



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

#1. Steamy Pearl

Gedämpfte Dimsum (dumpling Teigtaschen) mit gemischte Füllung auf liebeliche Sesam-Sojasoßenspiegel. Dazu Kräutertopping.
~ 4,4 ~

#1. White Bird

gegrilltes Hähnchenfilet/od. Bio-Tofu in goldener Mais-Curry-Crème. Eingekecht mit Maiskörner, Süßkartoffeln, Möhren, Kräuter & Gartensalat. Jasminreis als Beilage
~ 6,9 ~

#2. Mekong Pot

Meeresfrüchte-Tontopf mit Garnelen, Calamari, Tilapia & Grünschalenschnecken in Szechuan Pfeffer-Austern Reduktion. Dazu Paprika, Brokkoli, Möhren & Pakchoi. Serviert mit schwarzem Reis & Kräuter.
~ 8,9 ~

#3. Tonkin Farm

Gegrillte Lammkotelett in Koriander-Pesto Marinade auf viet. Ratatouille Eintopf mit Zucchini, Paprika, Aubergine, Tomaten & Shiso-Blätter. Dazu knusprige Jungklebreis-Bällchen
~ 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 ~

30.04-06.05.2018

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

Steamed Dimsum (dumplings) with vegetables, beef, prawns & chicken. Served with sesame-soy dip. Add with herbs.

~ 4,4 ~

#1. White Bird

Grilled chicken filet or Bio-tofu with white curry crème. Boiled with coconut milk, cassava, carrots, potatoes, herbs & garden salad. Jasmine rice as side

~ 6,9 ~

#2. Mekong Pot

Seafood-claypot with prawns, calamari, tilapia fish & mussels with Szechuan pepper-oyster sauce. Add with peppers, broccoli, carrots & pakchoi. Served with black rice & herbs.

~ 8,9 ~

#3. Tonkin Farm

Grilled lamb with coriander-pesto & viet. Ratatouille stew (zucchini, peppers, eggplant, tomatoes & shiso herb-sauce. Served with crispy young-sticky rice-balls.

~ 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 ~

30.04-06.05.2018

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

