



UMEE

the taste of modern asia

[www. umee-restaurant.de](http://www.umee-restaurant.de)

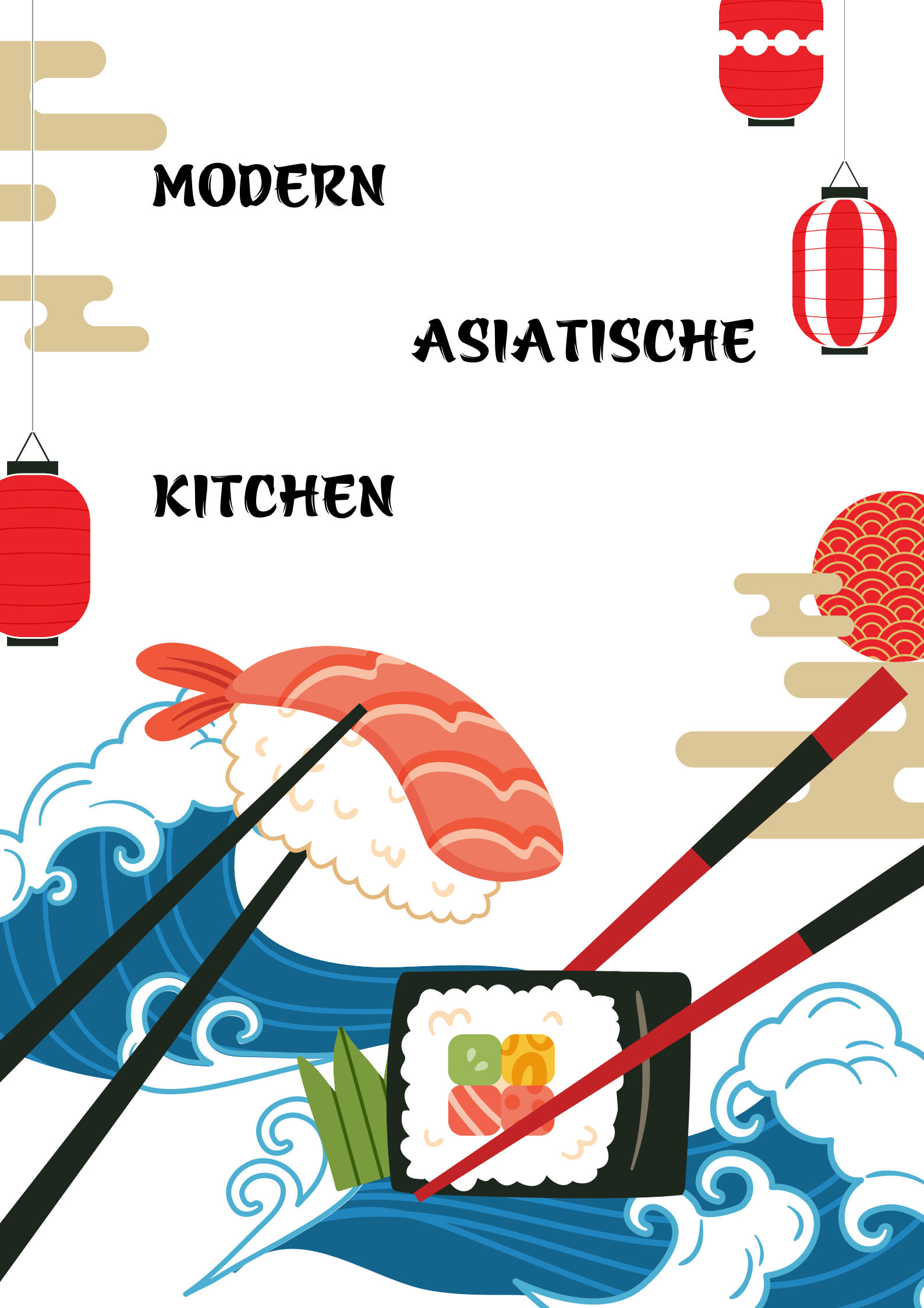
Sehr geehrte Damen und Herren,
wir freuen uns, dass wir Sie im Umee - Restaurant
Herzlich-willkommen heißen dürfen.
Genießen sie das Ambiente der asiatischen
Kultur mit Musik im Hintergrund..
Umee bietet Ihnen eine große Auswahl
asiatischer Gerichte an.
Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit im
Umee-Restaurant.



