

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.

RED BLISS

Hausgemachtes Erfrischungsgetränk aus frischen Orangen, roter Beete, Granatapfelsaft & Agavendicksaft.

~5,9€~

HOT WINTER

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

~6,9€~

01. EDAMAME

F

Gedämpfte, ungeschälte Edamame (japanische grüne Sojabohnen). Abgeschmeckt mit Salz. (Die Bohnen werden ohne Schale gegessen: Einfach auf die Schale beißen & die Bohnen lösen sich fast von alleine.)

~6,2€~

H1. COCO PEANUT

A, E, (F), G

Erdnuss Curry mit gebackenen Hähnchenspitzen oder Tofu im Kokosmantel. Einkoch mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln, Möhren & cremiger Kokosmilch. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. MEKONG BOWL

A, B, C, D, R

Meeresfrüchtesuppe mit Calamari, Garnelen & Lachsfilet auf gedämpften Mie-Nudeln. Begleitet von Pak Choi, Enoki Pilzen & Ei in einer wärmenden Tomaten-Kräuter-Brühe. Verfeinert mit Röstzwiebeln.

~12,9€~

H3. HOT TREASURE

A, B, G

Medium gegrilltes Rumpsteak & Black Tiger Garnele serviert auf heißer Steinplatte. Dazu sautierte Cherrytomaten, Pak Choi & Babymais in würziger Szechuan-Pfeffer-Soße. Begleitet von Spiegelei, Sesam & gegrilltem Butterbaguette.

~18,9€~

GOLDEN PASSION

A, C, G

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

~5,9€~

COFFEE TIRAMISU

A, C, G

Hausgemachtes Kaffee-Tiramisu. Verfeinert mit frischen Beeren.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



SONNTAGSTRASSE 8
WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-FHAIN.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).

RED BLISS

Homemade refreshing drink made from fresh oranges, beetroot, pomegranate juice & agave syrup.

~5,9€~

HOT WINTER

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

~6,9€~

01. EDAMAME

F

Steamed, unpeeled edamame (Japanese green soybeans). Seasoned with salt. (The beans are eaten without the shell: just bite into the shell & the beans almost come off by themselves.)

~6,2€~

H1. COCO PEANUT

A, E, (F), G

Peanut curry with baked chicken tips or tofu in a coconut coating. Cooked with Hokkaido pumpkin, sweet potatoes, carrots & creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8,9€~

H2. MEKONG BOWL

A, B, C, D, R

Seafood soup with calamari, shrimp & salmon fillet on steamed Mie noodles. Accompanied by pak choi, enoki mushrooms & egg in a warming tomato and herb broth. Refined with fried onions.

~12,9€~

H3. HOT TREASURE

A, B, G

Medium grilled rump steak & black tiger shrimp served on a hot stone plate. Served with sautéed cherry tomatoes, pak choi & baby corn in a spicy Sichuan pepper sauce. Accompanied by fried egg, sesame & grilled butter baguette.

~18,9€~

GOLDEN PASSION

A, C, G

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

~5,9€~

COFFEE TIRAMISU

A, C, G

Homemade coffee tiramisu. Refined with fresh berries.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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