

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.

MOJITO BLACK

Longdrink mit Kraken Black Spiced Rum, Limette, Rohrzucker, frische Minze & Cola.

~8,9€~

TROPIC BEAUTY

Gesunder Smoothie aus Baby-Möhren, Apfel, Orange, frischer Ingwer & Agavensirup.

~5,9€~

V1. MEKONG PEARLS ^D

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

~6,2€~

H1. GOLDEN CHICK ^{A, (F)}

Goldenes Curry mit knusprigen Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. MEKONG POT ^D

Hausgemachte Frikadellen aus Lachs- & Tilapiafilet in herzhafter Tomaten-Kräuter-Brühe mit vietnamesischem Sellerie. Serviert mit gedämpften Vermicellinudeln.

Garniert mit frischen vietnamesischen Kräutern & Dill.

~12,9€~

H3. DUCK TIME ^A

Barbarie Entenbrust gebraten mit Wok-geschwenktem Brokkoli, Pak Choi, grünem Spargel, Zucchini, Kaiserschoten & Thai-Basilikum in aromatischer Hoisin-Soße nach Mamas Art. Serviert mit

Jasmin-Langkornreis.

~19,9€~

PISTACHIO CREPE CAKE ^G

Pistazien Crêpe Torte gefüllt mit hausgemachter Sahnecreme & Frischkäse. Serviert mit frischer Beerenselektion.

~5,9€~

MANGO CHEESECAKE ^G

Fruchtiger Mango Cheesecake mit Maracuja. Serviert mit frischer Mango.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANT
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



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

MOJITO BLACK

Longdrink with Kraken Black Spiced Rum, lime juice, cane sugar & coke.

~8,9€~

TROPIC BEAUTY

Healthy smoothie made of baby carrots, apple, orange fresh ginger & agave syrup.

~5,9€~

V1. MEKONG PEARLS

D

Baked risoles made off salmon & tilapia filet with dill & ginger. Served with homemade kumquat chilli dip.

~6,2€~

H1. GOLDEN CHICK

A (F)

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

~8,9€~

H2. MEKONG POT

D

Homemade rissoles made of salmon- & tilapia filet in a savoury tomato herb broth with vietnamese celery.

Served with steamed vermicelli noodles. Garnished with fresh vietnamese herbs & dill.

~12,9€~

H3. DUCK TIME

A

Barbarie duck filet with sautéed pak choi, broccoli, green asparagus, zucchini, snow peas & thai basil in an aromatic hoisin sauce according to mum's recipe. Served with jasmine long grain rice.

~19,9€~

PISTACHIO CREPE CAKE

G

Pistachio crepe cake filled with homemade cream & cream cheese. Served with fresh berry selection.

~5,9€~

MANGO CHEESECAKE

G

Fruity mango cheesecake with passion fruit. Served with fresh mango.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



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