

WOCHENKARTE

04.05.26 - 10.05.2026

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

CUCUMBER COOLER

Erfrischungsgetränk aus Gurkensaft, frischen Gurkenscheiben, Limetten & Zucker.

~5,9€~

LIMOCELLO SPRITZ

Cocktail aus Don Pasquale Limoncello, Soda, Prosecco & Minze.

~8,5€~

H1. TREASURE OF GEMS A, B, F

Feinste Selektion aus hausgemachten Dim Sum.

Serviert mit lieblichem Soja-Dip.

~6,2€~

H1. EARLY BIRD A, E, (F), G

Grünes Curry mit knusprigen Dumplings gefüllt mit Huhn oder Gemüse. Eingelegt mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln, Aubergine & Mungbohnen in cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. MR. SALOMONE A, D, (F)

Knusprig gebackene Lachswürfel auf gedämpften Vermicelli-Reisnudeln mit frischem Kräutersalat, Avocado & Limetten-Fisch-Vinaigrette.

Dazu vietnamesischer Coleslaw & Röstzwiebeln.

Vegetarisch mit Tofu, Seitan & Sojasoße.

~13,9€~

H3. ROYAL'S FAVE A, B, C,

Medium gegrilltes Entrecôte, Black Tiger Garnele & Spiegelei serviert auf heißer Steinplatte. Dazu sautierte Cherrytomaten, grüner Spargel & Babymais in würziger Szechuan-Pfeffer-Soße.

Begleitet von knusprigen Süßkartoffelstäbchen.

~18,9€~

BLUEBERRY BLISS A, C, G

Hausgemachter Heidelbeeren Cheesecake. Garniert mit frischen Früchten.

~5,9€~

PISTACHIO DREAM A, C, G, H

Hausgemachte Pistazien Crêpe Torte. Garniert mit frischen Früchten.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

04.05.26 - 10.05.2026

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

CUCUMBER COOLER

Refreshing drink made
with cucumber juice,
fresh cucumber
slices, lime & sugar.
~5,9€~

LIMOCELLO SPRITZ

Cocktail made with Don
Pasquale Limoncello, soda
water, prosecco & mint.
~8,5€~

H1. TREASURE OF GEMS A, B, F

Finest selection of
homemade dim sum. Served
with a sweet soy dip.
~6,2€~

H1. EARLY BIRD A, E, (F), G

Green curry with crispy
dumplings filled with chicken or
vegetables. Simmered with
sweet potatoes, Hokkaido
pumpkin, carrots, potatoes,
eggplant & mung beans in creamy
coconut milk. Served with seasonal
salad & jasmine long-grain rice.
~8,9€~

H2. MR. SALOMONE A, D, (F)

Crispy baked salmon
cubes on steamed vermicelli
rice noodles with fresh herb salad,
avocado & lime-fish vinaigrette.
Served with Vietnamese
coleslaw & fried onions.
Vegetarian with seitan,
tofu & soy sauce.
~13,9€~

H3. ROYAL'S FAVE A, B, C,

Medium-grilled entrecôte,
black tiger prawn & a fried egg
served on a hot stone. Sautéed
cherry tomatoes, green
asparagus & baby corn in a spicy
Szechuan pepper sauce.
Accompanied by crispy
sweet potato fries.
~18,9€~

BLUEBERRY BLISS A, C, G

Homemade blueberry
cheesecake. Garnished
with fresh fruit.
~5,9€~

PISTACHIO DREAM A, C, G, H

Homemade pistachio
crepe cake. Garnished
with fresh fruit.
~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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