



UMAMI
ASIAN FUSION KITCHEN



Zusatzstoffe

A	Antioxidationsmittel (Antioxidans)	G	Geliermittel	SS	Schmelzsatz
B	Backtriebmittel	GV	Geschmacksverstärker	St	Stabilisator
C	Komplexbildner	K	Konservierungsmittel	Su	Süßungsmittel
Chin.	Chinin	M	Mehlbehandlungsmittel	TG	Treibgas, Schutzgas
Cf	Koffein	Min	Mineralstoff	Tr	Trägerstoff, Füllstoff, Trennmittel
F	Farbstoff - Lebensmittelfarben	S	Säure, Säuerungsmittel	Ü	Überzugsmittel
Fe	Festigungsmittel	SR	Säureregulator	V	Verdickungsmittel
FS	Farbstabilisator	SM	Schaummittel	Vit	Vitaminwirksamer Stoff
		SV	Schaumverhüter	W	Feuchthaltemittel

Allergene

- 1 Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- 8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

(vegetarisch 🌱)

(vegan 🌱)

Stand Oktober 2023

Herzlich Willkommen im Restaurant Umami!

Umami $\hat{=}$ Schmackhaftigkeit

Die asiatische Küche vereint eine lange Tradition mit den Grundregeln der modernen Ernährung.

Seit Jahrtausenden paaren sich in der asiatischen Küche Harmonie und Ästhetik-Werte, die auch heute noch nachhaltig gepflegt werden.

In unserem Restaurant bieten wir Ihnen nicht nur klassische Gerichte, sondern auch schmackhafte Variationen von neuen Richtungen, um asiatische Aromen näher an deutsche Gaumen zu bringen.

Wir legen vor allem großen Wert auf die Hochwertigkeit und Qualität der Gerichte.

Alles was Sie bei uns essen, wird aus frischen Zutaten hergestellt.

Dabei soll durch einen sorgsamen Umgang mit Soßen, Gewürzen und dem schonenden Garen der ursprüngliche Geschmack der Nahrungsmittel erhalten bleiben.



Das Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!
Alle Speisen auch zum Mitnehmen.



MITTAGSMENÜ

Mo, Mi-Fr 11:30-15:00 Uhr (außer Feiertage)

Zu jedem Gericht servieren wir eine *frische Gemüsesuppe*

M1	Gebr. Reis mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse³	8,90 €
M2	Gebr. Nudeln / Reis mit Ei und Gemüse^{1,3} 🍴	8,90 €
M3	Gebr. Nudeln mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse^{1,3}	9,50 €
M4	Gebr. Nudeln mit Ei, knuspriger Ente und Gemüse*^{1,3}	13,50 €
M5	Knuspriges Hähnchen mit einer Soße nach Wahl*, Gemüse und Reis¹¹	10,20 €
M6	Lachs vom Grill mit Teriyaki-Soße, Gemüse und Reis^{4,11}	14,90 €
M7	Knusprige Ente mit einer Soße nach Wahl*, Gemüse und Reis¹¹	12,90 €
M8	Hühnerbrustfilet in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verf. mit Zitronengras, serviert mit Reis ^{5,7,11}	10,20 €
M9	Knuspriges Hähnchen in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verf. mit Zitronengras, serviert mit Reis ^{5,7,11}	10,90 €
M10	Geschnetzeltes Rinderhüftsteak in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verf. mit Zitronengras, serviert mit Reis ^{5,7,11}	12,50 €
M11	Garnelen² in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verf. mit Zitronengras, serviert mit Reis ^{5,7,11}	14,90 €
M12	Knusprige Entenbrust in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verf. mit Zitronengras, serviert mit Reis ^{5,7,11}	12,90 €
M13	Hausgemachter Seidentofu⁶ 🍴 in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verf. mit Zitronengras, serviert mit Reis ^{5,7,11}	9,90 €
M14	Maki-Set (4 Kappa Maki, 4 Fried Shake Maki 4 California Surimi Avocado Maki) ^{1,2,4,10,11,14}	12,90 €
M15	Kleiner-Hunger-Set (4 Kappa Maki, 4 Fried Spicy Chicken, 1 Shake Nigiri, 1 Ebi Nigiri, 1 Mango Nigiri, 1 Avocado Nigiri) ^{1,2,4,10,11}	12,90 €
M16	Gebr. Nudeln mit Ei, knusprigem Hähnchen, Soße nach Wahl* und Gemüse^{1,3}	12,50 €
M17	Verschiedene Fleischsorten und Garnelen mit Gemüse und Reis (scharf)^{2,11}	14,50 €