MODERN

ASIATISCHE

KITCHEN



MITTAGSANGEBOT " 11:30 - 14:30 "

+ 1x 0,25L Alkoholfreie Getränke (nur im Haus)

Gilt nur von Montag - Freitag & gilt nicht an Feiertagen.

Special Kokoscreme Curry ^{5,7}

Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischer Ananas, Bio - Salat
verfeinert mit geröstetem Erdnüssen dazu Jasmin Reis.

B1.	Hühnerbruststreifen oder gebackenem Tofu	14,9
B2.	gebratenen Rinderhüftsteakstreifen.	15,9
B3.	knuspriger Entenbrust.	16,9
B4.	gebratene Garnelen, Schalotten und Dill.	17,9
B5.	gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium).	18,9

Chop - Suey ⁶

Frisches Gemüse in brauner Sojasauce, Bio - Salat Sprossen
dazu Jasmin Reis.

B6.	Hühnerbruststreifen oder gebackenem Tofu	14,9
B7.	gebratenen Rinderhüftsteakstreifen.	15,9
B8.	knuspriger Entenbrust.	16,9
B9.	gebratene Garnelen, Schalotten und Dill.	17,9
B10.	gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium).	18,9

Erdnuss - Sauce ^{5,7}

Cremige Erdnuss - Sauce mit Gemüse & Bio - Salat
verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, dazu Jasmin-Reis

B11.	Hühnerbruststreifen oder gebackenem Tofu	14,9
B12.	gebratenen Rinderhüftsteakstreifen.	15,9
B14.	knuspriger Entenbrust.	16,9
B15.	gebratene Garnelen, Schalotten und Dill.	17,9
B16.	gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium).	18,9

MITTAGSANGEBOT “ 11:30 - 14:30 ”

+ 1x 0,25L Alkoholfreie Getränke (nur im Haus)

Gilt nur von Montag - Freitag & gilt nicht an Feiertagen.

Sushi

B100 ^{1,4,6} 14,9

8Stk Avocado Maki

8Stk Sake Maki

8Stk Tekka Maki

B400 ^{1,2,4,6} 18,5

8 Stk. Sake Inside Out (Lachs)

8 Stk. California Inside Out

B200 ^{1,11} 15,9

8Stk Avocado Maki

8Stk Gurke Maki

8Stk Veggie-Inside Out

B500 ^{1,4,7,11} 17,9

5Stk Gekochte Tuna Tempura

8Stk Gurke Maki

8Stk Sake Maki

B300 ^{1,4,6} 15,9

8Stk Sake Maki

8Stk Gurke Maki

2Stk Nigiri: Lachs,

Thunfisch

B600 ^{1,4,6,11} 18,9

3Stk Ibodai Sashimi auf Seetang

8Stk Tekka Maki

8Stk Sake Inside Out

VORSPEISEN

1. Sommerrollen (2 Stk.)

2 vietnamesische Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit frischem Salat serviert mit hausgemachter Chili-Limettenvinaigrette .

F	gebackenem Tofu	7,2
E	Tempura-Garnelen	8,5
A	gegrillter Hühnerbrust	7,5
C	knuspriger Ente	8,5

2. Edamame

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit :

A	Meersalz	6,8
B	Spicy (Chiliflocken & Meersalz)	7

3. Mini-Frühlingsrollen (6STK.) 1 6

Frittierte vegetarische Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Bio-Gemüse serviert mit Bio - Salat, Cherrytomaten und Süss-Chili Soße.

