

WOCHENKARTE

28.09.-04.10.26

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

KÜRBICILLIN

Kürbis-infused
Blended Whisky, Ingwer,
Kürbis-Gewürz,
Limettensaft &
Angostura Bitters.

~8,5€~

PUMP IT UP

Gesunder Kürbis-Smoothie
mit Frischen
Mangostückchen,
Kirsch-Nektar, Ingwer &
Kokosmilch.

~5,9€~

21. CRISPY BITES

A, D

Knusprig gebackene
Hähnchenstücke im
Teigmantel mit Chili-Honig.
Serviert hausgemachtes
Kimchi.

~6,2€~

H1. GOLDEN SALMON

A, D, E, (F), G

Goldenes Mais-Kurkuma-Curry mit
knusprig gebackenen Lachswürfeln
oder Tofu im Pankomantel.

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

~8,9€~

H2. SEA SURFER

A, B, D, F, L, N, R

Wok-geschwenkte Garnelen,
Calamari & Tilapiawürfel im
Teigmantel mit Zuckerschoten,
Shimeji Pilzen, Pak Choi, Shiitake
Pilzen, Sellerie, Ananas & Möhren.
Dazu gedämpfte Süßkartoffel-
Glasnudeln & in herzhafte
Sukiyaki-Soße. Verfeinert mit
Röstzwiebeln & reines Sesamöl.

~13,9€~

H3. WILD DUCK

H

Medium gegrillte Barbarie
Entenbrust gebettet auf
gegrilltem Pak Choi, grünem
Spargel, Babymais, lila & grüne
Romanesco in kräftiger
Szechuan-Pfeffer-Soße.
Begleitet von hausgemachtem
Kürbisstampf.

~18,9€~

CHOCOLATE DREAM

A, C, G, H

Frisch gebackener
Schoko-Brownie mit
Mandeln & Walnüssen.
Garniert mit Frischen
Früchten.

~5,9€~

GOLDEN LUCK

A, C, G,

Mango-Maracuja-
Mousse-Torte mit
Schichtbiskuit &
Frischen Früchten.

~5,9€~



FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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

WEEKLY SPECIALS

28.09.-04.10.26

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

KÜRBICILLIN

Pumpkin-infused blended whisky, ginger, pumpkin spice, lime juice & Angostura bitters.

~8,5~

PUMP IT UP

Healthy pumpkin smoothie with fresh mango pieces, cherry nectar, ginger & coconut milk.

~5,9€~

21. CRISPY BITES

A, D

Crispy, batter-coated chicken pieces with chili-honey glaze. Served with homemade kimchi.

~6,2€~

H1. GOLDEN SALMON

A, D, E, (F), G

Golden corn & turmeric curry featuring crispy salmon cubes or tofu in a panko coating. Simmered with Hokkaido pumpkin, sweet potatoes, carrots, potatoes & lemongrass in creamy coconut milk. Served with seasonal salad, sweet corn & long-grain jasmine rice.

~8,9€~

H2. SEA SURFER

A, B, D, F, L, N, R

Wok-tossed prawns, calamari & batter-coated tilapia cubes with snow peas, shimeji mushrooms, bok choy, shiitake mushrooms, celery, pineapple & carrots.

Served with steamed sweet potato glass noodles in a savory sukiyaki sauce. Finished with crispy fried onions & pure sesame oil.

~13,9€~

H3. WILD DUCK

H

Medium-grilled Barbary duck breast served on a bed of grilled bok choy, green asparagus, baby corn & purple & green Romanesco in a hearty Sichuan pepper sauce. Accompanied by homemade mashed pumpkin.

~18,9€~

CHOCOLATE DREAM

A, C, G, H

Freshly baked chocolate brownie with almonds & walnuts. Garnished with fresh fruit.

~5,9€~

GOLDEN LUCK

A, C, G,

Mango-passion fruit mousse cake with sponge cake layers & fresh fruit.

~5,9€~



FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI



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