



## Liebe Gäste,

Herzlich willkommen bei Umai!  
Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.

Tauchen Sie ein in die Welt der panasiatischen Küche. Gönnen Sie sich eine kulinarische Auszeit und genießen Sie Ihren Aufenthalt mit unseren hausgemachten Spezialitäten. Feinste Sushi-Kreationen und panasiatische Köstlichkeiten werden bei uns neu interpretiert und innovativ umgesetzt.

Da unsere Speisen mit viel Hingabe bis ins kleinste Detail frisch zubereitet werden, um Ihnen alle Kreationen mit höchstem Qualitätsanspruch servieren zu können, benötigen sie eine längere Zubereitungszeit.

Ihr Wohl liegt uns am Herzen!  
Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder Sonderwünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.  
Ihr Umai-Team

## Dear guests,

Welcome to Umai!  
We are pleased to serve you today.

Immerse yourself in the world of pan-Asian cuisine. Treat yourself to a relaxing break in our restaurant and enjoy your stay with our homemade delicacies. Classic sushi creations and pan-Asian delicacies are getting interpreted by us and implemented in an innovative way.

Our meals are getting prepared with great dedication, to serve you our creations with the highest quality standard. That is why our food needs a longer preparation time.

Your well-being is important to us!  
If you have food intolerances or special requests, please let us know.

Thank you for coming and enjoy your meal.  
Your Umai Team



## Liebe Gäste,

wir nehmen Ihre Allergie sehr ernst und sind bemüht, Ihnen als Allergiker so gut wie möglich eine Sicherheit beim Verzehr in unserem Restaurant zu ermöglichen. Deswegen haben wir vorsichtshalber alle Allergene Gerichten gekennzeichnet, auch wenn es nur Spuren sind,

Die Allergene, die alleinstehen, sind obligatorisch für das Gericht, sodass wir bei diesen Gerichten leider nichts ändern können. Die Allergene, die in eckiger Klammer stehen, sind optional für das Gericht, d.h. falls Sie gegen diese allergisch sind, können wir für Sie auch ohne diese Allergene vorbereiten.

Bitte beachten Sie, dass alle unsere Gerichte Spuren von Sesam erhalten kann. Falls Sie gegen Sesam allergisch sind, sprechen Sie uns bitte an.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und aufgrund unserer handwerklich traditionellen Herstellung können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## Dear guests,

we take your allergy very seriously and we endeavor to give you, as an allergic person, the best possible protection from eating in our restaurant. Therefore, as a precaution, we have labeled all allergens, even if they are only traces.

The allergens, which are denoted by an alone uppercase letter, are obligatory for the dishes, so unfortunately, we cannot change anything in these dishes. The allergens, which are in square brackets, are optional for the dish. Therefore, if you are allergic to these ingredients, it would be our pleasure to remove them for you.

Please note that all our dishes can receive traces of sesame seeds. If you are allergic to sesame, please contact us.

Despite the careful production of our dishes and our traditionally traditional production, in addition to the labeled ingredients, there may be traces of other substances used in the production process in the kitchen

## Allergenen Legende

- A1** Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A2** Roggen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A3** Gerste und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A4** Hafer und daraus gewonnene Erzeugnisse
  
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
  
- H1** Mandeln und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H2** Haselnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H3** Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H4** Cashewnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H5** Pecannüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H6** Paranüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H7** Pistazien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H8** Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
  
- I** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Schwefeldioxid und Sulfite, ab einer Konzentration von 10 mg/kg
- M** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Allergenic legend

- A1** Wheat and products thereof
- A2** Rye and products thereof
- A3** Barley and products thereof
- A4** Oats and products thereof
  
- B** Crustaceans and products thereof
- C** Eggs and products thereof
- D** Fish and products thereof
- E** Peanuts and products thereof
- F** Soy and products thereof
- G** Milk and products thereof
  
- H1** Almonds and products thereof
- H2** Hazelnuts and products thereof
- H3** Walnuts and products thereof
- H4** Cashew nuts and products thereof
- H5** Pecans and products thereof
- H6** Brazil nuts and products thereof
- H7** Pistachios and products thereof
- H8** Macadamia o. Queensland and products thereof
  
- I** Celery and products thereof
- J** Mustard and products thereof
- K** Sesame and products thereof
- L** Sulfur dioxide and sulfites, from a concentration of 10 mg / kg
- M** Lupines and products thereof
- N** Molluscs and products thereof

Alle Preise verstehen sich in Euro MwSt.

All prices are stated in € including is not included

CASH|EC (min. 20€)

# BUSINESS-LUNCH

MO-FR 12:00 – 15:00 Uhr (Außer Feiertag)

MON - FRI 12:00 - 15:00 (except holiday)

Lunch plus 5,90 €

**Lunch & Limonaden & Kaffee oder Espresso**

## UMAI LUNCH 1 <sup>DK</sup> 13,90

• 8 St. Lachs-Maki | 8 St. Thunfisch-Maki | 8 St. Avocado-Maki  
• 8 pcs. salmon maki | 8 pcs. tuna maki | 8 pcs. avocado maki

## UMAI LUNCH 2 <sup>DK</sup> 13,90

• 8 St. Lachs-Maki | 2 St. Lachs-Nigiri | 2 St. Lachs-Sashimi  
• 8 pcs. salmon maki | 2 pcs. salmon nigiri | 2 pcs. salmon sashimi

## UMAI LUNCH 3 <sup>DK</sup> 13,90

• 8 St. Gurke-Maki | 8 St. Philadelphia | 1 St. Avocado Nigiri  
• 8 pcs. cucumber maki | 8 pcs. Philadelphia | 1 pcs. avocado nigiri



## UMAI BENTO 1 <sup>E,D,G,K</sup> 11,90

• Hähnchenbrustfilet mit Kokoscurry Soße | Sesamreis | 8 St. Maki  
| Salat der Saison | Tomaten | Erdnüssen  
• Chicken breast fillets with Curry sauce | sesame rice | 8 pcs.  
maki | seasonal salad | tomatoes | peanuts

## UMAI BENTO 2 <sup>A1,C,E,D,H2,K</sup> 12,90

• Hähnchen im Tempuramantel mit Curry-Erdnuss- Soße |  
Sesamreis | 8 St. Maki | Salat der Saison | Tomaten | Erdnüssen  
• Tempura chicken with peanut curry sauce | sesame rice | 8 pcs.  
maki | seasonal salad | tomatoes | peanuts

## UMAI BENTO 3 <sup>E,DK</sup> 13,90

• Gegrillter Lachs mit Teriyaki Soße | Sesamreis | 8 St. Maki | Salat  
der Saison | Tomaten | Erdnüssen  
• Grilled salmon with Teriyaki sauce | sesame rice | 8 pcs. maki |  
seasonal salad | tomatoes | peanuts