5. Gegrillte Hühnerspieße (2 Stk.) 6 8,5

Gegrillte Spieße von der marinierte Hühnerbrust, serviert mit Bio-Salat, Cherrytomaten und Süss-Chili Soße.



6. Tom Chien (3Stk.) 1,6

8,5

3 Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel, serviert mit Bio-Salat, Cherrytomaten und Süss-Chili Soße.

7. Crunchy Wantan (6Stk.) 1

7,9

Handgemachte gebackene Teigtaschen, gefüllt mit gehacktem Hühnchen und Garnelen, serviert mit Bio-Salat, Cherrytomaten und Süss-Chili Soße.

9. Sweet Fries 3

6,5

Frische frittierte Süßkartoffeln serviert mit Ketchup oder Süss-Chili Soße.

Sushi - Vorspeise

8. Seetang-Salat ^{4,6,11}

Flambierter Lachs oder Thunfisch Sashimi, serviert auf mariniertem Seetang-Salat, weißem Rettich und unserer Unagi-Soße.

- | | | |
|----------|------------------|-------------|
| A | Pur | 8,5 |
| B | Salmon (Lachs) | 10,5 |
| C | Tuna (Thunfisch) | 11,5 |

16. Tatar ^{4,6,11}

Fein gehackter Lachs oder Thunfisch mit Avocado, Lauchzwiebeln, Tobiko und unserer besonderen Haus-Sauce.

- | | | |
|----------|------------------|-----------|
| A | Salmon (Lachs) | 12 |
| B | Tuna (Thunfisch) | 13 |



SUPPEN

10. Kokos -Suppen (Klein)

Kräftige Hühnerbrühe mit Champion, Tomaten,frischer zuccchini, Kokosmilch serviert mit Koriander und geschnittenen Launchzwiebeln.

A	Hühnerbruststreifen	7
E	Garnelen	7,5
G	Bio-Lachs	8

11. Canh - Chua (Klein)

Kräftiger Fischfond mit Kirschtomaten, Dill, Pilz, geschnittenen Lauchzwiebeln, und Koriander.

A	Hühnerbruststreifen	7
E	Garnelen	7,5
G	Bio-Lachs	8

SUPPEN

12. PEKING - SUPPE (Klein) ^{3,12}

6

Klassische Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch.

14. Wantan - SUPPE (Klein) ^{1,11}

6,9

Teigtaschen mit gehacktem Hühnchen und Garnelen, Frühlingszwiebeln und Koriander, Pakchoi & Champignons.

15. Pho - Suppe (Groß) ¹

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, in einer exotisch gewürzten Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Ingwer, Sternanis, Zimt, Frühlingszwiebeln und Koriander. Serviert mit frischen Sojasprossen, Limette und frische Chili.

F	Tofu	13,9
A	Hähnchen	14,9
B	Rindfleisch	15,9



SALATE

17. Mango Salat ^{4,5}

Frische Mango-Stücke auf Bio - Salat , Paprika, Rucola, Cherrytomaten, verfeinert mit Chili - Limetten-Vinaigrette & gerösteten Erdnüssen & Wahlweise:

V	Vegetarisch	11,9
F	hausgemachter Seidentofu	13,9
A	Hühnerbruststreifen	14,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	18,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	20,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

19. Unser gemischter Salat ^{4,5}

Knackiger Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Rucola , mariniert mit hausgemachter Chili-Limettenvinaigrette und Olivenöl, garniert mit Cherrytomaten, Paprika, gerösteten Erdnüssen & Wahlweise:

V	Vegetarisch	11,9
F	hausgemachter Seidentofu	13,9
A	Hühnerbruststreifen	14,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	18,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	20,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

