

WOCHENKARTE

14.04. - 20.04.2025

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

HELLO SPRING

Gesunder Detox-Smoothie mit Spinat, Gurke, Ananas, Spirulina, Reismilch, Limettensaft & Agavendicksaft.
~5,9€~

MOJITO BLACK

Longdrink mit Kraken Black Spiced Rum, Brombeeren, Limettensaft, Rohrzucker, Cola & Frischer Minze.
~8,5€~

01. UMAMI DIMSUM

A, B, G, R

Frittierte Dim Sum gefüllt mit Garnelen & Tintenfisch. Verfeinert mit hausgemachter Cocktailsauce & garniert mit Rote Beete Julienne.
~6,2€~

H1. ANGRY BIRD

D, E, (F), G

Rotes Curry mit gegrillten Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkoch in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren & Zitronengras. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.
~8,9€~

H2. BEEF BOWL

A, R

Wok-geschwenkte Rinderstreifen mit Süßkartoffeln, Blumenkohl, Zwiebeln & Brokkoli auf gedämpften Udonnudeln. Übergossen mit herzhafter Austernsauce.
~13,9€~

H3. FARMER'S FAVE

A, F

Gegrilltes Lammkarree in vietnamesischer Basilikumpesto-Marinade. Begleitet von sautiertem Grünspargel, Zucchini, Ananas, Cherrytomaten & Lauchzwiebeln in hausgemachter BBQ-Sauce. Serviert mit gegrilltem Maiskolben.
~18,9€~

NAKED CARROT CAKE

A, C, G, H

Hausgemachter Karottenkuchen mit Frischkäsefrosting, Walnüssen & Pekanüssen.
~5,9€~

CRÊPE DE CACAO

A, G

Schokoladen-Crêpe-Torte gefüllt mit hausgemachter Frischkäse-Sahnecreme. Garniert mit frischen Beeren.
~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-RESTAURANTS.DE
#UMAMISLOVE

WEEKLY SPECIALS

14.04. - 20.04.2025

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

HELLO SPRING

Healthy detox smoothie
with spinach, cucumber,
pineapple, spirulina, rice milk,
lime juice & agave syrup.

~5,9€~

MOJITO BLACK

Long drink with Kraken
Black Spiced Rum, lime
juice, cane sugar, black
berries, cola & fresh mint.

~8,5€~

01. UMAMI DIMSUM

A, B, G, R

Deep-fried dim sum
filled with shrimp & squid.
Refined with homemade
cocktail sauce & garnished
with beetroot julienne.

~6,2€~

01. ANGRY BIRD

D, E, (F), G

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

~8,9€~

02. BEEF BOWL

A, R

Wok-tossed beef stripes
with sweet potatoes,
cauliflower, onions &
broccoli on steamed
udon noodles. Topped with
savory oyster sauce.

~13,9€~

03. FARMER'S FAVE

A, F

Grilled rack of lamb in a
Vietnamese basil pesto
marinade. Accompanied by
sautéed green asparagus,
zucchini, pineapple, cherry
tomatoes & leeks in homemade
BBQ sauce. Served with
grilled corn on the cob.

~18,9€~

NAKED CARROT CAKE

A, C, G, H

Homemade carrot
cake with cream
cheese frosting,
walnuts & pecans.

~5,9€~

CRÊPE DE CACAO

A, G

Chocolate crepe cake
filled with homemade
cream cheese &
whipped cream. Garnished
with fresh berries.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



WWW.UMAMI-RESTAURANTS.DE
HELLO@UMAMI-RESTAURANTS.DE
#UMAMIISLOVE