## UMAI BENTO 4 <sup>A1,E,D,K</sup> 13,90

• Knusprige Ente mit Teriyaki Soße | Sesamreis | 8 St. Maki | Salat  
der Saison | Tomaten | Erdnüssen  
• Crispy duck with teriyaki sauce | sesame rice | 8 pcs. maki |  
seasonal salad | tomatoes | peanuts

## UMAI BENTO 5 <sup>A1,E,D,K</sup> 12,90

• Tofu mit Kokoscurry Soße | Sesamreis | 8 St. Maki | Salat  
der Saison | Tomaten | Erdnüssen  
• Tofu with mango curry sauce | sesame rice | 8 pcs. maki | seasonal  
salad | tomatoes | peanuts

## UMAI BENTO 6 <sup>A1,E,D,K</sup> 13,90

• Argentinisches Rinderfiletstreifen mit Kokoscurry Soße | Sesamreis  
| 8 St. Maki | Salat der Saison | Tomaten | Erdnüssen  
• Beef fillet strips with Curry sauce | sesame rice | 8 pcs. maki |  
seasonal salad | tomatoes | peanuts

Alle Preise verstehen sich in Euro MwSt

All prices are stated in € including is not included

CASH|EC (min. 20€)

# BUSINESS-LUNCH

MO-FR 12:00 – 15:00 Uhr (Außer Feiertag)

MON - FRI 12:00 - 15:00 (except holiday)

Lunch plus 5,90 €

**Lunch & Limonaden & Kaffee oder Espresso**

## LUNCH BOWL

Sushireis|Seetang Salat |Avocado | Gurke | Edamame Sojabohnen| Sesam-Dressing  
| Unagi Soße

Sushi rice| seaweed salad |avocado | cucumber |edamame beans | sesame dressing  
| unagi sauce

- |                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| a. Veggie/ veggie <sup>G,C</sup>  | 11,9 |
| b. Lachs / salmon <sup>G,C</sup>  | 13,9 |
| c. Thunfisch/ tuna <sup>G,C</sup> | 14,9 |
| d. Gemischt/ mixed <sup>G,C</sup> | 14,9 |



## CRUNCHY ROLL 6ST.

- |                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| a. Veggie/veggie <sup>Al</sup>      | 8,0  |
| b. Lachs /salmon <sup>Al,D</sup>    | 9,0  |
| c. Thunfisch/ tuna <sup>Al,D</sup>  | 10,0 |
| d. Garnelen /prawns <sup>Al,B</sup> | 9,0  |
| e. Hähnchen/ chicken <sup>Al</sup>  | 9,0  |



Alle Preise verstehen sich in Euro MwSt  
all prices are stated in € including is not included

# APERITIF

## KIR ROYAL

Kir | Prosecco<sup>5</sup>

Kir | Prosecco

4,9

## APEROL SPRITZ

Aperol<sup>110</sup> | Prosecco<sup>5</sup>

Aperol | prosecco

8,2

## APEROL MARACUJA

Aperol<sup>110</sup> | Prosecco<sup>5</sup> | Maracujasaft

Aperol | prosecco | passion fruit

8,2

## HUGO

Holunder | Minze | Prosecco

elder | mint | prosecco

8,2

## LILLET WILDBERRY L

Lillet<sup>3</sup> | Russian Wildberry

Lillet Russian Wildberry

8,2

## LILLET PEACH L

Lillet | Schwepes white peach

Lillet | Schwepes white peach

8,2

## PROSECCO DRY5

4,5



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive und MwSt  
all prices are stated in € including is not included

## ALKOHOLFREIES APERITIF

### HUGO

Holunder | Minze | AKF Sekt  
elder | mint | non-alcoholic sparkling wine

6,9

### MANGO SEKT

Mangosaft | AKF Sekt  
mango juice | non-alcoholic sparkling wine

5,9

### AKF SEKT

non-alcoholic sparkling wine

4,9

### HIMBEER SEKT

Akf Sekt | Himbeersirup  
non-alcoholic sparkling wine | raspberry syrup

5,9

## ALKOHOLFREIES LONGDRINKS

### VIRGIN CAIPIRINHA

Limetten | Maracujasaft | Ginger Ale | Rohrzucker  
lime | passion fruit juice | ginger ale | sugar

7,9

### VIRGIN MOJITO

Limetten | Minze | Ginger Ale | Braunzucker  
lime | mint | ginger ale | brown sugar

7,9

### VIRGIN SUNRISE

Orangensaft | Ananassaft | Zitronen | Grenadine  
orange juice | pineapple juice | lemon | grenadine

7,9

### VIRGIN HIMBEER MOSCOW MULE

Himbeere | Zitrone | Himbeersirup | Ginger Beer  
raspberry | lemon | raspberry syrup | ginger beer

7,9



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt  
all prices are stated in € including is not included

# WEINE

## WEISS

### Riesling trocken

Lebendige Säure und fruchtig

0,2l

6,90

0,75l

22,90

### Sauvignon Blanc trocken

Frische Holunderblüten und Stachelbeeren, frisch, animierend

0,2l

7,50

0,75l

25,90

### Lugana trocken (aus Italien)

tropischen Südfrüchten und heimischen Kräutern und fruchtig

0,2l

7,90

0,75l

26,90

### Grauer Burgunder trocken

Äpfeln, Birnen, Blüten und Nüssen.

0,2l

7,20

0,75l

25,90

### Rosé trocken

Feinduftig, nach hellroten Früchten, erfrischend, grazil, harmonisch

Ein leichtfüßiger Wein mit richtig erfrischender Säure

0,2l

6,80

1,00l

31,90

## ROT

### Montes Alpha (Cabernet Sauvignon aus Chile)

Lebendige Säure und fruchtig

0,2l

7,90

0,75l

27,90

### Reiswein Sake

0,1l

7,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt  
all prices are stated in € including is not included

# GETRÄNKE/DRINKS

## HAUSGEMACHTE LIMONADE/HOMEMADE LEMONADE

### WILDBERRY LIMONADE 6,9

Beerenmix | Limetten | Russian Wildberry | hausgemachter Sirup  
Berries mix | lime | Russian wild berry | homemade syrup

### INGWER LIMONADE 6,9

Ingwer | Ginger Beer 10 | Limette | hausgemachter Sirup  
Ginger | ginger beer | lime | homemade syrup

### ZITRONENGRAS LIMONADE 6,9

Zitronengras | Limette | hausgemachter Sirup  
Lemongrass | lime | homemade syrup

### SAIGON LIMONADE 6,9

Kumquats | Limette | hausgemachter Sirup  
Kumquats | lime | homemade syrup

### THAI LIMONADE 6,9

Asiatischer schwarzer Tee | Limette | Kumquats | hausgemachter Sirup  
Asian black tea | lime | kumquats | homemade syrup