Umee Nudelräume

18. Glasnudel-Salat ^{4,5}

Warme Glasnudeln aus 100% Tapiokawurzeln, ohne Zusatzstoffe, mit Bio-Salat, Soja-Sprossen, Ananas, Rucola, Erdnüssen, Chili - Limetten-Vinaigrette und Wahlweise :

V	Vegetarisch	11,9
F	hausgemachter Seidentofu	13,9
A	Hühnerbruststreifen	14,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	18,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	20,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

38. Bun Nam Bo - Style ^{1,4,5}

Warme Reisnudeln in Chili-Limetten-Vinaigrette, dazu Bio-Salat, frische Ananas, Soja-Sprossen, Erdnüssen und Wahlweise :

V	Vegetarisch	11,9
F	hausgemachter Seidentofu	13,9
A	Hühnerbruststreifen	14,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	18,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	20,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

Unsere besten Nudelgerichte aus Asien

21. Eiernudeln 1,3,6

Gebratenes Gericht mit Nudeln, Bio-Ei, Gemüse, Sojasprossen, dazu Sweet-Chili Sauce.

F	hausgemachter Seidentofu	14,9
A	Hühnerbruststreifen	15,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüfsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	19,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

22. Udon 1,3,6

Gebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, verfeinert mit unserer hausgemachten Sauce.

F	hausgemachter Seidentofu	14,9
A	Hühnerbruststreifen	15,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüfsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	19,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

HAUPTGERICHTE

20. Süß - Sauer

Fruchtige Sauce mit frischer Ananas, Bambus, Paprika & Bio-Salat, dazu Jasmin-Reis.

F	hausgemachter Tofu	14,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
C	knusprige Ente	18,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

30. Chop -Suey 6

Frisches Gemüse in brauner Sojasauce, Bio-Salat, Sojasprossen dazu Jasmin-Reis.

F	hausgemachter Seidentofu	14,9
A	Hühnerbruststreifen	15,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüfsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	19,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill (Medium)	21,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

31. Spicy - Garlic 6

Frisches Gemüse mit Knoblauch und Chili in pikanter brauner Sojasauce, Bio-Salat, Sojasprossen dazu Jasmin-Reis.

F	hausgemachter Seidentofu	14,9
A	Hühnerbruststreifen	15,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüfsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	19,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill (Medium)	21,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

HAUPTGERICHTE

32 . Red - Curry ^{5,7}

Kokos-Curry-Sauce mit Gemüse, frischer Ananas, Bio-Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen dazu Jasmin-Reis.

F	hausgemachter Seidentofu	14,9
A	Hühnerbruststreifen	15,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	19,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	21,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

33. Peanut -Sauce ^{5,7}

Cremige Erdnuss-Sauce mit Gemüse & Bio - Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen dazu Jasmin-Reis.

F	hausgemachter Seidentofu	14,9
A	Hühnerbruststreifen	15,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	19,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	21,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

HAUPTGERICHTE

34. Mango-Sauce ⁷

Cremige Kokos-Mango-Sauce mit Gemüse, Bio - Salat, dazu Jasmin-Reis.

F	hausgemachter Seidentofu	14,9
A	Hühnerbruststreifen	15,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	19,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	21,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

35. Pho Kokoscreme ^{1,5,7}

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Gemüse, frischer Ananas, Bio - Salat, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen.

F	hausgemachter Seidentofu	14,9
A	Hühnerbruststreifen	15,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	19,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	21,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9

UMEE-SPEZIALITÄT

36. Teriyaki 6

Zucchini, Chinakohl, Zuckerschoten & Kräuterseitlinge gebraten mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, dazu Jasminreis.

F	hausgemachter Seidentofu	14,9
A	Hühnerbruststreifen	15,9
B	gebackene Hähnchenbrust	16,9
D	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	17,9
C	knusprige Ente	18,9
E	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	19,9
G	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	21,9
Q	Saftige Barbarie - Entenbrust	19,9



UMEE BOWL

Tuna Poke Bowl

17,9

Thunfisch, Sushi Reis, Avocado, Mango, Wakame, Mais, Edamame, Sakura-kresse & Röstzwiebeln.

