

WOCHENKARTE

05.05. - 11.05.2025

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

CHIAXOTIC

Erfrischungsgetränk aus Aloe Vera Saft, Chiasamen & Frischen Beeren.

~5,9€~

SUNLIT SPARK

Cocktail aus Reisvodka, Campari, Holunderblütensirup, Verjus & Tonic Water.

~8,5€~

01. DRAGON GARDEN

B, C, G

Frittierte Garnelen verfeinert mit Ananas-Mayonnaise-Dressing. Serviert auf frischem Avocadosalat mit Cherrytomaten, Gurke, Babyspinat & Rucola.

~6,2€~

01. GREEN BIRD

A, D, E, (F), G

Grünes Curry mit knusprigen Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkoch mit Süßkartoffeln, Aubergine, Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

02. POCKET PAN

D, F

Goldene Tofutaschen gefüllt mit Rindertatar, Morcheln & Frühlingszwiebeln. Serviert im Tontopf mit gedämpftem Brokkoli & Kaiserschoten. Dazu Vollkorn-Glasnudelsalat. Abgeschmeckt mit feiner Limetten-Fisch-Vinaigrette.

~13,9€~

03. TUNA ME ON

D, E, N

Medium gegrilltes Thunfischfilet auf frischem Avocadosalat mit Cherrytomaten, Gurke, Babyspinat, Rucola & lieblichem Sesam-Dressing. Verfeinert mit Wasabi-Crème & Soja-Reduktion. Gold gebackene Süßkartoffelstäbchen als Beilage.

~18,9€~

MATCHA TIRAMISU

A, C, H

Hausgemachtes Matcha Tiramisu. Verfeinert mit frischer Beerenselektion.

~5,9€~

PANDAN CLOUD

A, C, H

Hausgemachte Pandan-Kokos-Sahnetorte mit feinen Kokosraspeln. Verziert mit frischen Beeren.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

05.05. - 11.05.2025

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

CHIAXOTIC

Refreshing drink made with aloe vera juice, chia seeds & fresh berries.

~5,9€~

SUNLIT SPARK

Cocktail made with rice vodka, Campari, elderflower syrup, verjuice, and tonic water.

~8,5€~

01. DRAGON GARDEN

B, C, G

Fried prawns tossed with pineapple mayonnaise dressing. Served on fresh avocado salad with cherry tomatoes, cucumber, baby spinach & arugula.

~6,2€~

01. GREEN BIRD

A, D, E, (F), G

Green curry with crispy chicken tips or tofu. Boiled with sweet potatoes, egg plant, hokkaido pumpkin, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. Served with salad of the season & long grain jasmine rice.

~8,9€~

02. POCKET PAN

D, F

Golden tofu pockets filled with beef tatar, morels & spring onions. Served in a clay pot with steamed brokkoli & snow peas. Served with whole grain glass noodle salad seasoned with fine lime fish vinaigrette.

~13,9€~

03. TUNA ME ON

D, E, N

Medium grilled tuna fillet on fresh avocado salad with cherry tomatoes, cucumber, baby spinach, rocket & sesame dressing. Refined with wasabi cream & soy reduction. Gold baked sweet potato sticks as a side dish.

~18,9€~

MATCHA TIRAMISU

A, C, H

Homemade matcha tiramisu. Refined with a selection of fresh berries.

~5,9€~

PANDAN CLOUD

A, C, H

Homemade pandan coconut cream cake with fine coconut flakes. Garnished with fresh berries.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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