

WOCHENKARTE

05.10.-11.10.26

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. THEY SEA ME ROLLIN

B, D

Knusprig gebackene Rollen
umwickelt von feinem
Reisnudelnetz gefüllt mit
Garnelen. Dazu Limetten-
Fisch-Vinaigrette zum
Dippen.

~6,2€~

H1. GREEN POULET

A, E, (F), G

Grünes Curry mit gebackenen
Hähnchenspitzen oder Tofu im
Kokosmantel. Eingekocht in
cremiger Kokosmilch mit
Auberginen, Süßkartoffeln,
Kartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren &
Zitronengras. Serviert mit frischem
Kräutersalat & Jasmin Langkornreis.

~8,9€~

H2. HUES TREASURE

F

Pikante vietnamesische Suppe mit
zarten Rinderscheiben, Tofu,
Rinderbällchen, traditionelle
Rindfleischwurst & Eisbergsalat.
Serviert mit gedämpften Vermicelli-
Reisnudeln & Bananenblüten.
Garniert mit frischem Koriander,
Shisoblättern, Sojasprossen &
Frühlingszwiebeln.

~13,9€~

H3. FARMERS FAVE

A, F

Gegrilltes Lammkarree in
vietnamesischer Basilikumpesto-
Marinade. Begleitet von
sautiertem Grünspargel, Zucchini,
Ananas, Cherrytomaten &
Lauchzwiebeln in hausgemachter
BBQ-Soße. Serviert mit gegrilltem
Maiskolben.

~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

05.10.-11.10.26

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. THEY SEA ME ROLLIN

B, D

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

~6,2€~

H1. GREEN POULET

A, E, (F), G

Green curry with baked chicken tips or tofu in a coconut coating. Boiled in creamy coconut milk with aubergine, sweet potatoes, potatoes, carrots, hokkaido pumpkin & lemongrass. Served with garden salad and jasmine long grain rice.

~8,9€~

H2. HUES TREASURE

F

Spicy Vietnamese soup with tender beef slices, tofu, beef meatballs, traditional beef sausage & iceberg lettuce. Served with steamed vermicelli rice noodles & banana blossoms. Garnished with fresh cilantro, shiso leaves, sprouts & scallions.

~13,9€~

H3. FARMERS FAVE

A, F

Grilled rack of lamb in a Vietnamese basil pesto marinade. Accompanied by sautéed green asparagus, zucchini, pineapple, cherry tomatoes & leeks in homemade BBQ sauce. Served with grilled corn on the cob.

~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