Salmon Poke Bowl

16,9

Lachs, Sushi Reis, Avocado, Mango, Wakame, Mais, Edamame, Sakura-kresse & Röstzwiebeln.

Veggie Poke Bowl

15,5

Tofu, Sushi Reis, Avocado, Mango, Wakame, Mais, Edamame, Gurke, Sakura-kresse & Röstzwiebeln.

Chikin Poke Bowl

16,5

Knusprige Hähnchenfilet, Sushi Reis, Avocado, Mais, Gurke, Edamame.

Duck Pole Bowl

17,5

Knusprige Entefleisch, Sushi Reis, Avocado, Mais, Gurke, Edamame.

Ebi Poke Bowl

18

Gebackene Garnelen, Sushi Reis, Avocado, Mais, Gurke, Edamame.

Nigiri (2Stk.)



N1. Aburi Sake 6,5
geflämmter Lachs

N2. Aburi Maguro 7
geflämmter Thunfisch

N3. Aburi Ibodai 6,5
geflämmter Butterfisch

N4. Kani 5,5
Surimi - Krebsfleischimitat

N5. Sake 6
Lachs

N6. Maguro 6,5
Thunfisch

N7. Anago 6,5
gegrillter Salzwasseraal

N8. Ibodai 6
Butterfisch

N9. Ebi 6
eingelegte Garnelen

N10. Tobiko 7
fliegende Fischrogen

Veggie Nigiri

V1. Tamago 6
Gesüßtes Omelette

V3. Avocado 5

V2. Inari 6
Süße Tofutasche

V4. Oshinko 5
Eingelegter Rettich

Maki (8Stk.)



M11. Avocado

5,5

Avocado

M12. Kappa

5

Gurke

M14. Tekka

6,5

Thunfisch

M15. Sake

6

Lachs

M16. Cali

5,8

Surimi - Krebsfleischimitat

M17. Ebi

6,5

ingelegte Garnelen

M18. Anago

6,8

gegrillter Salzwasseraal

M19. Ibodai

6

Butterfisch

M20. Salmon-Skin

6

gebackener Lachsbauch

M21. Fry-Ebi ¹

6,8

gebackene Garnelen

Veggie Maki

K1. Oshinko

5

Eingelegter Rettich

K2. Tamago

5,5

Gesüßtes Omelette

K3. Mango

6

K4. Paprika

5

K5. Kürbis

5,5

Eingelegter Kürbis

Inside - Out (8Stk.)



U22. Alaska 4 9,9

Lachs, Avocado und Tobiko.

U24. California 2 9,5

Surimi, Avocado und Tobiko.

U25. Maguro 4 10,9

Thunfisch, Avocado und Tobiko.

U26. Unagi 4 10,5

gegrillter Salzwasseraal, Gurke und Sesam.

U27. Ibodai 4 9,9

Butterfisch, Avocado und Tobiko.

U28. Salmon - Skin 4,11 10,9

gebackene Lachshaut, Gurke und Sesam

U29. Ebi Tempura 1,4,11 11,9

gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam.

U30. Chicken 1,4,11 11,5

gebackenes Hähnchen, Gurke, Frischkäse und Sesam.

U31. Veggie 11 9,5

Avocado, Gurke und Sesam.

Veggie - special

Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Kürbis

12

Umee - Special (8Stk.)



H32. Crispy Tiger ^{1,4,7,11}
Garnelen im Tempuramantel mit
Frischkäse, Mango und Avocado,
bedeckt mit flambiertem Lachs.

H36. Tuna Fire ^{1,4,7,11} ^{16,9}
Gebackenes Surimi mit Mango,
Avocado und Frischkäse, umman-
telt mit flambiertem Thunfisch.

