

WOCHENKARTE

18.05.26 - 24.05.2026

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.

~7,5€~

01. PULPO GARDEN

A, D, E, F, R

Gedämpfte Oktopusstücke auf frischem Kräutersalat mit Cherrytomaten, Edamame, Gurken & Koriander. Abgeschmeckt mit feiner Limetten-Fisch-Vinaigrette, gerösteten Erdnüssen & Röstzwiebeln.

~6,2€~

01. POULET ROUGE

E, (F), G

Rotes Curry mit gegrillten Hähnchenspitzen oder Tofu. Eingekocht in cremiger Kokosmilch mit Kartoffeln, Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren & Zitronengras. Serviert mit frischem Kräutersalat & Jasmin Langkornreis.

~8,9€~

02. HARMONY BOWL

C, D, E, N

Wok-sautierte Rinderspitzen mit Spinat, Wasserspinat, Sojasprossen, Zucchini, Möhren & Shiitake Pilzen in pikanter Soja-Paprika-Soße. Serviert mit einem Spiegelei, Jasminreis, Kimchi, frischem Koriander, reinem Sesamöl & gerösteten Sesamkörnern.

~13,9€~

03. NEPTUN'S PLATE

F, N, R

Feinstes Pulpo-Stück vom Grill mit grünem Spargel. Dazu frischer Kräutersalat mit Avocado, Quinoa, Cherrytomaten, Gurken & wohlschmeckende Sesam-Vinaigrette. Serviert auf schwarzem Naturreis & Soja-Honig-Reduktion.

~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
#UMAMIISLOVE

WEEKLY SPECIALS

18.05.26 - 24.05.2026

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.

~7,5€~

H1. PULPO GARDEN

A, D, E, F, R

Steamed octopus slices on fresh herb salad with cherry tomatoes, edamame, cucumber & cilantro. Rounded off with fine lime fish vinaigrette, roasted peanuts & onions.

~6,2€~

H1. POULET ROUGE

E, (F), G

Red curry with grilled chicken tips or tofu. Simmered in creamy coconut milk with potatoes, sweet potatoes, carrots, hokkaido pumpkin & lemongrass. Served with garden salad and jasmine long grain rice.

~8,9€~

H2 HARMONY BOWL

C, D, E, N

Wok-sautéed beef tips with spinach, water spinach, soybean sprouts, zucchini, carrots & shiitake mushrooms in a piquant soy pepper sauce. Served with an egg sunny side up, jasmine rice, kimchi, fresh cilantro, pure sesame oil & roasted sesame seeds.

~13,9€~

H3. NEPTUN'S PLATE

F, N, R

Grilled octopus with green asparagus. Refined with a fresh herb salad with avocado, quinoa, cherry tomatoes, cucumber & fine sesame vinaigrette. Served on black whole grain jasmine rice & a lovely soy honey reduction.

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