Vorspeisen

1. Algensalat / Goma Wakame ¹¹ ✓		3,50 €
2. Scharfer Chinakohl / Kimchi ^{S,Su} ✓		3,50 €
3. Frittierte Gemüseteigtaschen / Gyoza ¹ mit Süß-Sauer-Soße ✓	4 Stk.	4,50 €
4. Gegrillter Tofu / Agedashi mit Teriyaki-Soße ✓		4,90 €
5. Yaki Tori-Hähnchenspieß mit Teriyaki Soße mit Teriyaki-Soße	2 Stk.	6,20 €
6. Frittiertes Gemüse / Tempura Yasai ¹ mit Teriyaki-Soße ✓		5,50 €
7. Jap. Bohnen in Salzwasser blanchiert / Edamame ⁶ ✓		4,50 €
8. Frittierte Garnelen / Ebi Tempura ^{1,2} mit Süß-Sauer-Soße	4 Stk.	7,20 €

Suppen

S 1 Eierblumensuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch ³	4,90 €
S 2 Gemüsesuppe ✓	4,20 €

Cremige Kokossuppen⁷


Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüse und Kokosmilch

S 3 Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüse, Kokosmilch und Hühnerfleisch ³	5,90 €
S 4 Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüse, Kokosmilch und Garnelen ²	6,20 €
S 5 Kräftige Hühnerbouillon mit Gemüse, Kokosmilch und Lachs ⁴	6,20 €



Sommerrollen / Goi Cuon⁵


Hauchdünne Reispapierrollen gefüllt mit Salat, vietnamesischen Kräutern und Reisnudeln. Dazu wird Hoisin-Soße gereicht.

V1 Garnelen ²	2 Rollen	6,20 €
V2 Hühnerbrust gegrillt	2 Rollen	6,20 €
V3 Rinderhüftsteak	2 Rollen	6,20 €
V4 Versch. Gemüse 	2 Rollen	5,90 €



Frühlingsrollen / Cha Gio^{1,3}

Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Fleisch oder Garnelen, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, Weißkohl, Kohlrabi. Dazu wird süß-sauer-Soße gereicht.

V5 Garnelen ²	2 Rollen	6,20 €
V6 Hähnchen	2 Rollen	6,20 €
V7 Versch. Gemüse 	2 Rollen	5,90 €



Salate^{5,11}

Römersalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesamsamen, Olivenöl, verfeinert mit Chili-Limetten-Vinaigrette.

V8	Gegrilltes Hühnerbrustfilet	10,50 €
V9	Geschnetzeltes Rinderhüftsteak	12,50 €
V10	Knusprige Entenbrust ¹	13,90 €
V11	Gegrillte Garnelen ²	14,90 €
V12	Gegrillter Lachs ⁴	14,90 €
V13	Gegrillter Thunfisch ⁴	16,90 €
V14	Gemischter Salat ^{5,11} ✓	6,90 €



Bowls¹¹

Gekochter Reis mit Algensalat, Brokkoli, Edamame, Karotten, Gurken, Mango, geröstete Erdnüsse. Serviert mit Teriyaki-Soße und Chili-Mango-Mayonnaise.

B1	Gegrilltes Hühnerbrustfilet	16,90 €
B2	Knuspriges Hähnchen ¹	16,90 €
B3	Gegrillter Tofu ✓	14,90 €
B4	Frittierte Garnelen/Ebi Tempura	20,90 €