### UMAI LIMONADE 6,9

Asiatischer Jasmin Tee | Limette | hausgemachter Sirup | schmetterlingserbsenblume  
Asian jasmine tea | lime | homemade syrup | butterfly pea flower

Alle Limonaden sind auch mit Alkohol möglich (+ auf Preis)  
The spiked lemonade options are available

# SOFT DRINKS

PREMIUM WASSER STILL ODER SPRUDEL	0,35l	3,5	0,7l	5,9
AFRI COLA <sup>1,3,9</sup> ODER AFRI COLA ZERO <sup>1,3,9</sup>	0,25l	3,5	0,5l	5,5
BLUNA ORANGE <sup>1,3,9</sup> ODER BLUNA ZITRONE <sup>2,3</sup> ODER BLUNA MIX	0,25l	3,5	0,5l	5,5
SCHWEPPEs GINGER ALE <sup>1</sup>   BITTER LEMON <sup>2</sup>   RUSSIAN WILDBERRY   TONIC WATER	0,2l	3,5		
SAFT ORANGE   APFEL TRÜB <sup>3</sup>   ANANAS ORANGE   APPLE   PINEAPPLE	0,25l	3,5	0,5l	5,5
NEKTAR MARACUJA <sup>3</sup>   MANGO   LITSCHI PASSION FRUIT   MANGO   LYCHEE	0,25l	3,5	0,5l	5,5
SAFT- ODER NEKTARSCHORLE	0,25l	3,5	0,5l	5,5

# WARME GETRÄNKE/WARM DRINKS

## Kaffee

Coffee

Kaffee Crema<sup>9</sup>

Milchkaffee<sup>9,G</sup>

Cappuccino<sup>9,G</sup>

Latte macchiato<sup>9,G</sup>

Espresso<sup>9</sup>

Doppelter Espresso<sup>9</sup>

3,5

3,9

3,9

4,5

2,9

3,9

## Tee

Tea

Grüntee<sup>9</sup> / green tea

Jasmintee<sup>9</sup> / jasmine tea

Ingwertee / ginger tea

Ingwer | Zitrone | Kumquats | Orange | Minze | Honig  
ginger | lemon | kumquat | orange | mint | honey

Zitronengraste / lemongrass tea

Zitronengras | Zitrone | Kumquats | Orange | Minze | Honig  
Lemongrass | lemon | kumquat | orange | mint | honey

Minztee/mint tea

Minze | Zitrone | Kumquats | Orange | Honig

3,5

3,5

4,9

4,9

4,9

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt  
all prices are stated in € including is not included

# ALKOHOL/ALCOHOL

## BEER

BITBURGER	<sup>A3</sup>	Pils vom Fass	0,3l	3,5	0,5l	5,5
BITBURGER	<sup>A3</sup>	Alkoholfreies Pils	0,33l	3,5		
BENEDIKTINER	<sup>AlA3</sup>	Hefeweizen hell			0,5l	5,5
BENEDIKTINER	<sup>AlA3</sup>	Hefeweizen alkoholfrei			0,5l	5,5
Tiger Bier			0,33l	4,9		

## LONGDRINKS 0,4l

LONG ISLAND ICE TEA						11,9
CAIPIRINHA						9,9
MOJITO						9,9
MOSCOW MULE						8,9
GIN TONIC ORIGINAL	<sup>10</sup>					10,9
Gin   SCHWEPPES PREMIUM TONIC ORIGINAL						

## DIGESTIF

### EDELOBSTBRÄNDE/ SPIRITUOSEN

WILLIAMS BIRNE			2cl	4,5		
MIRABELLENBRAND			2cl	4,5		
ZWETSCHGENBRAND			2cl	6,5		
VODKA			4cl	4,0		
TEQUILLA			2cl	3,0		
GIN			4cl	5,0		
WHISKEY		SantoryausJapan	4cl	6,0		
NEP MOI		Reisschnaps aus Vietnam	2cl	5,0		

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive und MwSt  
all prices are stated in € including is not included

# SUPPE/SOUP

„Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede.“  
Moliere, französischer Schauspieler und Dramatiker

## 1. PHO BO <sup>D</sup>

6,9

Reisbandnudeln | Rindfleisch | asiatischen Gewürzen | Koriander | Ingwer | Frühlingszwiebeln  
flat rice noodles | beef | Asian spices | coriander | ginger | spring onions

## 2. COCO LOVE

Kokosmilch | Pilze | Kirschtomaten | Koriander  
Coconut milk | mushrooms | cherry tomatoes | coriander

- a. Tofu/ Tofu <sup>F</sup> 5,5
- b. Hähnchenbrustfilet/ chicken breast fillet <sup>F</sup> 6,5
- c. Königsgarnelen/ king prawns <sup>B,F</sup> 7,2



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive und MwSt  
all prices are stated in € including is not included

# SALAT/SALAD

„Tu Deinem Leib etwas Gutes, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“

Teresa von Avila

## 3. GOMA WAKAME

Seetangsalat | Rettich | Sesam

Seaweed salad | daikon | sesame

- |   |      |
|---|------|
| a. Avokado/ avocado <sup>ALF</sup>                              | 6,9  |
| b. Flambierter Lachs/ flambéed salmon <sup>ALD, F</sup>         | 9,9  |
| c. Flambierte Jakobsmuscheln/ flambéed scallops <sup>ALFN</sup> | 10,5 |

## 4. MANGOSALAT

Wildkräutersalat | Mango | Erdnüsse | Tomaten | Sesam-Dressing

Wild herb salad | mango | peanuts | tomatoes | Sesame dressing

- |   |      |
|---|------|
| a. Hähnchenbrustfilet im Tempuramantel   tempura chicken breast fillets <sup>AL, E, K</sup> | 12,5 |
| b. Schottischer Lachs/ scottish salmon <sup>DE, K</sup>                                     | 15,5 |
| c. Königsgarnelen/ king prawns <sup>B, E, K</sup>   | 15,5 |



## 5. HANOI STYLE SALAT

AL, D, E

14,5

Wildkräutersalat | Rinderfilet Streifen | Erdnüsse | Tomaten | Imetten-Fischsoßen-Dressing

Wild herb salad | beef fillet strips | peanuts | tomatoes | homemade lime fish sauce dressing

## 6. SAIGON STYLE SALAT

AL, D, E, K

15,5

Wildkräutersalat | Gegrillte Entenbrustfilet | Erdnüsse | Tomaten | Sesam-Dressing

Wild herb salad | grilled duck breast | peanuts | tomatoes | sesame dressing

# SALAT/SALAD

„Tu Deinem Leib etwas Gutes, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.“

