



Wochenkarte

Bei einer Hauptspeise erhaltet Ihr von 12-17 (Mo-Fr) Uhr eine Kräutersuppe oder einen kleinen Salat als Vorspeise

Hello Spring

Gesunder Frühlings-Smoothie mit Ananas, Spinat, Spirulina, Banane, Sojamilch & Limettensaft. Verfeinert mit Beeren-Topping.
~ 4,4 ~

Saigon April

Umami Reiswodka, Kokoslikör, frische Ananassaft, Limettensaft, Litchi & Minze.
~ 6,9 ~

#1. Spring Oasis

Spargelcrème-Suppe mit Flusskrebisfleisch, Surimi, Bio-Eier, gemahlenem Reisbrühe & Koriandersalat.
~ 4,4 ~

#1. Golden Bird

Kokos-Hähnchenstreifen/ od. Bio-Tofu in goldener Curry Crème. Geschmort mit gelben Mungbohnen, Süßkartoffeln, Hokkaido, Kokosmilch, Kräutersalat. Reis als Beilage
~ 6,9 ~

#2. Mekong Garten

Hausgemachte Fischfrikadelle aus Lachs- & Tilapiafilet mit Dill & Knoblauch. Serviert auf Glasnudelsalat mit Möhren, Gurken, Sesam & Limetten-Fisch Vinaigrette. Begleitet von Kräutersalat Bouquet.
~ 8,9 ~

#3. Lucky Ducky

Gegrilltes Barbarie-Filet auf Spargel, Ananas, Cherry Tomaten & Zucchini-Streifen. Verfeinert mit süßsaure Orangen-Kumquat Reduktion. Dazu knusprige Süßkartoffelwürfel & Salatmischung.
~ 14,9 ~

Matcha Panna

Panna Cotta mit Matcha Grüntee. Verfeinert mit aromatischer Jackfrucht.
~ 4,4 ~

Banana in Pyjama

Hausgemachter Bananenkuchen in Klebreismantel & Palmblatt. Dazu Kokoscrème & Erdnüsse.
~ 4,4 ~

16.04 - 22.04.2018

pberg@umami-restaurant.de
www.umami-restaurant.de





Wochenkarte

Bei einer Hauptspeise erhaltet Ihr von 12-17 (Mo-Fr) Uhr eine Kräutersuppe oder einen kleinen Salat als Vorspeise

Hello Spring

Healthy spring-smoothie with pineapple, spinach, spirulina, banana, soy milk & lime juice. Refined with berry-topping.

~ 4,4 ~

Saigon April

Umami rice vodka, coconut liquor, fresh pineapple, lime juice, litchi & mint.

~ 6,9 ~

#1. Spring Oasis

Creamy asparagus-soup with crabmeat, surimi, Bio-egg, grounded rice broth & coriander.

~ 4,4 ~

#1. Golden Bird

Coconut chicken pieces or bio tofu with golden curry-cream.

Boiled with red beans, carrots, sweet potatoes, lemon-grass, coconut milk & herb salad. Jasmin rice as side dish.

~ 6,9 ~

#2. Mekong Garten

Homemade fish meatballs from salmon- & tilapia with dill & garlic. Served with glasnoodles, carrots, cucumber, sesame & lime-fish vinaigrette.. Add with herb salad bouquet.

~ 8,9 ~

#3. Lucky Ducky

Grilled barbarie-duckfilet with asparagus, pineapple, Cherry tomatoes & zucchini-trips. Refined with sweet & sour orange-kumquat concentrate. Add with crispy sweetpotato cubes & salad.

~ 14,9 ~

Matcha Panna

Panna Cotta with matcha tea. Refined with aromatic jackfruit puree.

~ 4,4 ~

Banana in Pyjama

Homemade banana cake with sticky rice & palm leaf. Add with coconut crème & peanuts.

~ 4,4 ~

16.04 - 22.04.2018

pberg@umami-restaurant.de

www.umami-restaurant.de

