

# WOCHENKARTE

20.04.26 - 26.04.2026

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€~

## H1. SHISO GARDEN

D

Gegrillte Rinderröllchen gewickelt in Shisoblättern auf frischem Avocadosalat mit Cherrytomaten, Gurken & Babyspinat. Dazu Limetten-Fisch-Dressing.

~6,2€~

## H1. ANGRY FISH

A, D, E, (F), G

Rotes Curry mit gold gebackenen Tilapiaspitzen oder Tofu. Eingegekocht mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Kartoffeln, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

## H2. SHISO BEEF

A, D, E

Gegrillte Rinderröllchen gewickelt in Shisoblättern. Serviert auf gedämpften Vermicelli-Reisnudeln, Frischem Kräutersalat & Mango Julienne mit Limetten-Fisch-Vinaigrette. Verfeinert mit gerösteten Zwiebeln & Erdnüssen. (Lauwarmes Gericht)

~13,9€~

## H3. CANARD AU BASILIC

E, F

Barbarie Entenbrust gebraten mit Wok-geschwenktem Brokkoli, Pak Choi, grünem Spargel, Zucchini, Kaiserschoten & Thai-Basilikum in aromatischer Hoisin-Soße nach Mamas Art. Serviert mit Jasmin-Langkornreis.

~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  
#UMAMIISLOVE

# WEEKLY SPECIALS

20.04.26 - 26.04.2026

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. SHISO GAEDEN

D

Grilled beef rolls wrapped in shiso leaves on a fresh avocado salad with cherry tomatoes, cucumber & baby spinach. Served with lime fish dressing.

~6,2€~

## H1. ANGRY FISH

A, D, E, (F), G

Red curry with golden-baked tilapia tips or tofu. Cooked with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long-grain rice.

~8,9€~

## H2. SHISO BEEF

A, D, E

Grilled beef rolls wrapped in shiso leaves. Served on steamed vermicelli rice noodles, fresh herb salad & mango julienne with a lime and fish vinaigrette. Finished with roasted onions & peanuts. (Lukewarm dish)

~13,9€~

## H3. CANARD AU BASILIC

E, F

Barbarie duck filet with sautéed pak choi, broccoli, green asparagus, zucchini, snow peas & thai basil in an aromatic hoisin sauce according to mum's recipe. Served with jasmine long grain rice.

~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