

WOCHENKARTE

03.02. - 09.02.2025

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

THIS IS NOT SPRITZ

Alkoholfreier Cocktail aus Undone, Martini Floreale, Verjus & Tonic Water.

~5,9€~

HIMITSU GARDEN

Cocktail aus Roku Gin, Yuzu, Ingwer, Limette, Eiweiß, Gurke & Angostura Bitter.

~8,5€~

01. SALMON IN LEAF

(A), D, (F)

Gegrillte Seitan- oder Lachsrollchen gewickelt in Wildbetelblättern auf frischem Gartensalat. Dazu vietnamesische Kräutermischung & Kimchi. Limetten-Fisch-Vinaigrette oder Sojasoße zum Dippen.

~6,2€~

11. CORNY CHICK

D, E, (F), G

Mais-Curry-Crème mit gegrillten Kurkuma Hähnchenspitzen oder Tofu. Eingekocht in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Zitronengras & Ingwer. Dazu Zuckermais, Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

12. SALMON AHJO

(A), D, E, (F)

Gegrillte Seitan- oder Lachsrollchen gewickelt in Wildbetelblättern auf gedämpften Vermicellinudeln. Serviert mit frischem Kräutersalat & Limetten-Fisch-Vinaigrette oder Sojasoße. Abgerundet mit Koriander & Erdnussplittern.

~12,9€~

13. POULET DE MAÏS

F, G

Maishähnchenbrust vom Grill in würziger Kurkuma-Marinade. Serviert auf sautiertem Pak Choi, Edamame, Frühlingszwiebeln, Babymöhren & Babymais in lieblicher Mangosoße. Dazu gegrillter Maiskolben & Hokkaidokürbis.

~18,9€~

CHOCOLATE BITE

A, C, G

Hausgemachter Brownie mit Mandeln, Walnüssen & Schokoladenchips. Serviert mit frischer Sahne & Beeren.

~5,9€~

MATCHA WAFFLE

E, G

Warme Matcha-Vollkornwaffel mit Feiner Mango-Kokos-Crème. Begleitet von frischen Bananen & Beeren.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

03.02. - 09.02.2025

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

THIS IS NOT SPRITZ

Non-alcoholic cocktail made from Undone, Martini Floreale, Verjus & Tonic Water.

~5,9€~

HIMITSU GARDEN

Cocktail made from Roku gin, yuzu, ginger, lime, egg white, cucumber & Angostura bitter.

~8,5€~

91. SALMON IN LEAF

(A), D, (F)

Grilled seitan or salmon rolls wrapped in wild betel leaves on fresh garden salad. Served with Vietnamese herb mix & kimchi. Lime fish vinaigrette or soy sauce for dipping.

~6,2€~

111. CORNY CHICK

D, E, (F), G

Corn curry cream with grilled turmeric chicken tips or tofu. Cooked in creamy coconut milk with sweet potatoes, carrots, Hokkaido pumpkin, lemongrass & ginger. Served with sweetcorn, seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8,9€~

12. SALMON AHOY

(A)

Grilled seitan or salmon rolls wrapped in wild betel leaves on steamed vermicelli noodles. Served with fresh herb salad & lime fish vinaigrette or soy sauce. Rounded off with coriander & peanut slivers.

~12,9€~

13. POULET DE MAÏS

F, G

Grilled corn-fed chicken breast in a spicy turmeric marinade. Served on sautéed pak choi, edamame, spring onions, baby carrots & baby corn in a sweet mango sauce. Served with grilled corn on the cob & Hokkaido pumpkin.

~18,9€~

CHOCOLATE BITE

A, C, G

Homemade brownie with almonds, walnuts & chocolate chips. Served with fresh cream & berries.

~5,9€~

MATCHA WAFFLE

E, G

Warm matcha whole grain waffle with fine mango coconut cream. Accompanied by fresh bananas & berries.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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