



Wochenkarte

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

Chiaxotic

Erfrischendes Getränk mit Aloe vera, Chia Samen, Beerenmischung, Limettensaft & Minze. .
~ 4,4 ~

Berry Smash

Gin, Grand Marnier, frische Limettensaft, Erdbeere, viet. Basilikum, Rohrzucker.
~ 6,9 ~

#1. Drachen Garten

Avokadosalat mit gedämpftem Krebsfleisch oder Soja-Garnelen (vegan). Cherry Tomaten, Koriander, Sesamöl & Kräutermischung.
~ 4,4 ~

#1. Golden Bird

Knusprige Kurkuma Hühnerbruststreifen oder Bio Tofu mit goldener Curry, Süßkartoffeln, Möhren, Kürbis, Kräutersalat & Jasminreis.
~ 6,9 ~

#2. Mekong Bowl

Gegrilltes Lachsfilet & Kabeljau / oder Seitanfisch (vegan) auf Seetang, Avokado, Vollkornglasnudeln & Sesam-Fisch/Soja Vinaigrette. Dazu Kräutermischung & geröstete Nüsse.
~ 8,9 ~

#3. Surf & Burger

UMAMI Burger mit gedämpftem Hefe-Brötchen, gegrillte Garnelen, 180g Rindfleischpatty, Mango Coleslaw & Aioli. Dazu Avokadosalat mit Cherry Tomaten, Koriander & knusprige Süßkartoffelkuchen.
~ 14,9 ~

Green Cheese

Hausgemachter Matcha-Grüntee Cheesecake mit Frischkäse & Biscuit Boden.
~ 4,4 ~

Taro Cake

Klebreiskuchen in Bananenblätter gefüllt mit Taro-creme. Dazu Kokos-Mango Sauce.
~ 4,4 ~

21.05-27.05.2018

xberg@umami-restaurant.de
www.umami-restaurant.de





Dishes Of The Week

business lunch from 12am - 5pm (mo-fr): free herbsoup or salad by ordering a main dish

Spring Tea

Refreshing drink with Aloe vera juice, Chia seed, mixed berries, lime juice & mint, .
~ 4,4 ~

Berry Smash

Gin, Grand Marnier, fresh lime juice, strawberry, viet. basil, sugarcane.
~ 6,9 ~

#1. Drachen Garten

Avocado salad with steamed crab meat or soy-prawns (vegan). Cherry tomatoes, coriander, sesame oil & mixed herbs.
~ 4,4 ~

#1. Golden Bird

Crispy turmeric chicken tips/ od. Bio-Tofu with golden curry crème. Boiled with sweet potatoes, Hokkaido pumpkin, coconut, herb salad. Rice as side.
~ 6,9 ~

#2. Mekong Bowl

Grilled salmon filet & cod / or seitan fish (vegan) with sea weed, avocado, whole grain glasnoodles & sesame-fish/soy vinaigrette. Add with mixed herbs & roasted nuts.
~ 8,9 ~

#3. Surf & Burger

UMAMI Burger with steamed bun, grilled prawns, 180g beef patty, mango coleslaw & aioli. Add with avocado salad, Cherry tomatoes, coriander & crispy sweet potato cake.
~ 14,9 ~

Green Cheese

Homemade Matcha-green tea cheesecake with creame cheese & biscuit ground.
~ 4,4 ~

Taro Cake

sticky rice cake with banana leaf, filled with taro crème. Coconut-mango sauce.
~ 4,4 ~

21.05-27.05.2018

xberg@umami-restaurant.de
www.umami-restaurant.de