Teresa von Avila



## 7. SALAT BOWL

Sushireis|Salat der Saison | Avocado | Mango | Gurke | Paprika | Erdnüsse|  
Sesam-Dressing

Sushi rice| wild herb salad | avocado | mango | cucumber | paprika | peanuts |  
Sesame dressing

- a. Veggie / Veggie <sup>G,C</sup> 15,9
- b. Lachswürfel / Salmon cubes <sup>D,E,K</sup> 18,9
- c. Thunfischwürfel/ Tuna cubes <sup>D,E,K</sup> 20,9
- d. Tempura Garnelen |tempura prawns <sup>A,B,C,D,E,K</sup> 18,9
- e. Gegrilltes Lachs Filetsteak/ grilled salmon steak <sup>D,E,K</sup> 23,9
- f. Gegrillte Gelbflossen Thunfisch/ grilled yellowfin tuna steak <sup>D,E,K</sup> 24,9

## 8. SMALL CLASSIC SALAT <sup>E,K</sup>

Wildkräutersalat | Erdnüssen | Sesam-Dressing

wild herb salad | peanuts | sesame dressing

- a. Avocado 5,9
- b. Mango 5,9

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt  
all prices are stated in € including is not included

# VORSPEISE / APPETIZER

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang v. Goethe

## 9. EDAMAME <sup>F</sup>

Baby-Sojabohnen | Meersalz

Baby bean sprouts | sea salt

6,2

## 10. ROLLE IM FRÜHLING

panasiatische Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | süß-sauer-Soße

pan-Asian vegetables | wild herb salad | peanuts | tomatoes | sweet & sour sauce

a. Veggie / veggie <sup>E</sup> 6St

5,9

b. Hähnchen/ chicken <sup>E</sup> 3St

6,5



## 11. ROLLE IM SOMMER 2 St.

Reispapierrollen | Wildkräutersalat | Gurke | Limetten-Fischsoßen-Dressing | Erdnüssen

Rice paper rolls | wild herb salad | cucumber | homemade lime fish sauce dressing | peanuts

a. Tofu/ tofu <sup>D, E, F</sup>

5,5

b. Hähnchen/ chicken <sup>D, E</sup>

6,9

c. Panko-Garnelen/ panko prawns <sup>A, B, D, E</sup>

7,2

## 12. KARAAGE 5 St. <sup>A, C, E, F</sup>

6,9

Hähnchenfleisch in Karaage-Mantel | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | Chili-Mayo |

Unagi-Soße

Chicken in karaage flour | wild herb salad | peanuts | tomatoes | spicy mayo | unagi sauce

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt

all prices are stated in € including is not included

# VORSPEISE / APPETIZER

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang v. Goethe



## 13. EBI TEMPTATION 3 St.

A1, B, C, E, F

7,2

Großgarnelen in Panko-Mantel | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | Unagi-Soße | Chili-Mayonnaise

Prawns in panko flour | wild herb salad | peanuts | tomatoes | unagi sauce | spicy mayo

## 14. GYOZA 4 St

A1, E, F

Frittiertes | Teigtaschen | Hähnchen oder Veggie | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | süß-saurer-Soße

Fried dumplings | chicken or veggie | wild herb salad | peanuts | tomatoes | sweet & sour sauce

a. Veggie/ veggie

6,5

b. Hähnchen/ chicken

6,9

## 15. UMAI LIEBESTAPAS FÜR 2

A1, B, C, E, F

14,9

4 St. Rolle im Frühling mit Hähnchen | 4 St. Gyoza Veggie | 2 St. Ebi Temptation | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | Süß - Sauce - Soße

4 pcs. spring rolls with chicken | 4 pcs. veggie gyoza | 2 pcs. ebi temptation | wild herb salad | peanuts | tomatoes | sweet - sour - sauce

## 16. CARPACCIO

D, F, J

Kirschtomaten | Frühlingszwiebeln | Wasabi-Soja-Vinaigrette  
cherry tomatoes | Spring onions | wasabi shoyu vinaigrette

a. Lachsfiletscheiben flambiert | Salmon fillet flambeéd

12,90

b. Butterfischscheiben flambiert | escolar fillet flambeéd

12,90

c. Thunfischfiletscheiben flambiert | tuna fillet flambeéd

13,90

## 17. CÁ TARTAR

A1, C, D, F, L

Fischstücke | Avocado | Seetangsalat | Rettich | Krabbenchips  
Fish cubes | avocado | seaweed salad | daikon | crab chips

a. Schottischer Lachs/ Scottishsalmon

13,5

b. Gelbflossenthunfisch/ Yellowfin tuna

14,5



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt  
all prices are stated in € including is not included

17

# HAUPTGERICHT/MAIN DISH

„Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack.“

Epikur von Samos



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive und MwSt  
all prices are stated in € including is not included

# PHO/PHO

„Reis ist die treue Ehefrau, auf die Du Dich verlassen kannst.  
Pho ist die kokette Geliebte, für die Du Dich davonstiehlst, um sie zu besuchen.“

Teresa von Avila

Dieses Nationalgericht wurde wahrscheinlich Anfang des 20. Jahrhunderts in Nordvietnam erfunden. Durch die chinesische Besatzung kamen Gewürze und Reisbandnudeln nach Vietnam und mit den Franzosen das rote Rindfleisch und die Rinderbrühe. Eine Theorie besagt, dass "Pho" auf das französische "Pot au feu" zurückzuführen sei. Die Kräuter der heimischen vietnamesischen Flora runden die Nudelsuppe ab. Die Basis unserer Suppe ist eine kräftige Rinderbrühe, die mindestens sechs Stunden gekocht wird. Verschiedene Gewürze wie Sternanis und Zimt verfeinert sie. Serviert wird sie mit Reisbandnudeln, Koriander, Lauchzwiebeln, Ingwer und Pfeffer.

The national dish was probably invented in North Vietnam at the beginning of the 20th century. The Chinese occupation brought spices and rice noodles. The French colonialism brought beef and beef broth. A theory says that the origin of its name derives from the French dish "Pot au feu". The native Vietnamese herbs round off the noodle soup. Our stock is cooked for at least 6 hours and refined with different spices like star anise and black cinnamon. The broth is served with rice noodles, coriander, spring onions, ginger, and pepper.