H33. Sake Fancy ^{1,4,7,11}
Gebackener Lachsbauch mit
Frischkäse, Mango und Avocado,
bedeckt mit flambiertem Lachs.

H37. Big Futo ^{1,4,7,11} ^{12,9}
Eine in 4 Stücke geschnittene
große Rolle, gefüllt mit Lachs,
Thunfisch, Butterfisch, Mango,
Avocado und Gurken.

H34. Rainbow ^{1,4,7,11}
Gebackenes Surimi mit Frischkäse,
Avocado, Mango, ummantelt mit
verschiedenen Fischarten.

H38. Beef Roll ^{1,4,7,11} ^{17,5}
Inside-Out Roll gefüllt mit Fry
Ebi, Gurke, Minze, Mango,
Avocado und Frischkäse mit
flambiertem Roastbeef.

H35. Homie (veggie) ^{1,7,11}
Avocado im Tempuramantel mit
Frischkäse, Mango, bedeckt mit
Gurkenstreifen und Reispapier.

H39. UmeeStyle ^{1,4,7,11} ^{17,9}
Nach Empfehlung des Kochs
Was der Chef Dir zubereitet,
ist leider ungewiss.
Sei dennoch mutig!

Sashimi



S40. Sashimi Salmon 4,11 **20,9**

8 Scheiben Sashimi vom Lachs
serviert auf mariniertem
Seetang-Salat und weißem
Rettich.

S42. Sashimi Tuna 4,11 **22,9**

8 Scheiben Sashimi vom
Thunfisch serviert auf ma-
riniertem Seetang-Salat
und weißem Rettich.

S41. Aburi Salmon 1,4,11 **20,9**

6 Scheiben flambiertem
Sashimi vom Lachs serviert
auf mariniertem See-
tang-Salat und weißem
Rettich.

S43. Aburi Tuna 1,4,11 **22,9**

6 Scheiben flambiertem
Sashimi vom Thunfisch
serviert auf
mariniertem Seetang-Salat
und weißem Rettich.

S44. Ibodai Sashimi 1,4,11 **20,9**

8 Scheiben Sashimi vom
Butterfisch serviert auf
mariniertem
Seetang-Salat und
weißem Rettich.

S45. Umee Chef's **24,9**

Selection 4,11

3 Scheiben schottischer Lachs, 3
Scheiben Yellowfin Tuna, 3
Scheiben Butterfisch und 2
gekochte Garnelen, serviert auf
weißem Rettich und mariniertem
Seetang-Salat.

Tempura (10 Stk.)



T46. Veggie Tempura ^{1,7,11}

Avocado, Gurken und Frischkäse **14,5**
im Tempuramantel.

T47. Lachs Tempura ^{1,4,7,11}

Lachs, Avocado und Frischkäse **15,5**
im Tempuramantel.

T48. Tuna Tempura ^{1,4,7,11}

Thunfisch, Avocado und **16**
Frischkäse im Tempuramantel.

T49. Gekochte Tuna ^{1,4,7,11}

Gekochte Tuna, Avocado, Gurke **15,5**
und Frischkäse im Tempuramantel.

T50. Butterfisch ^{1,4,7,11}

Butterfisch, Avocado und **15,5**
Frischkäse im Tempuramantel.

T56. Scharfe Lachs ^{1,4,7,11}

Marinierter, gekochter Lachs mit **15,5**
Avocado, Gurke und Frischkäse
im knusprigen Tempuramantel

T51. Umee - Crunch ^{1,4,7,11}

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, **16,9**
Avocado und Frischkäse im
Tempuramantel.