HAUPTSPEISEN – Warme Gerichte

H1	Gebr. Reis mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse ³	11,50 €
H2	Gebr. Reis mit Ei, versch. Fleischsorten, Garnelen und Gemüse ^{2,3}	16,90 €
H3	Gebr. Nudeln / Reis mit Ei, versch. Gemüse ^{1,3}	11,50 €
H4	Gebr. Nudeln mit Ei, Hühnerfleisch und Gemüse ^{1,3}	11,90 €
H5	Gebr. Nudeln mit Ei, versch. Fleischsorten, Garnelen und Gemüse ^{1,2,3}	16,90 €
H6	Gebr. Nudeln mit Ei, knuspriger Ente, Soße nach Wahl* und Gemüse ^{1,3}	18,90 €
H7	Gebr. Nudeln mit Ei, knusprigem Hähnchen, Soße nach Wahl* und Gemüse ^{1,3}	16,90 €
H8	Knuspriges Hähnchen mit einer Soße nach Wahl*, Gemüse und Reis ¹¹	15,50 €
H9	Knusprige Ente mit einer Soße nach Wahl*, Gemüse und Reis ¹¹	18,90 €
H10	Thunfisch vom Grill mit Teriyaki-Soße, Gemüse und Reis ^{4,11}	26,90 €
H11	Lachs vom Grill mit Teriyaki-Soße, Gemüse und Reis ^{4,11}	22,90 €
H12	Verschiedene Fleischsorten und Garnelen mit Gemüse und Reis (scharf) ^{2,11}	17,50 €
H13	Panierte Garnelen mit Süß-Sauer-Soße, Gemüse und Reis ^{1,2,11}	21,90 €
H14	Hähnchenbrustfilet vom Grill mit einer Soße nach Wahl*, Gemüse und Reis ¹¹	17,50 €
H15	Umami-Platte mit Lachs vom Grill und Teriyaki-Soße, 3 Nigiri (Avocado, Maguro, Shake), 6 Kappa Maki und Reis ^{4,10,11}	26,90 €

*Süß-Sauer-Soße, Teriyaki-Soße, Erdnuss-Soße⁵
 Extra Soße für einen Aufschlag von 3,50 € für jedes Gericht möglich



H15

H16



- | | |
|---|---------|
| H16 Knuspriges Hähnchen-Curry ^{1,5,11} | 16,50 € |
| Knuspriges Hähnchen in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, serviert mit Reis. | |
| H17 Zartes Hähnchenbrustfilet-Curry ^{1,5,11} | 15,50 € |
| Hühnerbrust in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, serviert mit Reis. | |
| H18 Enten-Curry ^{1,5,11} | 18,90 € |
| Knusprige Entenbrust in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, serviert mit Reis. | |
| H19 Rinderhüftsteak-Curry ^{1,5,11} | 19,90 € |
| Rinderhüftsteak geschneuzelt in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, serviert mit Reis. | |
| H20 Garnelen-Curry ^{1,2,5,11} | 20,90 € |
| Garnelen in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, serviert mit Reis. | |
| H21 Wildkräuter Curry Tofu ^{1,5,11}  | 14,50 € |
| Hausgemachter Seidentofu in cremigem Kokos-Curry, Gemüse, verfeinert mit Zitronengras, serviert mit Reis. | |
| H22 Pa Pao Ente ^{2,11} | 22,50 € |
| Verschiedene Fleischsorten und Garnelen mit knuspriger Ente, Gemüse und Reis (scharf) | |
| H23 Pa Pao Hähnchen ^{2,11} | 20,50 € |
| Verschiedene Fleischsorten und Garnelen mit knusprigem Hähnchen, Gemüse und Reis (scharf) | |

Statt gekochtem Reis zum Hauptgericht, servieren wir Ihnen gerne auch gebratene Nudeln oder gebratenen Reis gegen einen Aufschlag von 3,50 €.



Gebr. Reisbandnudeln / Pho Xao^{1,3}

Breite Reisbandnudeln gebraten mit Ei, Pakchoi, Karotten, Frühlingszwiebeln und frischem Gemüse.

VN0	Versch. Gemüse	14,50 €
VN1	Rind	17,50 €
VN2	Garnelen ²	19,50 €



Reisnudelschale / Bun Cha Gio^{1,5}

Warme Reisnudeln, gemischter Salat, Koriander, Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln. Dazu wird Nuoc Mam-Soße gereicht.⁴

VN3	Frühlingsrollen (Hähnchenbrustfilet) ³	13,90 €
VN4	Frühlingsrollen ³	13,90 €
VN5	Rinderhüftsteak	17,90 €
VN6	Knusprige Entenbrust	17,90 €
VN7	Gegrillte Garnelen ²	19,90 €
VN8	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	17,90 €
VN9	Gegrillter Tofu	13,90 €



VIETNAMESISCHE GERICHTE

Reisbandnudelsuppe / Pho¹

Die Pho ist Vietnams beliebtestes Nationalgericht. Sie ist auch als 24-Stunden-Suppe bekannt und wird von den Vietnamesen zu jeder Tageszeit gegessen. Die Suppe wird mit frischen Kräutern (Koriander) und Sojasprossen serviert.