**18a. PHỞ TOFU** <sup>D</sup> **13,9**

Tofu & Gemüse/ tofu & vegetable

**18b. PHỞ GÀ** <sup>D</sup> **14,9**

Hähnchenfleisch/ chicken

**18c. PHỞ BÒ** <sup>D</sup> **16,9**

Rindfleisch/ beef

**18d. PHỞ TÔM** <sup>D</sup> **16,9**

Königsgarnelen/ King prawns

**18e. PHỞ SPECIAL** <sup>D</sup> **18,9**

Rindfleisch/ Hähnchenfleisch/ Tofu/ Königsgarnelen

Beef/ chicken/ tofu/ king prawns



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt  
all prices are stated in € including is not included

# NUDEL/NOODLE

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“

Johann Wolfgang v. Goethe

## 19. SAIGON BUN D,E

Reisnudeln | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | Limetten-Fischsoßen-Dressing

Rice noodles | wild herb salad | peanuts | tomatoes | homemade lime fish sauce dressing

- |   |      |
|---|------|
| a. Argentinisches Rinderfiletstreifen/ beef fillet strips                 | 18,9 |
| b. Rolle im Frühling Veggie und Hähnchen/ veggie and chicken spring rolls | 17,9 |

## 20. UDON NUDELN A1, B, E, K

Udon Nudeln| Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten |Unagi - Teriyakisauce

Udon noodles | vegetables| wild herb salad | peanuts | tomatoes | unagi-teriyaki sauce

- |   |      |
|---|------|
| a. Tofu/ tofu A1, B, E, F, K  | 14,9 |
| b. Hähnchenbrustfilet/ chicken breast fillet A1, B, E, K              | 16,5 |
| c. Argentinisches Rinderfiletstreifen/ beef fillet strips A1, B, E, K | 18,9 |
| d. Barbarie-Entenbrust/ muscovy duck breast A1, B, E, K               | 22,9 |
| e. Königsgarnelen/ king prawns A1, B, E, K                            | 21,9 |
| f. Lachs Filetsteak/ salmon steak A1, B, D, E, K                      | 24,9 |
| g. Thunfisch Filetsteak/ tuna steak A1, B, D, E, K                    | 27,9 |



# NUDEL/NOODLE

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“

Johann Wolfgang v. Goethe



## 21. FLYING NOODLES

Kartoffelnudeln| Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | Teriyaki Soße

Noodles made of potatoes| vegetables| wild herb salad | peanuts | tomatoes | Teriyaki sauce

- |  |      |
|--|------|
| a. Tofu/ tofu D, E, F, A1  | 15,9 |
| b. Panko Hähnchenbrustfilet/ panko chicken breast fillet E, F, A1  | 17,5 |
| c. Argentinisches Rinderfiletstreifen/ beef fillet strips E, F, A1 | 19,9 |
| d. Barbarie-Entenbrust/ muscovy duck breast E, F, A1               | 23,9 |
| e. Königsgarnelen/ king prawns B, E, F, A1                         | 22,9 |
| f. Lachs Filetsteak/ salmon steak D, E, F, A1                      | 25,9 |
| g. Thunfisch Filetsteak/ tuna steak D, E, F, A1                    | 27,9 |

# CURRY/CURRY

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw

## 22. OMAS CURRY

Kokoscurry soße | Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | Sesamreis

Coconut curry sauce | vegetables | wild herb salad | peanuts | tomatoes | sesame rice

- |   |                |             |
|---|----------------|-------------|
| a. Tofu/ tofu   | D, E, F, G, K  | <b>13,9</b> |
| b. Hähnchenbrustfilet/ chicken breast fillet              | D, E, G, K     | <b>15,9</b> |
| c. Argentinisches Rinderfiletstreifen/ beef fillet strips | D, E, G, K     | <b>18,9</b> |
| d. Barbarie-Entenbrust/ muscovy duck breast               | D, E, G, K     | <b>21,9</b> |
| e. Königsgarnelen/ king prawns                            | B, D, E, G, K  | <b>20,9</b> |
| f. Lachs Filetsteak/ salmon steak                         | A1, D, E, G, K | <b>23,9</b> |
| g. Thunfisch Filetsteak/ tuna steak                       | A1, D, E, G, K | <b>26,9</b> |

## 23. MAMAS MANGO

Mango- Kokoscurry soße | Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | Sesamreis

Mango coconut curry sauce | vegetables | wild herb salad | peanuts | tomatoes | sesame rice

- |   |                |             |
|---|----------------|-------------|
| a. Tofu/ tofu   | D, E, F, G, K  | <b>13,9</b> |
| b. Hähnchenbrustfilet/ chicken breast fillet              | D, E, G, K     | <b>15,9</b> |
| c. Argentinisches Rinderfiletstreifen/ beef fillet strips | D, E, G, K     | <b>18,9</b> |
| d. Knuspige Entenbrust/ crispy duck breast                | D, E, G, K, A1 | <b>21,9</b> |
| e. Königsgarnelen/ king prawns                            | B, D, E, G, K  | <b>20,9</b> |
| f. Lachs Filetsteak/ salmon steak                         | A1, D, E, G, K | <b>23,9</b> |
| g. Thunfisch Filetsteak/ tuna steak                       | A1, D, E, G, K | <b>26,9</b> |

# CURRY/CURRY

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die Liebe zum Essen.“

George Bernard Shaw

## 24. CURRY ERDNUSS

Kokoscurry-Erdnuss soße | Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | Sesamreis

Coconut peanut curry sauce | vegetables | wild herb salad | peanuts | tomatoes | Sesame rice

- a. Tofu/ tofu <sup>D, E, F, G, K</sup> ..... **13,9**
- b. Panko Hähnchenbrustfilet/ crispy chicken breast fillet <sup>D, E, G, K, A1</sup> ..... **16,9**
- c. Argentinisches Rinderfiletstreifen/ beef fillet strips <sup>D, E, G, K</sup> ..... **18,9**
- d. Barbarie-Entenbrust/ muscovy duck breast <sup>D, E, G, K, A1</sup> ..... **21,9**
- e. Königsgarnelen/ king prawns <sup>B, D, E, G, K</sup> ..... **20,9**
- f. Lachs Filetsteak/ salmon steak <sup>A1, D, E, G, K</sup> ..... **23,9**
- g. Thunfisch Filetsteak/ tuna steak <sup>A1, D, E, G, K</sup> ..... **26,9**

## 25. UMAI CHEF'S SPECIAL

Teriyaki Soße | Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | Tomaten | Sesamreis

Teriyaki sauce | vegetables | wild herb salad | peanuts | tomatoes | sesame rice

- a. Tofu/ tofu <sup>D, E, F, G, K</sup> ..... **13,9**
- b. Panko Hähnchenbrustfilet/ crispy chicken breast fillet <sup>D, E, G, K, A1</sup> ..... **15,9**
- c. Argentinisches Rinderfiletstreifen/ beef fillet strips <sup>D, E, G, K</sup> ..... **18,9**
- d. Knuspige Entenbrust/ crispy duck breast <sup>D, E, G, K, A1</sup> ..... **21,9**
- e. Königsgarnelen/ king prawns <sup>B, D, E, G, K</sup> ..... **20,9**
- f. Lachs Filetsteak/ salmon steak <sup>A1, D, E, G, K</sup> ..... **23,9**
- g. Thunfisch Filetsteak/ tuna steak <sup>A1, D, E, G, K</sup> ..... **26,9**



