

# 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.

## LYCHEE LOVER

Hendrick's Gin-Cocktail mit Litschi-Likör, Zitronengras & einem Dash Litschinektar.

~8,9€~

## TROPIC DETOX

Belebendes Detox-Getränk aus frischer Maracuja, Litschinektar, Blaubeeren, Limettensaft & Chiasamen.

~5,9€~

## V1. SURFING DRAGON <sup>A, D</sup>

Gebackene Reis-Rettichkuchen mit gehackten Großgarnelen. Serviert mit lieblicher Kräuter-Soja Vinaigrette & Lauchpesto.

~6,2€~

## H1. GOLDEN BIRD <sup>A, G, (F)</sup>

Gold gebackene Hähnchenspitzen im Kokosmantel oder Tofu in goldenem Curry. Einkoch mit Süßkartoffeln, Möhren, Hokkaidokürbis, Kokosnussmilch & Zitronengras. Serviert mit Salat der Saison & Jasminreis.

~8,9€~

## H2. MOM'S STEIN

Wärmender Eintopf mit zarten Rinderwürfeln in aromatischer Zimt-Anis-Brühe. Einkoch mit Kartoffeln, Möhren & vietnamesischem Basilikum. Dazu Udonnudeln & frischer Kräutersalat.

~12,9€~

## H3. DUCK TIME <sup>A</sup>

Barbarie Entenbrust gebraten mit Wok geschwenktem Brokkoli, Pak Choi, grünem Spargel, Zucchini, Kaiserschoten & Thaibasilikum in aromatischer Hoisin Soße nach Mama's Art. Serviert mit Jasmin Langkornreis.

~19,9€~

## STRAWBERRY MINI CAKE <sup>G</sup>

Mami's köstliches Erdbeertörtchen aus Mascapone, Sahne & Frischkäse auf Biskuit Boden.

~5,9€~

## CHOCOLATE ROLL CAKE <sup>G</sup>

Hausgemachte Schoko-Kuchenrolle aus weichem & fluffigem Chiffon-Kuchen, gefüllt mit Mascarpone-Creme & Schlagsahne.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM  
@UMAMI\_RESTAURANT  
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



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

## LYCHEE LOVER

Hendrick's Gin cocktail with lychee liqueur, lemongrass & a dash of lychee nectar.

~8,9€~

## TROPIC DETOX

Vitalizing detox-drink with fresh passion fruit, lychee nectar, blueberries, lime juice & chia seeds.

~5,9€~

## V1. SURFING DRAGON <sup>A, D</sup>

Baked rice radish cakes with chopped prawns. Served with a lovely herb-soy vinaigrette and leek pesto.

~6,2€~

## H1. GOLDEN BIRD <sup>A, G, (F)</sup>

Golden baked chicken tips in coconut coating or tofu in golden curry with sweet potatoes, carrots, hokkaido pumpkin, coconut milk & lemongrass. Served with salad of the season & jasmine rice.

~8,9€~

## H2. MOM'S STEIN

Warming stew with tender beef cubes in aromatic cinnamon anis broth. Boiled with potatoes, carrots & vietnamese basil. Served with udon noodles and fresh herb salad.

~12,9€~

## H3. DUCK TIME <sup>A</sup>

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

~19,9€~

## STRAWBERRY MINI CAKE <sup>G</sup>

Mami's delicious mini strawberry cake made from mascapone, cream and cream cheese on a sponge cake base.

~5,9€~

## CHOCOLATE ROLL CAKE <sup>G</sup>

Homemade matcha cake roll made from soft & fluffy chiffon cake filled with mascapone cream & whipped cream.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM  
@UMAMI\_RESTAURANTS  
WIFI PASSWORD: ILOVEUMAMI



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