

WOCHENKARTE

13.04.26 - 19.04.2026

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, CO2, & Prosecco.

~8,5€~

01. PETIT BONHEUR

A, C, D

Gold gebackenes Rindertatar mit Champignons im Teigmantel. Serviert mit hausgemachtem Kimchi & Chili-Mayo.

~6,2€~

01. MANGO TANGO

A, E, (F), G

Exotisches Mango Curry mit knusprig gebackenen Hähnchenspitzen oder Tofu im Teigmantel. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln & Zitronengras in cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison, frische Mango-Julienne & Jasmin-Longkornreis.

~8,9€~

02. BOEUF DE SAPA

A, C, D, F

Wok-geschwenkte Rinderstreifen mit Shiitake Pilzen, Kräuterseitlingen, Zucchini, Möhren, Bohnen & Zwiebeln in pikanter BBQ-Pflaumen-Soße auf Jasmin-Longkornreis. Serviert mit Spiegelei, hausgemachtem Kimchi, Röstzwiebel & Frischem Koriander.

~13,9€~

03. WILD RANCH

Medium gegrilltes Entrecôte auf sautiertem Babybrokkoli, grünem Spargel & Babymöhren in kräftiger Szechuan-Pfeffer-Soße. Begleitet von hausgemachtem Kürbispüree.

~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 & Frischen Früchten.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

13.04.26 - 19.04.2026

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, CO2 & Prosecco.

~8,5€~

H1. PETIT BONHEUR

A, C, D

Gold-baked beef tartare with mushrooms in batter. Served with homemade kimchi & chili mayo.

~6,2€~

H1. MANGO TANGO

A, E, (F), G

Exotic mango curry with crispy baked chicken tips or battered tofu. Simmered with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots, potatoes & lemongrass in creamy coconut milk. Served with seasonal salad, fresh mango julienne & jasmine long-grain rice.

~8,9€~

H2. BOEUF DE SAPA

A, C, D, F

Wok-sautéed beef strips with shiitake mushrooms, king oyster mushrooms, zucchini, carrots, beans & onions in spicy BBQ plum sauce on jasmine long-grain rice. Served with a fried egg, kimchi, fried onions & fresh cilantro.

~13,9€~

H3. WILD RANCH

Medium-grilled entrecôte on sautéed baby broccoli, green asparagus & baby carrots in a hearty Szechuan pepper sauce. Accompanied by homemade pumpkin puree.

~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 & fresh fruits.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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