# SUSHI À LA UMAI

„Erst der Genuss macht aus zubereiteten  
Lebensmitteln eine kulinarische Köstlichkeit.“



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive MwSt all prices are stated in € including is not included

# HOSO-MAKI 8 ST.

Klassische Reisrolle, umhüllt mit Nori-Blättern und gefüllt mit Fisch oder Gemüse  
Classic rice roll, covered with nori and filled with fish or vege table

Johann Wolfgang v. Goethe

## M1 SAKE <sup>D</sup>

• Atlantischer Lachs • Atlantic salmon

6,2

## M9 KAPPA

• Gurke • Cucumber

4,9

## M2 MAGURO <sup>D</sup>

• Gelbflossenthunfisch • Yellowfin tuna

6,9

## M10 CHICKEN <sup>Al, D</sup>

• Hähnchen • Chicken

6,2

## M3 TEKKA CRÈME <sup>C, D</sup>

• Thunfisch-Crème • Tuna cream

5,0

## M4 ANAGO <sup>D</sup>

• Salzwasseraal • White spotted conger

7,2

## M5 EBI <sup>B</sup>

• Eingelegte Garnelen • Pickled prawn

6,2

## M6 FRY EBI <sup>Al, B</sup>

• Panko-Garnelen • Panko prawns

6,9

## M7 HIFU SAKE <sup>Al, D</sup>

• Knuspriger Lachshaut • Crispy salmon skin

6,2

## M8 AVOKADO

• Avokado • Avocado

5,9



## NIGIRI 2 ST.

Handgeformte Sushi-Reisbällchen mit frischen Fischescheiben  
hand shaped rice balls with slice of fish on top

### N11 SAKE <sup>D</sup>

• Schottischer Lachs • Scottish salmon

6,2

### N15 ANAGO <sup>D</sup>

• Salzwasseraal • White spotted conger

7,2

### N12 MAGURO <sup>D</sup>

• Gelbflossenthunfisch • Yellowfin tuna

6,9

### N16 MUTZU <sup>D</sup>

• Buttermakrele • Escolar

6,2

### N13 HOTATEGAI <sup>N</sup>

• Jakobsmuscheln • Scallops

6,9

### N17 AVOKADO

• Avocado • Avocado

5,2

### N14 EBI <sup>B</sup>

• Eingelegte Garnelen • Pickled prawns

6,5

### N18 NIGIRI LOVER <sup>D</sup> 29,9

2 St. Lachs|2 St. Thunfisch|2 St. Jakobsmuscheln|2St. Seeaal|2 St. Buttermakrele  
2 pcs. salmon|2 pcs. tuna|2 pcs. scallops|2 pcs. conger|2 pcs. escolar

### N19 NIGIRI FLAMBÉED <sup>D,N</sup> 31,9

Alle flambiert/ all flambéed

2 St. Lachs|2 St. Thunfisch|2 St. Jakobsmuscheln|2St. Seeaal|2 St. Buttermakrele  
2 pcs. salmon|2 pcs. tuna|2 pcs. scallops|2 pcs. conger|2 pcs. escolar



# URA-MAKI 8 St.

Umgekehrte Reisrolle mit Reisrand und innenliegendem Nori-Blatt, gefüllt mit Fisch und Gemüse  
Rice rolls where the rice is on the outside and the nori leaves are on the inside,  
filled with fish and vegetables

## U21 ALASKA [A1], D, [F]

11,9

- Lachs | Avokado | Frischkäse | Tobiko
- Salmon | Avocado | Cream cheese | Tobiko

## U22 MAGURO [A1], D, [F]

12,5

- Thunfisch | Avokado | Tobiko
- Tuna | Avocado | Tobiko

## U23 HOTATEGAI [A1], [D], [F], N

12,5

- Jakobsmuscheln | Avokado | Tobiko
- Scallops | avocado | Tobiko

## U24 FUTO [A1], D, [F]

11,9

- Thunfisch | Lachs | Avokado | Gurke | Tobiko
- Tuna|salmon | Avocado | Cucumber | Tobiko

## U25 EBI TEMPURA A1, B

11,9

- Panko-Garnelen | Avokado | Chili-Mayo | Sesam
- Panko prawns|avocado | Chili-Mayo | Sesame

## U26 HIFU SAKE A1, D, E

10,9

- Knusprige Lachshaut | Frischkäse | Gurke | Chili-Mayo | Sesam
- Crispy salmon skin|cream cheese | Cucumber | Chili-Mayo | Sesame

## U27 PHILADELPHIA [C]

10,9

- Avokado | Gurke | Frischkäse | Sesam
- Avocado | Cucumber | Cream cheese | Sesame

## U28 Veggie A1, C, D, F

11,5

- Panko-Tofu | Avokado | Mango | Chili-Mayo | Sesam
- Panko-Tofu | Avocado | Mango | Chili-Mayo | Sesam

## U29 SPICY SALMON C, D, L

11,9

- Scharfer Lachs | Avokado | Gurke | Tobiko
- Spicy salmon | Avocado | Cucumber | Tobiko

## U30 UMAI CHIKIN A1

11,5

- Panko-Hähnchen | Avokado | Gurke | Chili-Mayo | Sesam
- Panko-Chicken | Avocado | Cucumber | Chili-Mayo | Sesame



# SASHIMI 4 St.

Geschmack pur, reine Fischfilets ohne Reis

Pure flavor of fish fillet without rice

- S31. SAKE SASHIMI [A1], [F], D 11,9  
 • Atlantischer Lachs | Wakame | Rettichfäden • Salmon fillet | Wakame | Daikon strings
- S32. MAGURO SASHIMI [A1], [F], D 13,9  
 • Gelbflossenthunfisch | Wakame | Rettichfäden • Tuna | Wakame | Daikon strings
- S33. MUTZU SASHIMI [A1], [F], D 10,9  
 • Buttermakrele | Wakame | Rettichfäden • Escolar fillet | Wakame | Daikon strings
- S34. LOVING SASHIMI D,N 31,9  
 • 3 St. Lachs | 3 St. Thunfisch | 3 St. Buttermakrele | 3 St. Jakobsmuscheln | Tobiko  
 • 3 pcs. salmon | 3 pcs. tuna | 3 pcs. escolar | 3 pcs. scallops | Tobiko
- S35. SASHIMI FLAMBÉED A1], [F], D,N 33,9  
 • Alle flambiert/ all flambéed  
 • 3 St. Lachs | 3 St. Thunfisch | 3 St. Buttermakrele | 3 St. Jakobsmuscheln | Tobiko  
 • 3 pcs. salmon | 3 pcs. tuna | 3 pcs. escolar | 3 pcs. scallops | tobiko



# ABURI

Neueste Innovation unserer Sushi-Küche.

