

# WOCHENKARTE

17.08.26 - 23.08.2026

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

## SALTY HIGHBALL

Erfrischungsgetränk aus  
gesalzene Limetten,  
Ginger Holunder, braunem  
Zucker & Soda.

~5,9€~

## U.STAR MARTINI

Cocktail aus Le Freak  
Vodka, Yuzu, Maracuja,  
Vanille, Limette & Prosecco.

~8,5€~

## V1. DRAGON ROLLS

A, B

Gold gebackene  
Wantanrollen gefüllt mit  
Garnelen. Serviert mit  
Süß-Sauer-Soße.

~6,2€~

## H1. RED PHOENIX

E, (F), G

Rotes Curry mit gegrillten  
Hähnchenspitzen oder Tofu.  
Eingekocht mit Süßkartoffeln,  
Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln &  
Zitronengras in cremiger  
Kokosmilch. Serviert mit Salat der  
Saison, rote Bohnen &  
Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

## H2. SEA SIDE SURFER

A, B, D, (F), R

Wok-geschwenkte Garnelen,  
Calamari & Fischfrikadellen auf  
gedämpften, roten Reisbandnudeln  
mit Frischem Salat, Mango-Julienne &  
Limetten-Fisch-Vinaigrette. Verfeinert  
mit Röstzwiebeln.

(Vegan mit veganen  
Garnelen, Seitanfilet, veganen  
Calamari & Sojasoße)

~13,9€~

## H3. NEPTUN PLATE

A, R

Tintenfisch vom Grill gefüllt mit  
Rindertatar, Möhren, Morcheln,  
Frühlingszwiebeln & Glasnudeln.

Dazu sautierter Pak Choi,  
Babymais, Babymöhren,  
Cherrytomaten & Shiitake Pilze in  
aromatischer Sukiyakisoße.

Begleitet von knusprigen  
Auberginenstäbchen.

~18,9€~

## STRAWBERRY LOVER

A, C, G

Hausgemachte  
Erdbeer-Crêpe-Torte. Garniert  
mit Frischen Früchten.

~5,9€~

## PISTACHIO DREAM

A, C, G, H

Hausgemachtes  
Pistazien-Tiramisu. Verfeinert  
mit Frischen Früchten.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM  
@UMAMI\_RESTAURANTS  
#LOVEISUMAMI



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

# WEEKLY SPECIALS

17.08.26 - 23.08.2026

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

## SALTY HIGHBALL

Refreshing drink made with salted limes, ginger-elderflower, brown sugar & soda.

~5,9€~

## U.STAR MARTINI

Cocktail made with Le Freak vodka, yuzu, passion fruit, vanilla, lime & Prosecco.

~8,5€~

## H1. DRAGON ROLLS

A, B

Golden-Fried wonton rolls filled with shrimp. Served with sweet & sour sauce.

~6,2€~

## H1. RED PHOENIX

E, (F), G

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

~8,9€~

## H2. SEA SIDE SURFER

A, B, D, (F), R

Wok-tossed shrimp, calamari, & fish cakes served over steamed red rice noodles with fresh salad, julienned mango & a lime-fish sauce vinaigrette. Topped with Fried onions. (Vegan with vegan shrimp, seitan fillet, vegan calamari & soy sauce)

~13,9€~

## H3. NEPTUN PLATE

A, R

Grilled squid stuffed with beef tartare, carrots, morel mushrooms, spring onions & glass noodles. Accompanied by sautéed bok choy, baby corn, baby carrots, cherry tomatoes & shiitake mushrooms in an aromatic sukiyaki sauce. Served with crispy eggplant strips.

~18,9€~

## STRAWBERRY LOVER

A, C, G

Homemade strawberry crêpe cake. Garnished with Fresh Fruit.

~5,9€~

## PISTACHIO DREAM

A, C, G, H

Homemade pistachio tiramisu. Served with Fresh Fruit.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM  
@UMAMI\_RESTAURANTS  
#LOVEISUMAMI



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