

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.

HOT WINTER

Hausgemachter heißer Rotweinpunsch mit Mekong Rum, Anis, Zimt & eingelegten Kumquats. Serviert mit Feuer Limette.

~6,9€~

XMAS SMOOTHIE

Cremiger Weihnachts-Smoothie mit reifem Apfel, Nüssen, Zimt, Vanille, Marzipan & Sojamilch.

~5,9€~

V1. TOM KHA

D

Leicht pikante Suppe mit Kokoscrème, Großgarnele, Champignons, Zucchini, Tomaten, Zitronengras, Galanga & vietn. Basilikum. Verfeinert mit geröstetem Chili.

~6,2€~

H1. YELLOW BIRD

A., (F)

Gelbes Curry mit Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkoch in cremiger Kokosmilch mit Möhren, Süßkartoffeln, Hokkaido Kürbis & Zitronengras. Dazu Kräutersalat, Zuckermais & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. BANH DA CUA

A, C, D

Traditionelle viet. „Rieu Cua“ Suppe auf gedämpften breiten Bandnudeln, eingekocht mit Krabbenatar, Rinderröllchen in Wildbetelblättern, Surimi, Tofu, Tomaten & Ei. Verfeinert mit Shisoblättern, Sprossen & viet. Basilikum.

~12,9€~

H3. WILD RANCH

A.,

Medium gegrilltes Entrecôte in Lauch-Basilikum Marinade auf sautierter Ananas, Grünspargel, Zucchini & Lauch in rauchiger BBQ-Sauce. Begleitet von Grill Kartoffel & Süßkartoffel.

~19,9€~

RED VELVET LAVA CAKE

C, G

Hausgemachter Lava Kuchen aus dunkler Schokolade, Ei und Vanille. Dekoriert mit Himbeeren & Schneezucker.

~5,9€~

BISCOFF LOTUS CHEESECAKE

G

Hausgemachter Biscoff-Lotus-Käsekuchen mit Frischkäse, Schlagsahne und Lotus-Biscoff-Aufstrich.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANT
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



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

HOT WINTER

Homemade hot red wine punch with Mekong rum, anis, cinnamon & preserved kumquats. Served with Flambéed lime.

~6,9€~

XMAS SMOOTHIE

Creamy winter smoothie made of ripe apple, nuts, cinnamon, vanilla, marzipan & soy milk.

~5,9€~

V1. TOM KHA

D

Slightly spicy soup with coconut cream, king prawn, mushrooms, zucchini, tomatoes, lemongrass, galanga & vietn. basil. Refined with roasted chilli.

~6,2€~

H1. YELLOW BIRD

A, (F)

Yellow curry with chicken tips or tofu. Boiled with sweet potatoes, carrots, hokkaido pumpkin, lemongrass & coconut milk. Served with herb salad, golden corn & jasmine long grain rice.

~8,9€~

H2. BANH DA CUA

A, C, D

Traditional vietnamese „Rieu Cua“ soup on steamed ribbon noodles, boiled in with crab tartar, beef rolls in wild betel leaves, surimi, tofu, tomato & egg. Refined with shiso leaves, sprouts & viet. basil.

~12,9€~

H3. WILD RANCH

A,

Medium grilled entrecô in leek basil marinade on top of sautéed pineapple, green asparagus, zucchini & leek in smoky BBQ-sauce. Accompanied by grilled sweet potato and potato.

~19,9€~

RED VELVET LAVA CAKE

C, G

Homemade lava cake made from dark chocolate, egg and vanilla. Decorated with raspberries & snow sugar.

~5,9€~

BISCOFF LOTUS CHEESECAKE

G

Homemade biscoff lotus cheesecake with cream cheese, whipping cream and lotus biscoff spread.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



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