Mit japanischer Steineichenkohle flambiert entstehen neue Texturen und Geschmackserlebnisse

Newest innovation of our sushi cuisine.

New textures and taste experiences are created by flambéed japanese holm oak coal

## A41, ABURI SAKE NIGIRI 2St. [A1], [C], D, [F] 6,5

- Lachs | Tobiko | Avokado-Mayo | Chilli-Mayo
- Salmon | Tobiko | Avocado mayo | Spicy mayo

## A42, ABURI MAGURO NIGIRI 2St. [A1], [C], D, [F] 6,9

- Thunfisch | Tobiko | Avokado-Mayo | Chilli-Mayo
- Tuna | Tobiko | Avocado mayo | Spicy mayo

## A43, ABURI HOTATEGAI NIGIRI 2St. [A1], [C], [D], [F], N 6,9

- Jakopsmuscheln | Tobiko | Avokado-Mayo | Chilli-Mayo
- Scallops | Tobiko | Avocado mayo | Spicy mayo

## A44, ABURI MUTZU NIGIRI 2St. [A1], [C], D, [F] 6,5

- Buttermakrele | Tobiko | Avokado-Mayo | Chilli-Mayo
- Escolar | Tobiko | Avocado mayo | Spicy mayo

## A45, ABURI SAKE SASHIMI 4 St. [A1], D, [F] 11,9

- Lachsfilet | Unagi-Soße | Chili-Mayo | Wakame | Sesam
- Salmon fillet | Unagi sauce | Spicy mayo wakame | Sesame

## A46, ABURI MAGURO SASHIMI 4 St. [A1], D, [F] 12,9

- Thunfischfilet | Unagi-Soße | Chili-Mayo Wakame | Sesam
- Tuna fillet | Unagi sauce | Spicy mayo wakame | Sesame

## A47, ABURI MUTZU SASHIMI 4St. [A1], D, [F] 11,9

- Buttermakrele | Unagi-Soße | Chili-Mayo Wakame | Sesam
- Escolar fillet | Unagi sauce | Spicy mayo wakame | Sesame

## A48, ABURI SALMON GUNKAN 2 St. C, D, L 6,5

- Scharfer Lachs | Tobiko | Sesam
- Spicy salmon | Tobiko | Sesame



# UMAI FUSION 8 ST.

Umai Spezialitäten von unserem Sushi-Chef

Homemade special by our sushi chef

- U51 CRISPY TIGER** <sup>A1, B, [C], D, [F], [G]</sup> **4 pieces: 9,5** **8 pieces: 17,9**
- Füllung: Pankogarnelen|Mango|Avokado|Frischkäse
  - Inside: panko prawns|mango|avocado|cream cheese
  - Mantel: Lachs flambiert|Unagi-Soße|Chili-Mayo
  - Outside: salmon flambéed|unagi sauce|spicy mayo
- U52 UMAI LOVE** <sup>[A1], B, C, D, [F], L</sup> **4 pieces: 9,5** **8 pieces: 16,9**
- Füllung: Scharfer Lachs | Avokado | Gurke
  - Inside: spicy salmon | Avocado|cucumber
  - Mantel: Garnelen | Avocado-Mayo | Chili-Mayo | Tobiko
  - Outside: prawns | Avocado mayo | Spicy mayo | Tobiko
- U53 GOKU** <sup>A1, B, C, D, F, [G]</sup> **4 pieces: 9,5** **8 pieces: 16,9**
- Füllung: Lachs | Frischkäse | Avokado
  - Inside: Salmon|cream cheese| avocado |cucumber
  - Mantel: |Butterfisch flambiert| Unagi-Soße|Chili-Mayo
  - Outside: escolar flambéed|unagi sauce|spicy mayo
- U54 CHIKIN KING** <sup>A1, B, [C], D, [F], [G]</sup> **4 pieces: 9,5** **8 pieces: 16,9**
- Füllung: Panko-Hähnchen|Mango|Avokado|Frischkäse
  - Inside: panko chicken|mango|avocado|cream cheese
  - Mantel: Lachs flambiert|Unagi- Soße|Chili-Mayo
  - Outside: salmon flambéed|unagi sauce|spicy mayo
- U55 KI ZARU** <sup>A1, C, D, F, G</sup> **4 pieces: 9,5** **8 pieces: 16,9**
- Füllung: Lachshaut| Frischkäse|Avokado|Gurke
  - Inside: salmon skin|cream cheese |avocado
  - Mantel: Lachs|Mango|Reispapier|Avocado-Mayo|Chili-Mayo
  - Outside: salmon|mango|rice paper|avocado mayo|spicy mayo



# UMAI FUSION 8 ST.

Umai Spezialitäten von unserem Sushi-Chef  
Homemade special by our sushi chef

U56 BURNING DYNAMITE <sup>A1, C, D, F</sup> 4pieces: 9,5 8pieces: 17,9

- Füllung: Butterfisch|scharfer Lachs|Gurke • Mantel: Salzwasseraal|Avokado|Unagi-Soße|Chilli-Mayo
- Inside: escolar flambéed|unagi sauce|spicy mayo| spicy salmon|cucumber
- Outside: white spotted conger|avocado|unagi sauce|spicy mayo

U57 FIRE DRAGON <sup>C, D</sup> 4 pieces: 9,5 8 pieces: 16,9

- Füllung: Thunfisch-Crème|Avokado|Gurke • Mantel: Thunfisch flambiert|Siracha|Chilli-Mayo
- Inside: tuna cream|avocado|cucumber • Outside: tuna flambéed|siracha|spicy mayo

U58 SPECIAL ROLL <sup>A1D</sup> 4 pieces: 9,5 8 pieces: 17,9

- Kreative und zufällige Kreation unseres Sushi Chefs
- Our sushi cook's creative random creation

U59 FUTO MAKI VEGGIE 5 pieces: 9 10 pieces: 15,9

- Füllung:Gurke|Avocado|Mango|Goma-Wakame
- Inside: cucumbe| avocado|mango|seaweed salad



# CRUNCHY ROLLS

Frittierte Sushi-Rolle mit knuspriger Panko-Panade, serviert mit hausgemachter Guacamole, Salsa, Shisokresse, Unagi-Soße und Chili-Mayo

Deep-fried sushi rolls with a crunchy panko coating, served with a homemade guacamole, shiso cress, unagi sauce and chili mayo

