

WOCHENKARTE

27.07.26 - 02.08.2026

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€~

HUGO ROUGE

Prosecco mit Himbeeren, Limettensaft & Minze.

~6,9€~

21. THEY SEA ME ROLLIN'

B, D

Knusprig gebackene Rollen aus Garnelen umwickelt von Feinem Reismudelnetz. Dazu Limetten-Fisch-Vinaigrette zum Dippen.

~6,2€~

H1. RED BIRD

E, (F), G

Rotes Curry mit Hähnchenspitzen oder Tofu. Einkocht in cremiger Kokosmilch mit Möhren, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Hokkaidokürbis & Zitronengras. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. MEKONG BOWL

A, B, C, D, E, F, N, R

Gedämpfte Rinderstreifen in Char Siu-Marinade, Garnele & Wachtelei. Serviert auf "Hu Tieu"-Reismudeln. Dazu Salat der Saison mit Gurken & vietnamesischem Coleslaw. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln & Umami Haussoße. (Lauwarmes Gericht)

~13,9€~

H3. LAZY FISH

A, D

Knusperge ganze Dorade in Limetten-Ingwer-Marinade. Dazu sautierter Grünspargel, Pak Choi, Zucchini, Kaiserschoten & Brokkoli mit roter Chili-Curry-Paste. Begleitet von knusprigen Rettich-Reiskuchen.

~18,9€~

ORANGE FEVER

A, C, G

Hausgemachte Orangen-Kuchenrolle aus weichem & fluffigem Chiffon-Kuchen. Serviert mit frischen Früchten.

~5,9€~

BLACKBERRY BOMB

A, C, G

Hausgemachter Brombeer-Cheesecake auf Biskuitboden. Serviert mit frischen Früchten.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

27.07.26 - 02.08.2026

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€~

HUGO ROUGE

Prosecco with raspberries, lime juice & mint.

~6,9€~

21. THEY SEA ME ROLLIN'

B, D

Crispy baked rolls of shrimp wrapped in a fine rice noodle net. Served with lime and fish vinaigrette for dipping.

~6,2€~

H1. RED BIRD

E, (F), G

Red curry with chicken tips or tofu. Cooked in creamy coconut milk with carrots, sweet potatoes, potatoes, Hokkaido pumpkin & lemongrass. Served with seasonal salad & jasmine long-grain rice.

~8,9€~

H2. MEKONG BOWL

A, B, C, D, E, F, N, R

Steamed beef strips in char siu marinade, shrimp & quail egg. Served on "Hu Tieu" rice noodles. Accompanied by a seasonal salad with cucumber & Vietnamese coleslaw. Finished with roasted peanuts, crispy fried onions & umami house sauce. (lukewarm dish).

~13,9€~

H3. LAZY FISH

A, D

Crispy whole gillthead fish in lime ginger marinade. Served with sautéed green asparagus, pak choi, zucchini, snow peas & brokkoli in red chili-curry. Accompanied by crispy radish rice cakes.

~18,9€~

ORANGE FEVER

A, C, G

Homemade orange roll cake made from soft & fluffy chiffon cake. Served with fresh fruit.

~5,9€~

BLACKBERRY BOMB

A, C, G

Homemade blackberry cheesecake on a sponge base. Served with fresh fruit.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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