

WOCHENKARTE

10.11. - 16.11.2025

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€~

01. SEA BIES

A, B

Knusprig gebackene
Seetangrollen gefüllt mit
Huhn & Garnele. Dazu
Mango-Chili-Crème
zum Dippen.

~6,2€~

H1. PEANUT BIRD

A, D, E, (F), G

Erdnuss Curry mit gold
gebackenen Tilapiaspitzen oder
Tofu. Eingekocht mit
Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln &
Möhren in cremiger Kokosmilch.
Serviert mit Salat der Saison &
Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. MEKONG PLATE

A, B, D, (F), L, R

Wok-geschwenkte Calamari,
Großgarnelen & hausgemachte
Fischfrikadellen mit Kaiserschoten,
Sellerie, Möhren & Pak Choi in
herzhafter Austernsoße. Dazu
gedämpfte Ramen-Nudeln mit
Seetang & Kimchi.

(Vegan mit Tofu, Seitan & Sojasoße)

~13,9€~

H3. WOW COM

F

Gegrillte Rinderröllchen gefüllt mit
grünem Spargel, Enoki Pilzen &
Möhren auf sautiertem Pak Choi,
Edamame, Kaiserschoten &
Cherrytomaten mit herzhafter
Szechuan-Pfeffer-Soße. Begleitet
von knusprigen Klebreisbällchen.

~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

10.11. - 16.11.2025

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€~

01. SEA BIES

A, B

Crispy baked seaweed rolls filled with chicken & shrimp. Served with mango-chili dip.

~6,2€~

H1. PEANUT BIRD

A, D, E, (F), G

Peanut curry with golden-baked tilapia tips or tofu. Cooked with Hokkaido pumpkin, sweet potatoes & carrots in creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long-grain rice.

~8,9€~

H2. MEKONG PLATE

A, B, D, (F), L, R

Wok-sautéed calamari, king prawns & homemade fish cakes with snow peas, celery, carrots & bok choy in a savory oyster sauce.

Served with steamed ramen noodles with seaweed & kimchi. (Vegan option available with tofu, seitan & soy sauce)

~13,9€~

H3. INOW COW

F

Grilled beef roulades filled with green asparagus, enoki mushrooms & carrots on sautéed pak choy, edamame, snow peas & cherry tomatoes with a savory Szechuan pepper sauce. Accompanied by crispy sticky rice balls.

~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
#UMAMIILOVE