

WOCHENKARTE

03.11. - 09.11.2025

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

TROPIC BEAUTY

Smoothie aus
Babymöhren, Apfel, Orange,
Ingwer & Agavendicksaft.

~5,9€~

PHIN MARTINI

Cocktail aus Reisvodka,
Khalúa Likör, Vanille & Kaffee.

~8,5€~

21. GOLDEN CALAMARI

A, R

Gold gebackene
Calamariringe im Pankomantel.
Serviert mit vietnamesischem
Coleslaw & aromatischer
Chili-Orangen-Soße.

~6,2€~

H1. EARLY BIRD

E, (F), G

Grünes Curry mit
gebratenen Hähnchenstreifen
oder Tofu. Eingekocht mit
Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln,
Möhren, Zitronengras & cremiger
Kokosmilch. Dazu Salat der
Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. CHICK POND

A, N

Gold gebackenes Hähnchenfilet in
wärmender 5-Kräuter-Brühe mit gold
gebackenem Wantan, Pak Choi,
Shiitake Pilzen & Kaiserschoten
auf gedämpften Mie-Nudeln.
Abgerundet mit Röstzwiebeln &
reinem Sesamöl.

~13,9€~

H3. LUCKY DUCKY

F

Gegrilltes Barbarie Entenfilet in
Ingwer-Wein-Marinade auf
sautiertem Pak Choi, Zucchini,
Spargel & Edamame in lieblicher
Pflaumen-Soja-Soße. Begleitet von
gegrillten Hokkaidokürbisspalten.

~18,9€~

MATCHA LOVER

A, C, H

Hausgemachter
Matcha Cheesecake mit
frischer Beerenselektion &
Matcha Brise.

~5,9€~

UMAMI-MISS-U

A, C, H

Hausgemachte
Tiramisu Crêpe Torte
mit Rum, Kaffee &
Mascarpone-Sahnecreme.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

03.11. - 09.11.2025

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

TROPIC BEAUTY

Smoothie made with baby carrots, apple, orange, ginger & agave syrup.

~5,9€~

PHIN MARTINI

Cocktail made with rice vodka, khalúa liqueur, vanilla & coffee.

~8,5€~

21. GOLDEN CALAMARI

A, R

Golden-baked calamari rings in a panko breadcrumb coating. Served with Vietnamese coleslaw & aromatic chili-orange sauce.

~6,2€~

H1. EARLY BIRD

E, (F), G

Green curry with pan-fried chicken strips or tofu. Simmered with Hokkaido pumpkin, sweet potatoes, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long-grain rice.

~8,9€~

H2. CHICK POND

A, N

Golden-baked chicken breast in a warming five-herb broth with golden-baked wonton, bok choy, shiitake mushrooms & snow peas on steamed mie noodles. Finished with fried onions & pure sesame oil.

~13,9€~

H3. LUCKY DUCKY

F

Grilled Barbary duck fillet in a ginger-wine marinade on sautéed pak choy, zucchini, asparagus & edamame in a sweet plum-soy sauce. Accompanied by grilled Hokkaido pumpkin wedges.

~18,9€~

MATCHA LOVER

A, C, H

Homemade matcha cheesecake with a selection of fresh berries & a matcha breeze.

~5,9€~

UMAMI-MISS-U

A, C, H

Homemade tiramisu crêpe cake with rum, coffee & mascarpone cream.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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