WOCHENKARTE

16.11.-22.11.26

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

CLOUD ON THE SEA

Erfrischungsgetränk aus Kokoswasser, Matcha, Vanille, Kondensmilch & frischer Sahne.

~5,9€~

PHIN MARTINI

Cocktail aus Reisvodka, Khalúa Likör, Vanille & vietnamesischer Kaffee.

~8,5€~

V1. CRUNCHY SHRIMP

A,B

Knusprig gebackene Wantan Rollen gefüllt mit Garnelen. Dazu Süß-Sauer-Soße zum Dippen.

.~6,2€~

H1. RED FISH

A,,C, D, E, F, G

Rotes Curry mit knusprig gebackenen Lachswürfeln oder Tofu im Teigmantel. Eingekocht mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.

~8,9€~

H2. FRIENDLY DUCK

A,D, E, F, L, N

Knuspriges Entenfilet auf sautiertem Brokkoli, Blumenkohl, Paprika, Frühlingszwiebeln, Shiitake Pilzen, Zucchini, Möhren & Bohnen in herzhafter Saté Soße. Angerichtet mit Kimchi & Jasmin Langkornreis.

~13,9€~

H3. SAIGON RANCH

Gegrilltes Beef Entrecôte in Zitronengras-Marinade mit gegrillter Zucchini, grünem & weißem Spargel in würziger Szechuan-Pfeffer-Soße. Begleitet von gegrillter Süßkartoffel & Kartoffel. Abgerundet mit frischem grünen Pfeffer.

~18,9€~

PISTACHIO DREAM

A, G, H

Hausgemachtes Pistazien Tiramisu. Verfeinert mit frischen Früchten.

~5,9€~

GOLDEN APPLE

A, G, H

Cremiger Cheesecake mit buttrigem Keksboden. Getoppt mit weichen Zimt-Karamell-Äpfeln. Verfeinert mit Karamellsoße.

~5,9€~

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI

umami

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

WEEKLY SPECIALS

16.11.-22.11.26

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

CLOUD ON THE SEA

A refreshing drink made with coconut water, matcha, vanilla, condensed milk & cream.

~5,9~

PHIN MARTINI

A cocktail made with rice vodka, Kahlúa, vanilla & Vietnamese coffee.

~8,5€~

V1.CRUNCHY SHRIMP

A,B

Crispy baked wonton rolls filled with shrimp. Served with sweet & sour dipping sauce.

~6,2€~

H1. RED FISH

A, C, D,E, F, G

Red curry with crispy baked salmon cubes or tofu coated in batter. Cooked down with sweet potatoes, potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8,9€~

H2. FRIENDLY DUCK

A,D, E, F, L, N

Crispy duck filet on sautéed zucchini, broccoli, cauliflower, bell peppers, spring onions, carrots, shiitake mushrooms &beans in a piquant saté sauce. Served with kimchi & jasmine long grain rice.

~13,9€~

H3. SAIGON RANCH

Grilled beef entrecôte in a lemongrass marinade with grilled zucchini, green & white asparagus in a spicy Szechuan pepper sauce. Accompanied by grilled sweet potato & potato. Finished with fresh green pepper corns.

~18,9€~

PISTACHIO DREAM

A, G, H

Homemade pistachio tiramisu. Refined with fresh fruit.

~5,9€~

GOLDEN APPLE

A, G, H

Creamy cheesecake with a buttery biscuit base, topped with tender cinnamon-caramel apples & finished with a drizzle of caramel sauce.

~5,9€~

FOLLOW US ON INSTAGRAM
@UMAMI_RESTAURANTS
#LOVEISUMAMI

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