

WOCHENKARTE

27.04.26 - 03.05.2026

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€~

21. DUCK 'N ROLL

A, E, F

Rote Reispapierrollen gefüllt mit Ente, grünem Spargel, Kräutersalat & Vermicellinudeln. Dazu Hoisin-Kokos-Dip.

~6,2€~

H1. RED PHOENIX

E, (F), G

Rotes Curry mit gebratenen Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkoch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln & Zitronengras in cremiger Kokosmilch. Serviert mit Salat der Saison, rote Bohnen & Jasmin-Longkornreis.

~8,9€~

H2. POULET EN BOUILLON

A

Knusprig gebackenes Hähnchenfilet oder Hähnchenimitat auf gedämpften Ramen-Nudeln in wärmender 5-Kräuter-Brühe.

Dazu Wantan, Zuckerschoten, Shiitake Pilze & Pak Choi. Verfeinert mit Frühlingszwiebeln.

~13,9€~

H3. SALMON AHOY!

D, F

Medium gegrilltes Lachsfilet auf sautiertem Pak Choi, grünem Spargel, Edamame & Babymöhren in aromatischer Orangensoße. Begleitet von schwarzem Naturreis.

~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

27.04.26 - 03.05.2026

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€~

V1. DUCK 'N' ROLL

A, E, F

Red rice paper rolls filled with duck, green asparagus, herb salad & vermicelli noodles. Served with hoisin coconut dip.

~6,2€~

H1. RED PHOENIX

E, (F), G

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

~8,9€~

H2. POULET EN BOUILLON

A

Crispy baked chicken breast or chicken substitute on steamed ramen noodles in a warming five-herb broth. Served with wontons, snow peas, shiitake mushrooms & bok choy. Garnished with spring onions.

~13,9€~

H3. SALMON AHOY!

D, F

Medium-grilled salmon fillet on sautéed pak choy, green asparagus, edamame & baby carrots in an aromatic orange sauce. Accompanied by black brown 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