S 6 Hühnerbrust	13,90 €
S 7 Rinderhüftsteak in Scheiben	15,90 €
S 8 Tofu ✓	13,50 €



Udonnudelsuppe / Banh Canh¹

S 9 Frisches Gemüse und Hühnerfleisch	13,90 €
S 10 Frisches Gemüse und gegrilltes Schweinefleisch	13,90 €



SUSHI

Maki (jeweils 8 Stk.)^{10,11}

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke. Sie werden für gewöhnlich in Nori (Algenblätter) eingepackt.



MK1 Kappa ✓
Gurke
4,90 €



MK2 Avocado ✓
Avocado
5,90 €



MK3 Oshinko ✓
Eingelegter Rettich
5,20 €



MK4 Mango ✓
Mango
5,20 €



MK5 Shake⁴
Lachs
6,90 €



MK6 Tekka⁴
Thunfisch
7,50 €

Temaki (jeweils 1 Stk.)^{10,11}

Bedeutet soviel wie „handgemacht“. Typisch für Temaki ist das zu einer spitz zulaufenden Tüte zusammengeklebte, knusprige Algenblatt, das mit Sushi-Reis und weiteren Zutaten gefüllt wird.



TM1 California Temaki^{2,12}
Krebsersatz, Avocado
6,50 €



TM2 Shake Temaki⁴
Lachs
7,50 €



TM3 Spicy Tuna Temaki⁴
Thunfisch, Chili, Avocado
7,90 €



TM4 Yasai Temaki ✓
Versch. Gemüse
6,50 €



Nigiri (jeweils 2 Stk.)^{10,11}

Beim Nigiri-Sushi werden der Reis und der darauf liegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.



NG1 Kani^{2,12}
Surimi Krebsfleisch
4,50 €



NG2 Shake⁴
Lachsfilet
5,20 €



NG3 Unagi⁴
Gegrillter Aal
5,20 €



NG4 Ebi²
Eingelegte Garnele
5,20 €



NG5 Inari[✓]
Tofutasche
4,50 €



NG6 Maguro⁴
Thunfisch
5,90 €



NG7 Avocado[✓]
Avocado
4,50 €



NG8 Mango[✓]
Mango
4,50 €



NG9 Ebi Tempura²
Frittierte Garnele
6,20 €



Inside-Out (jeweils 8 Stk.)^{10,11}

Der Reis ist außen am Noriblatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen, farbigen Fischeiern (Tobiko) verziert.



IN1 California Lachs^{4,F}
Lachs,
Avocado
10,90 €



IN2 California Thunfisch^{4,F}
Thunfisch,
Avocado
11,90 €



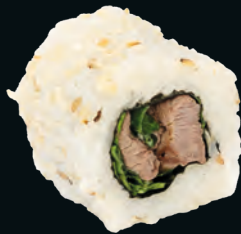
IN3 California Krebs^{2,12,F}
Krebsfleisch,
Avocado
9,90 €



IN4 California-Style Roll^{2,4,10,11,12}
Lachs, Avocado, Gurken,
Frischkäse
13,90 €



IN5 Spicy Chicken
Scharfes Hühnerfleisch,
Gurke
9,50 €



IN6 Gyuniku
Rindfleisch,
Rucola
9,90 €



IN7 Alaska Roll^{4,7}
Lachs,
Frischkäse
10,90 €




IN8 Spicy Tuna⁴
Scharfer Thunfisch,
Gurke
12,90 €



IN9 Ebi Tempura²
Frittierte Garnelen,
Avocado
12,90 €



IN10 Bejitarian 
Paprika, Gurke,
Avocado, Karotte
9,90 €



IN11 Alaskan Mangoroll⁴
Lachs, Mango
13,90 €



IN12 Alaskan Avocadoroll⁴
Lachs, Avocado
13,90 €




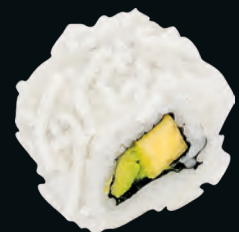
IN13 Grilled Shake⁴
Lachs gegrillt,
Gurke
13,90 €



IN14 Crunchy Spicy Chicken^{1,7}
Hähnchen, Frischkäse,
frittierte Reismudeln
9,90 €



IN15 Tofu¹ 
Tofu, Gurke,
frittierte Reismudeln
9,90 €



IN16 Mango Avocado¹ 
Mango, Avocado,
frittierte Reismudeln
9,90 €

Tempura Rolls / frittiertes Sushi (jeweils 4 Stk.)^{1,11}

Spezial-Rolle im Tempuramantel mit Spezial-Soße
(Mango-Chili-Spicy).



