

WOCHENKARTE

25.05.26 - 31.05.2026

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. GREEN DRAGON

A, B, D

Garnelen ummantelt von grünen, knusprigen Klebreisflocken auf frischem Avocadosalat mit Gurken & Cherrytomaten. Verfeinert mit jap. Meerrettich Crème & Limetten-Fisch Vinagrette.

~6,2€~

01. ANGRY FISH

A, D, G, (F)

Rotes Curry mit gold gebackenen Rotbarschfiletwürfeln oder Tofu im Teigmantel. Einkoch mit Kartoffeln, Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren & Zitronengras in cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison, rote Bohnen & Jasminreis.

~8,9€~

02. BIRD ROOST

A, D, E, F

Gegrillte Hähnchen-Möhren-Zwiebel-Spieße in würziger BBQ-Charsiu-Marinade auf Vermicelli Reismudeln mit frischem Kräutersalat, Mango-Julienne & Limetten-Fisch-Vinagrette. Dazu Soja-Reduktion, geröstete Erdnussplitter & Röstzwiebeln. Vegetarisch mit Tofu-Möhren-Zwiebel-Spieße & Sojasoße.

~13,9€~

03. FARMERS FAVE

A

Gegrilltes Lammkarree in vietn. Basilikumpesto-Marinade. Begleitet von sautiertem grünem Spargel, Zucchini-Stücken, Ananas, Cherrytomaten & Lauchzwiebeln in hausgemachter BBQ Soße. Serviert mit gegrilltem Maiskolben.

~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

25.05.26 - 31.05.2026

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. GREEN DRAGON

A, B, D

Prawns wrapped in crispy, green sticky rice flakes on fresh avocado salad with cucumbers & cherry tomatoes. Refined with jap. radish cream & lime fish vinaigrette.

~6,2€~

H1. ANGRY FISH

A, D, G, (F)

Red curry with golden baked redfish fillet cubes or tofu coated in batter. Simmered with potatoes, sweet potatoes, carrots & lemongrass in creamy coconut milk. Served with seasonal salad, red beans & jasmine rice.

~8,9€~

H2. BIRD ROOST

A, D, E, F

Grilled chicken, carrot & onion skewers in savoury BBQ Charsiu marinade on vermicelli noodles with garden salad, mango julienne & lime fish vinaigrette. Served with a soy reduction, roasted peanut slivers & roasted onions. Vegetarian with tofu, carrot & onion skewers & soy sauce.

~13,9€~

H3. FARMERS FAVE

A

Finest rack of lamb marinated in viet. basil pesto. Accompanied by sautéed asparagus, zucchini, pineapple, spring onions & cherry tomatoes in homemade BBQ-sauce. Grilled corn on the cob as side.

~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