

WOCHENKARTE

07.09.-13.09.26

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€~

HIMITSU GARDEN

Cocktail aus Roku Gin, Thai-Basilikum, Ingwer, Limette, Eiweiß, Gurke & Angostura Bitter.

~8,5€~

01. GREEN DRAGON

A, B, D

Garnelen ummantelt von grünen, knusprigen Klebreis-Flocken auf frischem Avocadosalat mit Gurken & Cherrytomaten. Verfeinert mit jap. Meerrettich-Creme & Limetten-Fisch-Vinaigrette.

~6,2€~

H1. RED BIRD

E, (F), G

Rotes Curry mit Hühnchen-spitzen oder Tofu. Eingekocht in cremiger Kokosmilch mit Möhren, Süßkartoffeln, Kartoffeln, Hokkaidokürbis & Zitronengras. Dazu Salat der Saison & Jasminlangkornreis.

~8,9€~

H2. CRABBY ISLAND

B, C, D, F

Traditionelle vietn. Krabbensuppe auf gedämpften braunen Reisbandnudeln. Dazu Krabbentatar, Rinderröllchen in Wildbetelblättern, Surimi, Tofu, Tomaten & Ei. Verfeinert mit Shisoblättern, Sprossen & vietn. Kräutern.

~13,9€~

H3. CANARD AU BASILIC

E, F

Gebratene Barbarie Entenbrust mit wok-geschwenktem Brokkoli, Pak Choi, grünem Spargel, Zucchini, Kaiserschoten & Thai Basilikum in aromatischer Hoisinsoße nach Mamas Art. Serviert mit Jasminlangkornreis.

~18,9€~

BLUE CLOUD ROLL

A, C, G

Hausgemachte Heidelbeerrolle aus weichem & luftigem Chiffonbiskuit. Serviert mit frischen Früchten.

~5,9€~

GOLDEN BISCOFF

A, C, G, H

Hausgemachter Lotus-Biscoff-Käsekuchen auf Biskuitboden mit Lotus-Biscoff-Creme. Garniert mit frischen Früchten. ~

5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

07.09-13.09.26

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€~

HIMITSU GARDEN

Cocktail made with Roku Gin, Thai basil, ginger, lime, egg white, cucumber & Angostura bitters.

~8,5€~

🐉1. GREEN DRAGON

A,B,D

Prawns wrapped in crispy, green sticky rice flakes on fresh avocado salad with cucumbers & cherry tomatoes. Refined with jap. radish cream & lime fish vinaigrette.

~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. CRABBY ISLAND

B,C,D,F

Traditional Vietnamese crab soup on steamed brown rice noodles. Served with crab tartare, beef rolls in wild betel leaves, surimi, tofu, tomato & egg. Refined with shish leaves, sprouts & Vietnamese herbs.

~13,9€~

H3. CANARD AU BASILIC

e,F

Babary duck filet with wok-sauteed broccoli, bok chop, green asparagus, zucchini, snow peas & Thai basil in an aromatic hoisin sauce according to mom's recipe.

Served with Jasmin long grain rice.

~18,9€~

BLUE CLOUD ROLL

A, C, G

Homemade Blueberry roll made from soft & airy chiffon sponge. Served with Fresh Fruit.

~5,9€~

GOLDEN BISCOFF

A, C, G, H

Homemade Lotus Biscoff cheesecake on a sponge base with Lotus Biscoff cream. Garnished with Fresh Fruit.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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