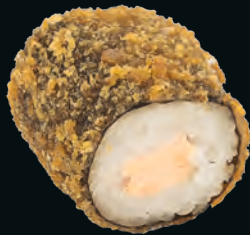
**TR1 Fried Unagi
Maki**
Aal⁴
5,20 €



**TR2 Fried Spicy
Chicken
Maki**
Hühnerfleisch
4,90 €



**TR3 Fried Kappa
Maki** 
Gurke
4,20 €



**TR4 Fried Shake
Maki**
Lachs⁴
5,20 €



**TR5 Fried Rainbow
Maki**
Lachs, Thunfisch,
Avocado⁴
6,20 €

Gunkan (jeweils 1 Stk.)^{10,11}

Das für Sushi oft typische Noriblatt wird in Form eines kleinen Schiffchens
gebogen und so mit Reis gefüllt, dass aufgelegte Füllungen Stabilität
erhalten.



GK1 Negishake Gunkan⁴
Lachstatar, Lauch
5,50 €



GK2 Spicy Tuna Gunkan⁴
Scharfer Thunfisch
5,90 €



SUSHI-SETS

Zu jedem Set servieren wir eine *frische Gemüsesuppe*.



Sashimi Nigiri-Set^{2,4,10,11,12}

1 Ebi Nigiri, 1 Shake Nigiri, 1 Kani Nigiri,
1 Inari, 1 Maguro Nigiri, 4 Shake Sashimi
18,90 €



Lachs Sushi-Set^{2,4,10,11,12}

4 Shake Nigiri,
8 Inside Out California-Style Roll
19,90 €



Liebhaber-Set^{2,4,10,11}

2 Ebi Nigiri, 2 Shake Nigiri,
4 Shake Sashimi, 4 Shake Maki
19,90 €



Umami Set^{1,4,7,10,11}

8 Inside Out Alaska Roll,
2 Unagi Nigiri,
6 Fried Rainbow Maki
19,90 €



SUSHI-SETS

Zu jedem Set servieren wir eine frische Gemüsesuppe.



Sushi Traum^{2,4,10,11}
2 Ebi Nigiri, 2 Shake Nigiri,
2 Maguro Nigiri, 6 Shake Maki
19,90 €



Veganes Set^{10,11} \n
2 Inari,
8 Inside Out Bejitarian,
6 Maki Oshinko
16,90 €



Vechta Spezial Set^{1,2,4,10,11}
für 2 Personen
inkl. 2 Gemüsesuppen
6 Maki Shake Lachs, 6 Avocado Maki,
2 Shake Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
8 Inside Out Gyuniku,
8 Inside Out Ebi Tempura,
4 Fried Unagi Maki
49,90 €



Veganes Sunshine Set^{1,10,11} \n
für 2 Personen
inkl. 2 Gemüsesuppen
2 Avocado Nigiri, 2 Mango Nigiri,
8 Inside Out Bejitarian,
8 Inside Out Mango Avocado,
6 Maki Kappa,
6 Fried Kappa Maki
44,90 €



SASHIMI¹⁰

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert nach Art des Hauses mit Spezial-Soße.



SH1 Sashimi Tuna⁴
8 Scheiben Thunfisch
20,90 €



SH2 Sashimi Salmon⁴
8 Scheiben Lachs
18,90 €



SH3 Moriawase Sashimi^{4,14}
4 Scheiben Lachs,
4 Scheiben Thunfisch,
4 Scheiben Octopus
18,90 €

Nachtisch

- | | | |
|-----------|---|--------|
| N1 | Gebackene Banane mit Honig, Mandeln und Vanilleeis ^{1,7,8,F,K,Su} | 4,90 € |
| N2 | Frittierte, hausgemachte Sesambällchen (2 Stk.) mit süßer Bohnenpaste ^{1,11} | 4,90 € |
| N3 | Frittierte Raffaellos (4 Stk.) mit Vanilleeis ^{1,7,8,F,K,Su} | 4,90 € |
| N4 | 1 Grüntee- ^{Cf} , 1 Schwarzer-Sesam-Eis mit gerösteten Erdnüssen ^{5,7,11,F,K,Su} | 3,50 € |
| N5 | 1 Kugel Eis ^{7,11,F,K,Su}
Sorten zur Wahl: Vanille-, Grüntee- ^{Cf} , Schwarzer-Sesam- oder Mango-Eis | 1,80 € |
| N6 | 2 Kugeln Mochi Eiscreme ^{7,F,K,Su}
Sorten zur Auswahl: Grüntee ^{Cf} , Mango oder Kokos | 3,90 € |



