

WoCHENKARTE

09.02.26 - 15.02.2026

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

SUNSET LOVER

Alkoholfreier Cocktail
aus Volée, Verjus &
Pink Grapefruit.

~5,9€~

LUNAR MARTINI

C

Cocktail aus Reis
Vodka, Kokos Likör, Ingwer,
Chili, Limette, Angostura
Bitter & Eiweiß.

~8,5€~

01. TREASURE OF GEMS

A, B, F

Feinste Selektion aus
hausgemachten
Dim Sum. Serviert mit
lieblichem Soja-Dip.

~6,2€~

01. GREEN SEA

A, D, E, F, G

Grünes Curry mit gold
gebackenem Seelachs oder Tofu
im Teigmantel. Einkocht in
cremiger Kokosmilch mit
Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis,
Möhren, Zitronengras & Aubergine.
Dazu Salat der Saison, grüne
Erbsen & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

02. SEASIDE BOWL

A, B, D, E, L, R

Wok-geschwenkte „Hu Tieu“-Nudeln
mit Calamari, Garnelen & knusprig
gebackenem Seelachs in
aromatischer Tamarindsoße. Dazu
Sellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli,
Paprika, Bohnen, Zucchini, Ingwer &
Knoblauch. Verfeinert mit gerösteten
Erdnüssen & Röstzwiebeln.

~13,9€~

03. WOW COM

F

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

~18,9€~

LOVER'S SPECIAL

A, C, G

Erdbeer-Mousse-Torte
mit Biskuitschicht &
getrockneter Rosendeko.

~5,9€~

KIT CREPE

A, C, G, H

Kit Kat-Crêpe-Torte gefüllt
mit hausgemachter
Frischkäse-Sahne-Crème.
Garniert mit Frischen Beeren.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

09.02.26 - 15.02.2026

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

SUNSET LOVER

Non-alcoholic cocktail
made from volée, verjuice &
pink grapefruit.

~5,9€~

LUNAR MARTINI

C

Cocktail made with rice
vodka, coconut liqueur,
ginger, chili, lime, Angostura
bitters & egg white.

~8,5€~

01. TREASURE OF GEMS

A, B, F

Finest selection of
homemade dim sum.

Served with a
sweet soy dip.

~6,2€~

01. GREEN SEA

A, D, E, (F), G

Green curry with golden-baked
pollock or tofu in batter. Simmered
in creamy coconut milk with
sweet potatoes, Hokkaido
pumpkin, carrots, lemongrass &
eggplant. Served with seasonal
salad, green peas & jasmine
long-grain rice.

~8,9€~

02. SEASIDE BOWL

A, B, D, E, L, R

Wok-tossed "Hu Tieu" noodles
with calamari, shrimp & crispy
baked pollock in an aromatic
tamarind sauce. Served with celery,
carrots, cauliflower, broccoli, bell
peppers, beans, zucchini, ginger &
garlic. Topped with roasted
peanuts & fried onions.

~13,9€~

03. INOMI COW

F

Grilled beef roulades filled
with green asparagus, enoki
mushrooms & carrots on sautéed
pak choi, edamame, snow peas,
king oyster mushrooms & cherry
tomatoes in a savory Szechuan
pepper sauce. Accompanied
by black sticky rice.

~18,9€~

LOVER'S SPECIAL

A, C, G

Strawberry mousse cake
with a sponge layer &
dried rose decoration.

~5,9€~

KIT CREPE

A, C, G, H

Kit Kat crepe cake
filled with homemade
cream cheese & whipped
cream. Garnished with
fresh berries.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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