

WOCHENKARTE

30.03.26 - 05.04.2026

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

CLOUD ON THE SEA

G

Erfrischungsgetränk aus Kokoswasser, Matcha, Vanille, Kondensmilch & Frischer Sahne.

~5,9€~

ROUGE APEROL SPRITZ

Cocktail aus Aperol-infused Erdbeeren & Zitronengras, Soda & Prosecco.

~8,5€~

V1. POULET RÔTI

Brathähnchenunterschenkel mit vietnamesischem Coleslaw & Frischem Koriander. Serviert mit Süß-Sauer-Dip.

~6,2€~

H1. BIRD ON FIRE

E, (F), G

Rotes Curry mit gebratenen Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkocht mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln & Zitronengras in cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. MEKONG PLATE

A, B, D, (F), R

Wok-geschwenkte Calamari, Garnelen & Muscheln oder Tofu & Seitan mit Kaiserschoten, Shiitake Pilzen, Möhren & Pak Choi in herzhafter Austernsoße. Dazu gedämpfte Ramen-Nudeln mit Kimchi & Frischem Koriander.

~13,9€~

H3. CANARD DE L'ORANGE

A

Medium gegrillte Barbarie Entenbrust gebettet auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Paprika, Babymais & Babymöhren in aromatischer Orangensoße. Begleitet von knusprigen Süßkartoffelstäbchen.

~18,9€~

NAKED CARROT CAKE

A, C, G, H

Hausgemachter Karottenkuchen mit Frischkäsefrosting, Walnüssen & Pekanüssen.

~5,9€~

GOLDEN LUCK

A, C, G

Mango-Maracuja-Mousse-Torte mit Schichtbiskuit & frischer Beerenselektion.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

30.03.26 - 05.04.2026

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

CLOUD ON THE SEA

G

Refreshing drink made with coconut water, matcha, vanilla, condensed milk & fresh cream.

~5,9€~

ROUGE APEROL SPRITZ

A cocktail made with Aperol-infused strawberries & lemongrass, soda water & Prosecco.

~8,5€~

21. POULET RÔTI

Roast chicken drumsticks with Vietnamese coleslaw & fresh cilantro. Served with sweet & sour dipping sauce.

~6,2€~

H1. BIRD ON FIRE

E, (F), G

Red curry with roasted chicken tips or tofu. Simmered with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots, potatoes & lemongrass in creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long-grain rice.

~8,9€~

H2. MEKONG PLATE

A, B, D, (F), R

Wok-fried calamari, shrimp & mussels or tofu & seitan with snow peas, shiitake mushrooms, carrots & bok choy in a savory oyster sauce. Served with steamed ramen noodles with kimchi & fresh cilantro.

~13,9€~

H3. CANARD DE L'ORANGE

A

Medium-grilled Barbary duck breast nestled on sautéed pak choy, green asparagus, bell pepper, baby corn & baby carrots in an aromatic orange sauce. Accompanied by crispy sweet potato fries.

~18,9€~

NAKED CARROT CAKE

A, C, G, H

Homemade carrot cake with cream cheese frosting, walnuts & pecans.

~5,9€~

GOLDEN LUCK

A, C, G

Mango-passion fruit mousse cake with layered sponge & a selection of fresh berries.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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