GETRÄNKEKARTE

Alkoholfreie Getränke

Apollinaris Mineralwasser	Flasche	0,25l	2,40 €
	Flasche	0,75l	6,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola light ^{F,S,Su,Cf}		0,3l	3,20 €
		0,4l	4,00 €
Fanta oder Sprite ^{A,F,S,Su}		0,3l	3,20 €
		0,4l	4,00 €
Spezi ^{Cf,F,S,Su}		0,3l	3,20 €
		0,4l	4,00 €
Apfelsaft ^{S,Su}		0,2l	2,60 €
Apfelschorle ^{S,Su}		0,3l	3,30 €
		0,4l	4,20 €
Orangensaft ^{S,Su}		0,2l	2,60 €
Maracujanektar ^{S,Su}		0,2l	2,60 €
Maracujaschorle ^{S,Su}		0,3l	3,20 €
		0,4l	4,00 €
Mangonektar ^{S,Su}		0,2l	2,90 €
Lycheesaft ^{S,Su}		0,25l	2,90 €
Bitter Lemon ^{S,Su,Chin.}		0,2l	2,60 €
Ginger Ale ^{S,Su}		0,2l	2,60 €
Arizona Eistee ^{S,Su}		0,5l	5,20 €
KiBa (Kirsch-Banane) ^{S,Su}		0,3l	3,80 €
		0,4l	4,80 €

Heißgetränke

Jasmin Tee	3,20 €
Grüner Tee	3,20 €
Frischer Ingwer- und Minze-Tee	3,20 €
Schwarzer Tee	2,40 €
Pfefferminztee	2,40 €
Kaffee ^{Cf}	2,40 €
Espresso ^{Cf}	2,10 €
dopp. Espresso ^{Cf}	3,90 €
Cappuccino ^{7,Cf}	2,90 €
Latte Macchiato ^{7,Cf}	3,80 €

Biere¹

Veltins Pils vom Fass	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,30 €
Alster	0,3l	3,50 €
	0,4l	4,30 €
Bananenweizen	0,5l	4,50 €
Maisel's Weisse Hefeweizen	0,5l	4,50 €
Maisel's Weisse Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	4,50 €
Maisel's Weisse Hefeweizen (dunkel)	0,5l	4,50 €
Veltins Pils (alkoholfrei)	0,33l	3,90 €
Japanisches Bier Kirin (mild)	0,33l	4,20 €
Japanisches Bier Asahi (herb)	0,33l	4,20 €
Malzbier	0,33l	3,90 €

Aperitifs

Aperol Spritz ^{F,12}	0,2l	6,50 €
Campari Bitter ^F mit Soda		6,50 €
Campari Bitter ^{F,Su} mit Orange		6,50 €
Martini bianco ^{F,12}	5cl	3,90 €
Martini rosso ^{F,12}	5cl	3,90 €
Pflaumenwein ¹²	5cl	3,90 €

Longdrinks

Wodka ¹² mit Pflaumenwein		6,90 €
Whisky-Cola ^{Cf,F,S,Su}		6,90 €
Bacardi-Cola ^{Cf,F,S,Su}		6,90 €
Wodka-Lemon ^{A,Chin.,S,Su}		6,90 €

Shots

Absolut Wodka	2cl	2,50 €
Jägermeister	2cl	2,50 €
Ramazzotti	4cl	4,80 €
Sambuca	2cl	2,50 €
Fernet Branca/ Fernet Menta	2cl	2,50 €
Ballantine's Scotch Whisky	2cl	4,90 €
Linie Aquavit	2cl	3,20 €

Asia Shots

Sake (warmer Reiswein)		4,90 €
Kaoliang (Reisschnaps 62%)	2cl	3,50 €
Mei Kuei Lu (Rosenschnaps)	2cl	3,50 €
Bambusschnaps	2cl	3,50 €

WEINKARTE

Sekt

Schloss Wittekind

DE – Trocken – Cuveé – A: 11,0 %

Ein trockener aber dennoch fruchtiger Sekt, mit einem erfrischenden Bouquet und feinperligem Mousseux.

