

WOCHENKARTE

18.11. - 24.11.2024

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

AMBER SUNSET

Rebels Malt Blend, Rebels Sweet Amaretti, Ananassaft, Orangensaft & Limettensaft.

~6,5€~

QUANG LEE

C

Sloe Gin, Yuzu Sake, Limette, Grünteessirup & Eiweiß.

~8,5€~

01. MEKONG PEARLS

D

Gebackene Bällchen aus Lachs- & Tilapiafilet mit Dill & Ingwer. Dazu hausgemachter Kumquat-Chili-Dip.

~6,2€~

01. RED POCKETS

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

Rotes Curry mit gold knusprigen Wantan gefüllt mit Huhn & Garnelen oder Gemüse. Einkoch in cremiger Kokosmilch mit Hokkaidokürbis, Möhren & Süßkartoffeln. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornteis.

~8,9€~

02. MEKONG POT

B, C, D, F, L

Hausgemachte Lachsfrikadellen in herzhafter Tomaten-Dill-Brühe mit Sellerie, Tofuwürfeln, Großgarnele & Ei. Serviert mit Vermicelli-Reisnudeln & vietnamesischem Basilikum.

~12,9€~

03. PURPLE SHIELD

FrISChe Aubergine vom Grill gefüllt mit Rinderhack, Morcheln & Frühlingszwiebeln. Dazu Wok-sautierter Pak Choi, Grünspargel, Babymöhren & Babymais in hausgemachter BBQ-Soße. Begleitet von knusprigen Auberginenchips & Süßkartoffelstäbchen.

~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

18.11. - 24.11.2024

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

AMBER SUNSET

Rebels malt blend, rebels sweet amaretti, pineapple juice, orange juice & lime juice.

~6,5€~

QUANG LEE

C

Sloe gin, yuzu sake, lime, green tea syrup & egg white.

~8,5€~

91. MEKONG PEARLS

D

Baked balls made from salmon & tilapia fillet with dill & ginger. Served with homemade kumquat chili dip.

~6,2€~

111. RED POCKETS

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

Red curry with crispy golden wontons filled with chicken & prawns or vegetables. Cooked in creamy coconut milk with Hokkaido pumpkin, carrots & sweet potatoes. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8,9€~

121. MEKONG POT

B, C, D, F, L

Homemade salmon meatballs in a hearty tomato-dill broth with celery, tofu cubes, king prawn & egg. Served with vermicelli rice noodles & Vietnamese basil.

~12,9€~

131. PURPLE SHIELD

Fresh grilled eggplant filled with minced beef, morels & spring onions. Plus wok-sautéed pak choy, green asparagus, baby carrots & baby corn in homemade BBQ sauce. Accompanied by crispy eggplant chips & sweet potato sticks.

~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