

WOCHENKARTE

09.03.26 - 15.03.2026

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

CHIAXOTIC

Erfrischungsgetränk aus Aloe Vera Saft, Chiasamen & Beerenmischung.

~5,9€~

QUANG LEE

C

Cocktail aus Sloe Gin, Yuzu Sake, Limetten, Grünteessirup & Eiweiß.

~8,5€~

21. MADAME EDA

F

Gedämpfte, ungeschälte Edamame (japanische grüne Sojabohnen). Abgeschmeckt mit Salz.

~6,2€~

H1. SALMON IN LOVE

A, D, E, (F), G

Rosa Curry mit knusprig gebackenen Lachswürfeln im Teigmantel oder Tofu. Einkoch mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Hokkaidokürbis, Zitronengras & Möhren in cremiger Kokosmilch. Serviert mit Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. MEKONG OASIS

A, B, C, F, R

Meeresfrüchtesuppe mit Calamari & Garnelen auf gedämpften Udonnudeln. Dazu Pak Choi, Tofu, Ei & Shiitake Pilze in einer süß-sauren Tomatenbrühe. Verfeinert mit frischen Lauchzwiebeln & Dill.

~13,9€~

H3. ROVAL BEEF BITES

A, F, L

Medium sautierte Entrecôte-Streifen vom Rind mit Pak Choi, Kräuterseitlingen, Enoki Pilzen, Sellerie, Brokkoli, Cherrytomaten & Babymöhren in kräftiger BBQ-Soße. Serviert auf heißer Steinplatte mit knusprigen Rettich-Reiskuchen.

~18,9€~

CHOCOLATE DREAM

A, C, G, H

Geschichteter Schoko-Biskuitkuchen mit Schokolade & Frischkäse-Sahnecreme. Verfeinert mit frischen Beeren.

~5,9€~

MATCHA LOVER

A, C, G, H

Cremiger Matcha Käsekuchen mit frischer Beerenselektion & Matcha Brise.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

09.03.26 - 15.03.2026

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

CHIAXOTIC

Refreshing drink made with aloe vera juice, chia seeds, and a berry mix.

~5,9€~

QUANG LEE

C

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

~8,5€~

21. MADAME EDA

F

Steamed, unhulled edamame (Japanese green soybeans). Seasoned with salt.

~6,2€~

H1. SALMON IN LOVE

A, D, E, (F), G

Pink curry with crispy fried salmon cubes in batter or tofu. Simmered with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, potatoes, lemongrass & carrots in creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long-grain rice.

~8,9€~

H2. MEKONG OASIS

A, B, C, E, R

Seafood soup with calamari & shrimp on steamed udon noodles. Accompanied by pak choi, tofu, egg & shiitake mushrooms in a sweet & sour tomato broth. Garnished with fresh scallions & dill.

~13,9€~

H3. ROVAL BEEF BITES

A, F, L

Medium-sautéed strips of beef entrecôte with pak choi, king oyster mushrooms, enoki mushrooms, celery, broccoli, cherry tomatoes & baby carrots in a rich BBQ sauce. Served on hot stone plate with crispy radish rice cakes.

~18,9€~

CHOCOLATE DREAM

A, C, G, H

Layered chocolate sponge cake with chocolate & cream cheese frosting. Topped with fresh berries.

~5,9€~

MATCHA LOVER

A, C, G, H

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

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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