

WOCHENKARTE

22.12.25 - 04.01.2026

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

KINDERPUNSCH

H

Heißer, alkoholfreier Punsch mit Apfelsaft, Orangensaft, Zimt, Sternanis, Mandel & Frischer Orangenscheibe.

~5,9€~

HOT WINTER

Heißer Rotweinpunsch mit Mekong Rum, Sternanis, Zimt & eingelegten Kumquats. Serviert mit Feuer-Limette.

~6,9€~

21. SALMON ON SPOON

D, F

Gegrillter Lachs in karamellierter Soja-Reduktion & Wasabi-Crème. Begleitet von viet. Coleslaw, Lauchpesto & Frischem Koriander.

~6,2€~

H1. RED BIRD

E, (F), G

Rotes Curry mit Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkoch in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren & Zitronengras. Serviert mit Frischem Kräutersalat & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. SEA LOVER

B, L, R

Meeresfrüchte-Suppe mit Tintenfischnudeln in einer Zitronengras-Brühe. Serviert mit Garnelen, Tintenfisch, Surimi & Süßwassermuscheln. Dazu Sellerie, Brokkoli, Okraschoten, Ananas, Cherrytomaten & Babymais. Abgerundet mit Dill, Ingwer, Lauchzwiebeln & Koriander.

~13,9€~

H3. MR. DUCK

A

Geschmorte Barbarie Entenkeule in einer 5-Gewürz-Mischung, Gojibeeren, Lotussamen & Shiitake Pilzen. Dazu Pak Choi, Babymöhren, grüner Spargel & Königsausternpilzen. Knusprige Süßkartoffelbällchen als Beilage.

~18,9€~

CARAMEL HEAVEN

A, C, H

Creme Brûlée Crêpe Torte mit knuspriger Karamellkruste & leichter Sahnecreme. Verfeinert mit Karamellsoße.

~5,9€~

GOLDEN MANGO

A, C, H

Hausgemachter Mango Cheesecake auf luftigen Biskuitboden. Verziert mit frischer Mango & Minze

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

22.12.25 - 04.01.2026

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

KINDERPUNSCH

H

Hot, non-alcoholic punch with apple juice, orange juice, cinnamon, star anise, almond & orange slice.

~5,9€~

HOT WINTER

Hot red wine punch with Mekong rum, star anise, cinnamon & preserved kumquats. Served with a fiery lime.

~6,9€~

91. SALMON ON SPOON

D, F

Grilled salmon with caramelized soy-reduction & wasabi-cream. Accompanied by viet. coleslaw, leek pesto & fresh coriander.

~6,2€~

H1. RED BIRD

E, (F), G

Red curry with chicken tips or tofu. Boiled in creamy coconut milk with sweet potatoes, carrots, hokkaido pumpkin & lemongrass. Served with garden salad & jasmine long grain rice.

~8,9€~

H2. SEA LOVER

B, L, R

Seafood soup with squid noodles in a lemongrass broth. Served with prawns, calamari, surimi & freshwater clams. With celery, broccoli, okra pods, cherry tomatoes & baby corn. Rounded off with dill, ginger, leek & coriander.

~13,9€~

H3. MR. DUCK

A

Braised barbarie duck leg in 5-spice powder, goji berry, lotus seeds & shiitake mushrooms. Served with pak choi, baby carrots, green asparagus & king oyster mushrooms. Crispy sweet potato balls on the side.

~18,9€~

CARAMEL HEAVEN

A, C, H

Creme brûlée crêpe cake with a crispy caramel crust & light cream filling. Finished with caramel sauce.

~5,9€~

GOLDEN MANGO

A, C, H

Homemade mango cheesecake on a light sponge base. Decorated with fresh mango & mint.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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