Flasche 17,90 €
0,75l

Schloß Wittekind

DE – Halbtrocken – Cuveé – A: 11,0 %

Reintöniges Bouquet, spritzige Eleganz und eine angenehme Fruchtigkeit prägen den Charakter dieses Sektes. Feinperliges Mousseux bringt die nötige Frische als Kontrast.

Flasche 17,90 €
0,75l

Scavi & Ray Prosecco Frizzante

IT – Trocken – A: 10,5 %

Vino Frizzante verwöhnt mit seiner Frische, seinem zarten Duft und dem fruchtigen prickeln. Erstklassig als Aperitiv und als leichter Begleiter zu mediterranen Speisen geeignet.

Flasche 21,90 €
0,75l

Scavi & Ray Prosecco Piccolo

IT – Trocken – A: 10,5 %

SCAVI & RAY Prosecco Frizzante Piccolo verwöhnt mit fruchtiger Frische, einem zarten Duft und dem feinen Prickeln.

Flasche 6,90 €
0,2l

Weißwein

Pfaffmann Nußdorfer Bischofskreuz

DE, Pfalz – Trocken – Grauburgunder – A: 12,5 % R: 8,6 g/l S: 6,1 g/l

Aromen nach Apfel, Zitrus und Ananas, dies zeichnet diesen fruchtigen Grauburgunder aus.

Glas 5,90 €
0,2l

Flasche 20,90 €
0,75l

Weinparadies Freins.Kerner Kabinett

DE, Pfalz – Halbtrocken – Lieblich – Kerner – A: 10,5 % R: 40,0 g/l S: 6,4 g/l

Ein Wein mit klarem Geschmack und feiner süße – eben so, wie ein Kerner sein sollte.

5,90 € 19,90 €

Köwerich – Einblick No. 1

DE, Mosel – Halbtrocken – Riesling – A: 10,5 % R: 15,0 g/l S: 8,0 g/l

Das Weingut Köwerich bringt mit seinem Einblick No.1 einen unwahrscheinlich spritzigen Riesling auf den Markt, den man einfach genießen muss. Trotz seiner Leichtigkeit bleibt er sehr harmonisch und unkompliziert. Der Einblick No.1 stammt aus den Weinbergen in Leiwen und erhält dort sein erfrischendes Aroma. Ein typischer Moselwein, der noch einen Tropfen drauf setzt, ist der Wein in jedem Fall.

5,90 € 21,90 €

Rosé

Glas 0,2l
Flasche 0,75l

Kiefer Cuvee Rosé Schmetterlinge im Bauch

5,90 € 19,90 €

DE, Baden – Feinherb – Spätburgunder / Dornfelder / Cabernet mitos / Cabernet carol – A: 12,4% R: 11,0 g/l S: 6,8 g/l

Kräftiges Rosé und kräftige Nase, merkbare Kohlensäure, spritzig und fruchtbetont mit gut eingebautem Restzucker. Sein feiner Trinkfluß verschafft Lebensfreude pur.

Rotwein

Glas 0,2l
Flasche 0,75l

Torrevento – Ghenos Primitivo di Manduria DOC

7,50 € 25,90 €

IT, Apulien – Trocken – Primitivo – A: 14,5%

In der Nase Duft nach kandierter Orangenschale, Amarenakirsche und Rose. Vegetale Nuancen und würzige Noten nach Leder, Kaffeesatz und Vanille. Am Gaumen üppig mit dicht gewobenen Tanninen und einem schokoladigen Abgang.

Pfaffmann Nußdorfer Bischofskreuz

5,90 € 19,90 €

DE, Pfalz – Halbtrocken – Spätburgunder – A: 12,0%

Ein eleganter Wein, mit Waldbeere- und Kirscharomen, weich mit wenig Säure und leichter Restsüße.

COCKTAILS

(ohne Alkohol)

Ipanema^{K,Su} 6,90 €
(Limette, Rohrzucker, Ginger Ale)

(mit Alkohol)

Mojito 7,90 €
(Weißer kubanischer Rum, Sodawasser, frische Minzblätter, brauner Rohrzucker, Limette, crushed Ice)

Caipirinha 7,90 €
(Zuckerrohrschnaps, weißer Rohrzucker, Limette, crushed Ice)



HERZLICHEN DANK

für Ihren Besuch

euer **UMAMI** - Team
ASIAN FUSION KITCHEN