T52. Chikin Crunchy ^{1,7,11}

Gebackenes Hähnchen, Gurke, **15**
Frischkäse im Tempuramantel

T53. Fry Ebi Crunchy ^{1,7,11}

Gebackene Garnelen, Avocado, **16**
Frischkäse im Tempuramantel

T54. Crunchy Duck ^{1,7,11}

Gebackene Ente, Gurke, **16,9**
Frischkäse im Tempuramantel

T55. Surimi Crunch ^{1,4,7,11}

Avocado, Gurke, Surimi, **15**
Frischkäse im Tempuramantel

SUSHI MENÜ

Menü 1 ¹¹ 16

8Stk. Veggie Inside-Out,
8Stk. Gurke Maki
8Stk. Avocado Maki

Menü 4 ⁴ 22

8Stk. Alaska Inside-Out,
8Stk. Lachs Maki
4Stk. Lachs Nigiri

Menü 2 ⁴ 15

8Stk. Lachs Maki,
8Stk. Thunfisch Maki
8Stk. Avocado Maki

Menü 5 ^{1,4,7,11} 23

10Stk. Gekochte Tuna
Tempura
4Stk. Nigiri: 2 Lachs und
2 Thunfisch

Menü 3 ^{2,4} 17

8Stk. California Inside-Out,
8Stk. Lachs Maki und
8Stk. Gurken Maki

Menü 6 ^{1,4,7,11} 25

8Stk. Crispy Tiger
4Stk. Nigiri: 2 Lachs und
2 Thunfisch

Sweet Love

48

(empfohlen für 2 Personen) 1,4,7,11

8Stk. Umee Special Inside-Out Roll

10Stk. Salmon Tempura Roll

3 Scheiben Lachs Sashimi auf Seetang-Salat

4Stk. Nigiri: 2 Lachs und 2 Thunfisch

Love in Three

65

(empfohlen für 3 Personen) 1,4,7,11

8Stk. Salmonskin Maki

8Stk. Gurken Maki

8Stk. Umee Special Inside-Out Roll

8Stk. Alaska Inside Inside-Out Roll

10Stk. Salmon Tempura Roll

3 Scheiben Lachs Sashimi auf Seetang-Salat

6Stk. Nigiri: 3 Lachs, 3 Thunfisch

Crazy Love

134

(empfohlen für 4 Personen) 1,4,7,11

16Stk. Lachs und Thunfisch Maki

16Stk. Gurken und Avocado Maki

8Stk. Big Futo Maki

8Stk. Veggie Inside - Out Roll

8Stk. Umee Special Inside-Out Roll

8Stk. Alaska Inside Inside-Out Roll

10Stk. Tuna Tempura Roll

10Stk. Salmon Tempura Roll

4 Scheiben Lachs Sashimi auf Seetang-Salat

8Stk. Nigiri: 4 Lachs, 4 Thunfisch

KINDERMENÜ

Süßkartoffeln Pommes mit

A	Knusprige Hähnchenfilet	10,90
B	Knusprige Ente	12,90

EXTRAS

Jasmin Reis	2,5
Sushi Reis	3
Eis/ (je Kugel)	2
Ofene Weine 0,1L	3,2
Beilagen Mix Salat	5.5
Beilagen Nudeln	5,5
Extraportion Tofu	4,5
Extraportion Fleisch	7,5
Rind / Hühnerbrust / Ente	
Extraportion Fisch oder Meeresfrüchten	8,5
Thunfisch / Lachs / Butterfisch / Garnelen	
Soße Extra :	3

DESSERTS

Sesambällchen

6

Aufgebackene Klebreis - Sesam-Kuchen, gefüllt mit süßer japanischer Bohnenpaste.

