

WOCHENKARTE

15.09. - 21.09.2025

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

SALTY HIGHBALL

Erfrischungsgetränk aus gesalzenen Limetten, Ingwer, Holunderblütensirup, braunem Zucker & Sprudelwasser.

~5,9€~

QUANG LEE

C

Cocktail aus Sloe Gin, Yuzu Sake, Limette, Grünteesirup & Eiweiß.

~8,5€~

21. DRAGON ROLLS

A, B, D

Gold gebackene Mini-Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen. Serviert mit Limetten-Fisch-Vinaigrette zum Dippen.

~6,2€~

H1. MANGO TANGO

A, E, (F), G

Exotisches Mango Curry mit gebackenen Hähnchenspitzen oder Tofu im Kokosmantel. Einkocht mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren & Zitronengras in cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison, frische Mango-Julienne & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. HARMONY BOWL

(A), C, D, R

Sautierte Rinderspitzen oder veganes Rindfleisch mit Wasserspinat, Sojasprossen, Mais & Möhren in pikanter Austern-Paprika-Soße. Serviert mit Spiegelei, Kimchi, vietnamesischem Coleslaw & Jasmin-Langkornreis.

~13,9€~

H3. POSEIDON'S CATCH

A, D

Gegrillte Kabeljaufiletrollen gefüllt mit Enoki, Babymais & Shimeji auf Wok-geschwenktem Pak Choi, Kaiserschoten, Babymöhren & Cherrytomaten in kräftiger Szechuan-Pfeffer-Soße. Begleitet von knusprigen Süßkartoffelnestern.

~18,9€~

SOOTHING PISTACHIO

A, C, G

Hausgemachtes Pistazien-Tiramisu. Verfeinert mit frischen Beeren.

~5,9€~

ORANGE ROLL

A, C, G

Hausgemachte Orangen-Kuchenrolle aus weichem & fluffigem Chiffon-Kuchen, feiner Sahnecreme & frischen Orangen.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

15.09. - 21.09.2025

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

SALTY HIGHBALL

Refreshing drink made with salted limes, ginger, elderflower syrup, brown sugar & sparkling water.

~5,9€~

QUANG LEE

C

Cocktail made with sloe gin, yuzu sake, lime, green tea syrup & egg white.

~8,5€~

H1. DRAGON ROLLS

A, B, D

Golden-baked mini rice paper rolls filled with shrimp. Served with lime & fish vinaigrette for dipping.

~6,2€~

H1. MANGO TANGO

A, E, (F), G

Exotic mango curry with baked chicken tenders or coconut-coated tofu. Cooked with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots & lemongrass in creamy coconut milk. Served with seasonal salad, fresh mango julienne & jasmine long-grain rice.

~8,9€~

H2. HARMONY BOWL

(A), C, D, R

Sautéed beef tenders or vegan beef with water spinach, bean sprouts, corn & carrots in a spicy oyster & paprika sauce. Served with fried egg, kimchi, Vietnamese coleslaw & jasmine long-grain rice.

~13,9€~

H3. POSEIDON'S CATCH

A, D

Grilled cod fillet rolls filled with enoki, baby corn & shimeji on wok-sautéed bok choy, snow peas, baby carrots & cherry tomatoes in a rich Szechuan peppercorn sauce. Accompanied by crispy sweet potato nests.

~18,9€~

SOOTHING PISTACHIO

A, C, G

Homemade pistachio tiramisu. Refined with fresh berries.

~5,9€~

ORANGE ROLL

A, C, G

Homemade orange cake roll made with soft and fluffy chiffon cake, delicate cream & fresh oranges.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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