

WOCHENKARTE

15.06.26 - 21.06.2026

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€~

V1. CLASSY CHICK

E, F, N, R

Zarte Hähnchenspieße mit Charsiu-Marinade vom Grill. Serviert mit Süß-Sauer-Soße.

~6,2€~

H1. GOLDEN PHOENIX

A, E, (F), G

Goldenes Mais-Kurkuma-Curry mit knusprig gebackenen Hähnchenspitzen oder Tofu im Teigmantel.

Eingekocht mit Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln, Möhren, Kartoffeln & Zitronengras in cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison, Zuckermais & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. SUPER BEEF BOWL

A, D, E

Medium sautierte Rinderspitzen in Zitronengras-Marinade mit Frühlingzwiebel, Paprika & Zwiebeln. Dazu frischer Kräutersalat, Gurken, frische Mango-Julienne & Limetten-Fisch-Vinaigrette auf gedämpften Vermicellinudeln. Garniert mit vietn. Coleslaw, Koriander, Röstzwiebeln & Erdnüssen.

~13,9€~

H3. SEA BUDDIES

A, B, C, D, L, R

Gegrilltes Lachsfilet & Black Tiger Garnelen auf sautiertem Pak Choi, Zuckerschoten, Sellerie, grünem Spargel & Shimeji-Pilzen in pikanter Süß-Sauer-Soße. Begleitet von gedämpften Tintenfischnudeln.

~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

15.06.26 - 21.06.2026

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. CLASSY CHICK

E, F, N, R

Tender grilled chicken skewers marinated in char siu sauce. Served with sweet & sour sauce.

~6,2€~

H1. GOLDEN PHOENIX

A, E, (F), G

Golden corn & turmeric curry with crispy fried chicken strips or battered tofu. Simmered with Hokkaido pumpkin, sweet potatoes, carrots, potatoes & lemongrass in creamy coconut milk. Served with a seasonal salad, sweetcorn & long-grain jasmine rice.

~8,9€~

H2. SUPER BEEF BOIL

A, D, E

Medium-cooked beef strips marinated in lemongrass, sautéed with spring onions, bell pepper & onions. Served with a fresh herb salad, cucumber, fresh mango strips & a lime-fish sauce vinaigrette over steamed vermicelli noodles. Garnished with Vietnamese coleslaw, cilantro, crispy fried onions & peanuts.

~13,9€~

H3. SEA BUDDIES

A, B, C, D, L, R

Grilled salmon fillet & Black Tiger prawns served on a bed of sautéed bok choy, snow peas, celery, green asparagus & shimeji mushrooms in a spicy sweet & sour sauce. Accompanied by steamed squid-ink noodles.

~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