C61	CRUNCHY VEGGIE <sup>Al</sup>	5 pcs.: 9,5	10 pcs.: 15,9
	· Spargel   Avokado   Asparagus   Avocado		
C62	PANKO SALMON <sup>Al, D</sup>	5 pcs.: 9,5	10 pcs.: 15,9
	· Lachs   Avokado   Salmon   Avocado		
C63	TUNACADO <sup>Al, D</sup>	5 pcs.: 9,5	10 pcs.: 17,9
	· Thunfisch   Avokado   Tuna   Avocado		
C64	PANKO HOTATEGAI <sup>Al, N</sup>	5 pcs.: 9,5	10 pcs.: 17,9
	· Jakobsmuscheln   Avokado   Scallops   Avocado		
C65	CRUNCHY TIGER <sup>Al, B</sup>	5 pcs.: 9,5	10 pcs.: 16,9
	· Panko Garnelen   Avokado   Panko prawns   Avocado		
C66	CRUNCHY CHIKIN <sup>Al</sup>	5 pcs.: 9,5	10 pcs.: 15,9
	· Panko Hähnchen   Avokado   Panko chicken   Avocado		
C67	CRUNCHY BUTTERFISCH <sup>Al, B</sup>	5 pcs.: 9,5	10 pcs.: 16,9
	· Butterfisch   Avokado   Escolar   Avocado		
C68	CRUNCHY ENTE <sup>Al, B</sup>	5 pcs.: 9,5	10 pcs.: 16,9
	· Panko Entenbrust   Avokado   Panko duck breast   Avocado		



# MENU

## SAKE TSUNAMI <sup>[A1]</sup>, D 22 St. 30

- 8 St. Lachs-Maki|2 St. Lachs-Nigiri|2 St. Lachs-Sashimi|10 St. Panko Salmon
- 8 pcs. salmon maki|2 pcs. salmon nigiri|2 pcs. salmon sashimi|10 pcs. panko salmon

## CRISPY MOUNTAIN <sup>[A1]</sup>, D 18 St. 33,9

- 10 St. Crunchy Chikin|2 St. Lachs-Nigiri|2 St. Thunfisch-Nigiri|4 St. Sashimi
- 10 pcs. panko chicken| 2 pcs. salmon nigiri|2 pcs. tuna nigiri | 4pcs. sashimi

## ABURI FLAMBÉED <sup>[A1],B, D</sup> 16 St. 35,9

- 8 St. Crispy Tiger|2 St. Lachs-Nigiri flambiert|2. St.Thunfisch-Nigiri flambiert | 4 St. Sashimi flambiert
- 8 pcs. crispy tiger | 2 pcs. salmon nigiri flambéed | 2 pcs. tuna nigiri flambéed | 4pcs. sashimi FKambéed

## UMAI VEGGIE <sup>[A1]</sup> 24 St. 27

- 8 St. Avokado Maki |2 St. Avokado Nigiri |8 St. Veggie Ura-Maki | 6 St. Crunchy Veggie
- 8 pcs. avocado maki | 2 pcs. avocado nigiri | 8 pcs. veggie ura-maki | 6 pcs. crunchy veggie

## TWO IN LOVE <sup>[A1],B, D</sup> 42 St. 64

- 8 St. Kappa Maki|2 St. Sake Nigiri|2 St. Maguro Nigiri|10 St. Panko Salmon|
- 8 St. Special Roll |8 St. Alaska|4 st. Sashimi
- 8 pcs. cucumber maki | 2 pcs. salmon nigiri |2 pcs. tuna nigiri |10 pcs. panko salmon | 8 pcs. special roll |
- 8 pcs. alaska | 4 pcs. sashimi

## UMAI PHÄNOMEN <sup>[A1],B, D</sup> 42 St. 66

- 8 St. Avokado Maki|2 St. Sake Nigiri |2 St. Maguro Nigiri|10 St. Tunacado|8 St. Maguro|
- 8 St. Special Roll | 4 St. Sashimi
- 8 pcs. Avocado maki | 2 pcs. salmon nigiri |2 pcs. tuna nigiri |10 pcs. Tunacado |
- 8 pcs. special roll | 8 pcs. Maguro | 4 pcs. sashimi

# DESSERT

## SESAMBÄLLCHEN 3St. <sup>A1, E</sup>

- Mit süßer Rotbohnenpaste, Früchte und Schokosoße
- Sesame balls with sweet red bean paste, fruits, and chocolate sauce

6,5

## VANILLEEIS 2St. <sup>G</sup>

- Mit Früchten und Schokosoße
- Vanilla ice-cream with fruits and chocolate sauce

5,9

## SCHOKO/SOUFFLÉ <sup>A1,G</sup>

- Schokokuchen mit Vanilleeis
- Chocolate cake with vanilla ice cream

8,9

## MOCHI-EIS 3St. <sup>G</sup>

- Mix aus 3 verschiedenen Sorten Mochi-Eis mit Früchten und Schokosoße
- Mix of 3 different types of Mochi with fruits and chocolate sauce

8,5

## APPLELOVER 3St. <sup>[A1]</sup>

- Apfeltaigtasche serviert mit versch. Früchten, Honig und Zimt
- Apple dumpling served with different fruits, honey and cinnamon

6,5



# KINDERMENÜ/KIDS MENU (NUR FÜR KINDER)

## KIDS. 1 DAS WILL ICH NICHT <sup>A1, F</sup>

9,9

- Pommes | Karaage
- French fries with karaage

## KIDS. 3 ICH HABE KEINEN HUNGER

0,0

- Leerer Teller mit Besteck zum Trommeln und Stibitzen
- Empty plate with cutlery to drum and to nick

## KIDS. 2 DAS MAG ICH NICHT <sup>A1</sup>

9,9

- Weißer Jasminreis | Hähnchenschnitzel
- White jasmine rice with crispy chicken

## BEILAGEN/ SIDES

SESAMREIS/SESAME RICE

2,5

SÜBKARTOFFEL/SWEET POTATOES

4,0

KARTOFFEL POMMES/FRENCH FRIES

4,0

KARTOFFEL NUDELN/ POTATO NOODLES

4,0

## SOBE/ SAUCE

AVOCADO-MAYO <sup>C</sup>

2,0

CHILI-MAYO <sup>C, L</sup>

1,0

SÜB-SAUER/ SWEET&SOUR

1,0

UNAGI <sup>A1, F</sup>

2,0

CURRY SOBE

4,0

SESAM DRESSING

2,0

LIMETTEN-FISCHSOBE-DRESSING

2,0

**Umai Restaurant**

Langgasse 36, 565183 Wiesbaden

Tel. 0611/88098118

Mail: [info@umairestaurant.de](mailto:info@umairestaurant.de)

Instagram &amp; facebook

**Öffnungszeiten**

Küche schließt 30min früher

Mo. - Fr. 12:00 – 15:30, 16:30 - 22:30

Sam. 12:00 - 23:00

So. &amp; Feiertag 12:00 - 22:30

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel,

4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt,

7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,

11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst,

14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin

(kann die Aktivität & Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

