI



SONINTAGSTRASSE 8  
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE  
HELLO@UMAMI-FHAIN.DE