

WOCHENKARTE

01.06.26 - 07.06.2026

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

WATERMELON MOM

Erfrischender Smoothie aus Wassermelone, Maracuja & Minze.

~5,9€~

Wahlweise mit Reiswodka.

~8,5€~

SKIN & BLOOD

Cocktail aus Tanqueray Gin, Soju Erdbeer, Verjus, Rose's Lime Juice infusioniert Erdbeer & Erdbeerstaub.

~8,5€~

H1. AVO & DRAGON

A, B, C

Knusprig gebackene Avocadostreifen mit Garnelen oder Seitan. Serviert mit lieblichem Chili-Mayo-Dip.

~6,2€~

H1. POULET DU RÊVE

A, (F), D, E

Gebratene Hähnchenspitzen oder Tofu & Morcheln auf gedämpften „Hu Tieu“-Nudeln mit frischem Gartensalat & Limetten-Fisch-Vinaigrette oder Sojasoße. Verfeinert mit Röstzwiebeln & gerösteten Erdnüssen.

~8,9€~

H2. YELLOW COW

E, (F), G

Gelbes Curry mit sautierten Rinderstreifen oder veganem Rindfleisch. Einkoch in cremiger Kokosmilch mit Möhren, Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis & Kartoffeln. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~13,9€~

H3. CANARD AU BASILIC

E, F

Barbarie Entenbrust gebraten mit Wok-geschwenktem Brokkoli, Pak Choi, grünem Spargel, Zucchini, Zuckerschoten & Thai-Basilikum in herzhafter Hoisinssoße. Begleitet von Jasmin-Langkornreis.

~18,9€~

BISCOFF BLISS

A, C, G

Hausgemachter Lotus Biscoff Crêpe Kuchen. Serviert mit frischen Früchten.

~5,9€~

MRS. AVO

A, C, G

Hausgemachter Avocado Cheesecake. Serviert mit frischen Früchten.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

01.06.26 - 07.06.2026

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

WATERMELON MOM

A refreshing smoothie made with watermelon, passion fruit, & mint.

~5,9€~

Available with a shot of rice vodka.

~8,5€~

SKIN & BLOOD

A cocktail featuring Tanqueray Gin, Strawberry Soju, Verjus, Rose's Lime Juice infused with strawberry & strawberry dust.

~8,5€~

H1. AVO & DRAGON

A, B, C

Crispy-fried avocado strips with shrimp or seitan. Served with a sweet chili-mayo dip.

~6,2€~

H1. POULET DU RÊVE

A, (F), D, E

Sautéed chicken strips or tofu & morsels on steamed "Hu Tieu" noodles. Accompanied by fresh garden greens & a lime-fish vinaigrette or soy sauce. Garnished with fried onions & roasted peanuts.

~8,9€~

H2. YELLOW COW

E, (F), G

Yellow curry featuring sautéed strips of beef or vegan beef. Simmered in creamy coconut milk with carrots, sweet potatoes, Hokkaido pumpkin & potatoes. Served with seasonal salad & long-grain jasmine rice.

~13,9€~

H3. CANARD AU BASILIC

E, F

Pan-seared Barbary duck breast served with wok-tossed broccoli, bok choy, green asparagus, zucchini, snow peas, & Thai basil in a savory hoisin sauce. Accompanied by long-grain jasmine rice.

~18,9€~

BISCOFF BLISS

A, C, G

Homemade Lotus Biscoff crêpe cake. Served with fresh fruit.

~5,9€~

MRS. AVO

A, C, G

Homemade avocado cheesecake. Served with fresh fruit.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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