

WOCHENKARTE

09.12. - 15.12.2024

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

MAI-TASTIC

Alkoholfreier Cocktail mit Undone Nr. 1, Holundersirup, Limetten & Pfirsichsaft.

~5,9€~

HOT WINTER

Heißer Rotweinpunsch mit Mekong Rum, Anis, Zimt & eingelegten Kumquats. Serviert mit Feuer-Limette.

~6,9€~

01. GOLDEN OASIS

B, C, D

Hausgemachte Maiscremesuppe mit gedämpftem Flusskrebs, Eierstreifen & Surimi. Verfeinert mit frischem Koriander.

~6,2€~

01. GREEN BIRD

D, E, (F), G

Grünes Curry mit gebratenen Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkoch mit Hokkaidokürbis, Auberginen, Süßkartoffeln, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

02. MR. DUCKY

A, E, F

Knusprig gebackenes Entenfilet auf Wok-geschwenktem Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, Frühlingszwiebeln, Möhren & Bohnen in herzhafter Satésoße. Angerichtet mit Jasmin-Langkornreis.

~13,9€~

03. LAZY DRAGON

A, B, F

Großgarnelen ummantelt von knusprigen grünen Klebreisflocken auf sautiertem Spargel, Kaiserschoten, Edamame, Cherrytomaten, Pak Choi, Babymais & Babymöhren mit Udonnudeln in aromatischer BBQ-Soße. Verfeinert mit frischem Koriander.

~18,9€~

COFFEE TIRAMISU

A, C, G

Hausgemachtes Kaffee-Tiramisu. Verfeinert mit frischen Beeren.

~5,9€~

MANGO DREAM

E, G

Cremige Mango-Panna Cotta mit goldener Mangocrème, Longan & Erdnussplittern.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

09.12. - 15.12.2024

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

MAI-TASTIC

Non-alcoholic cocktail with
Undone No. 1, elderberry syrup,
lime & peach juice.

~5,9€~

HOT WINTER

Hot red wine punch with Mekong
rum, anise, cinnamon & pickled
kumquats. Served with fire lime.

~6,9€~

21. GOLDEN OASIS

B, C, D

Homemade corn
cream soup with steamed
crayfish, egg strips & surimi.
Refined with fresh coriander.

~6,2€~

11. GREEN BIRD

D, E, (F), G

Green curry with fried
chicken tips or tofu. Cooked
with Hokkaido pumpkin, eggplant,
sweet potatoes, carrots,
lemongrass & creamy coconut
milk. Served with seasonal
salad & jasmine long grain rice.

~8,9€~

H2. MR. DUCKY

A, E, F

Crispy baked duck fillet
on wok-fried broccoli,
cauliflower, peppers, spring
onions, carrots & beans in a
hearty satay sauce. Served
with jasmine long grain rice.

~13,9€~

H3. LAZY DRAGON

A, B, F

Large prawns coated in
crispy green sticky rice flakes
on sautéed asparagus, snow
peas, edamame, cherry
tomatoes, pak choy, baby corn &
baby carrots with udon noodles
in aromatic BBQ sauce. Refined
with fresh coriander.

~18,9€~

COFFEE TIRAMISU

A, C, G

Homemade coffee
tiramisu. Refined with
fresh berries.

~5,9€~

MANGO DREAM

E, G

Creamy mango panna
cotta with golden mango cream,
longan & peanut slivers.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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