WOCHENKARTE

09.11.-15.11.26

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. MADAME EDA

F

Gedämpfte, ungeschälte Edamame (japanische grüne Sojabohnen). Abgeschmeckt mit Salz.
~6,2€~

H1 GOLDEN CHICK

A, E, F, N

Goldenes Curry mit gebackenen Hähnchenspitzen oder Tofu im Kokosmantel. Eingekocht mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Hokkaidokürbis, Möhren, Zitronengras & cremiger Kokosmilch. Dazu Salat der Saison & Jasmin-Langkornreis.
~8,9€~

H2. MEKONG POT

D

Hausgemachte Frikadellen aus Lachs- & Tilapiafilet, gegrilltes Lachsfilet in herzhafter Tomaten-Kräuter-Brühe mit vietnamesischem Sellerie. Serviert mit gedämpften Vermicellinudeln. Garniert mit Sojasprossen, frischen vietnamesischen Kräutern & Dill.
~13,9€~

H3. FARMER'SFAVE

A, F

Gegrilltes Lammkarree in vietn.Basilikumpesto-Marinade. Begleitet von sautiertem grünem Spargel, Zucchinistücken, Ananas, Tomaten & Lauchzwiebeln in hausgemachter BBQ Soße. Serviert mit gegrilltem Maiskolben.
~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

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

WEEKLY SPECIALS

09.11.-15.11.26

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. MADAME EDA.

F

Steamed, unhulled edamame (Japanese green soybeans). Seasoned with salt.

~6,2€~

H1. GOLDEN CHICK

A, E, F, N

Golden curry with baked chicken tips or tofu in a coconut coating. Cooked down with sweet potatoes, potatoes, Hokkaido pumpkin, carrots, lemongrass & creamy coconut milk. Served with seasonal salad & jasmine long grain rice.

~8,9€~

H2. MEKONG POT

D

Homemade rissoles made of salmon- & tilapia filet, grillen salmon filet in a savoury tomato herb broth with vietnamese celery. Served with steamed vermicelli noodles. Garnisched with soy bean sprouts, fresh vietnamese herbs & dill.

~13,9€~

H3. FARMER'S FAVE

A, F

Finest rack of lamb marinated in viet. basil pesto. Accompanied by sautéed asparagus, zucchini, pineapple, spring onions & tomatoes in homemade BBQ-sauce. Grilled corn on the cob as side.

~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