

# WOCHENKARTE

08.06.26 - 14.06.2026

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€~

## 01. SALMON BITES

D, F

Lachswürfel vom Grill in karamellierter Soja-Reduktion & Wasabi-Crème. Garniert mit Lauchpesto & Frischem Koriander.

~6,2€~

## 01. POULET L'AMOUR

E, (F), G

Rosa Curry mit gegrillten Hähnchenstreifen oder Tofu. Einkoch in cremiger Kokosmilch mit Süßkartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln & Zitronengras. Serviert mit Salat der Saison, roten Bohnen & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

## 02. ROLLING THUNDER

A, D, E, (F)

Gegrillte Tilapia-rouladen oder Tofu in Wildbetelblättern auf gedämpften Vermicelli-Reisnudeln mit Frischem Kräutersalat, Mango-Julienne & Limetten-Fisch-Vinaigrette oder Sojasoße. Garniert mit gerösteten Erdnüssen & Röstzwiebeln.

~13,9€~

## 03. CHICKEN ROWDY

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet gewickelt um grünem Spargel, Babymöhren, Babymais & Enoki Pilzen. Dazu sautierter Brokkoli, Cherrytomaten & Pak Choi in aromatischer Orangensoße.

Begleitet von gegrillten Kürbisspalten & garniert mit frischen Orangenscheiben.

~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  
#UMAMISLOVE

# WEEKLY SPECIALS

08.06.26 - 14.06.2026

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. SALMON BITES

D, F

Grilled salmon cubes in a caramelized soy reduction & wasabi cream. Garnished with leek pesto & fresh cilantro.

~6,2€~

## H1. POULET L'AMOUR

E, (F), G

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

~8,9€~

## H2. ROLLING THUNDER

A, D, E, (F)

Grilled tilapia roulades wrapped in wild betel leaves or tofu on steamed vermicelli rice noodles with a fresh herb salad, julienned mango & lime-fish vinaigrette or soy sauce. Garnished with roasted peanuts & fried onions.

~13,9€~

## H3. CHICKEN RONDY

Grilled chicken breast fillet wrapped around green asparagus, baby carrots, baby corn & enoki mushrooms. Accompanied by sautéed broccoli, cherry tomatoes & bok choy in an aromatic orange sauce. Served with grilled pumpkin wedges & garnished with fresh orange slices.

~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