Mochi Eis

6

Klebreis-kuchen mit verschiedenen Eisfüllung

Crème Brûlée

5

Hausgemachte Süßspeise mit Vanilla,Zucker,Sahne und Milch

Baked Banana

5

Gebackene Banana mit Honig & Sesam

Homemade Drinks

Chanh Da

6,5

Hausgemachte Limonade mit frischen Limetten, Minze, Orangen

Mango-Minz-Smoothie

6,9

Mango-Maracujasaft, frische Orangen, Ananas und Minze

Mango-Kokos-Lassi

6,9

Mango - Püree, Milch und Kokoscreme

Mango Calpico A,B,E

6,9

jap. Zitrusmolke mit frischen Limetten, Orangen, Minze und
Mango-saft

Maracuja Calpico A,B,E

6,9

jap. Zitrusmolke mit frischen Limetten, Orangen, Minze und Ma-
racuja-saft

Homemade-Tea

Sencha

4

Bio Grüner Tee

Jasmin

4

Jasminblüten Tee

Ingwer

4,5

Mit frischem Ingwer, Limetten, und Honig

Zitronengras

5

Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limetten, und Honig

Minze

5

Mit frischer Pfefferminze, Ingwer und Honig

Cool Drinks

Cola, Cola Zero	0,25 l	3,5
Fanta, Sprite, Spezi	0,5 l	4,9

Tonic Water	0,25 l	3,5
Ginger Ale	0,5 l	4,9
Ginger Beer		

Wasser	0,25 l	3,5
(Medium / Still)	0,5 l	4,9
	FL. 0,75 l	7,5

Apfel-, Mango-, Lychee-, Orangen oder Maracujasaft	0,25 l	3,5
	0,5 l	4,9

Apfel, Mango-, Lychee-, Orangen oder Maracujaschorle	0,25 l	3,5
	0,5 l	4,9

Bier & Sake

Helles vom Fass	0,3 l	3,6
Helles vom Fass	0,5 l	5,4
Kapuziner Weizen	0,5 l	5,2
Kapuziner Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,2
Kulmbacher alkoholfrei	0,5 l	5,2
Saigon	0,3 l	4,8

Vietnamesisches Bier

Kan-Sake	Karaffe	6,9
-----------------	---------	-----

Warmer japanischer Reiswein

Masu-Sake	Karaffe	6,9
------------------	---------	-----

Kalter japanischer Reiswein

Wein

Riesling	0,2 l	5,8
	0,75 l	21

Grauburgunder	0,2 l	6,3
	0,75 l	20

Rose	0,2 l	5,8
	0,75 l	20

Dornfelder	0,2 l	5,9
	0,75 l	21

Aperitif

Aperol Spritz	7,5
Hugo	7,5
Maracuja Spritz	8
Umee - Wildberry	8

Longdrink

Umeestyle-Gin	8,5
Gin, Maracujasaft, Soda, Limetten, Minze	
Lychee-love	8,5
Gin, Havana Club Rum, Limetten, Rohrzucker, Lychee-saft.	
Mojito	8
Havana Club Rum, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze	
Gin Tonic	8
Gin, Tonic Water, Limetten, Minze	

Longdrink

Moscow Mule

8

Wodka, Ginger Beer, Limetten, Gurke, Minze

Cuba Libre

8

Havana Club Rum, Cola, Limetten, Minze

Mango calpico wodka

8,9

Japanische Zitrusmolke mit Wodka, frischen Limetten, Orange, Mango-saft und Minze.

Maracuja calpico wodka

8,9

Japanische Zitrusmolke mit Wodka, frischen Limetten, Orange, Maracuja-saft und Minze

Shot

Jägermeister

4cl

5

Nep moi

4cl

5

ZUSATZSTOFFE

A mit Konservierungsstoff

B mit Farbstoff

C mit Antioxidationsmittel

D mit Süßungsmittel Saccharin

E mit Süßungsmittel Cyclamat

F mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle

G mit Süßungsmittel Acesulfam

H = phosphathaltig

I = geschwefelt

J = chininhaltig

K = koffeinhaltig

L mit Geschmacksverstärker

M = geschwärzt

N = gewachst

O = gentechnisch verändert

Allergene

1 Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : Weizen, Roggen, Gerster, Hafer, Dinkel, Karmut, Emmer, Einkorn, Grünkern; enthalten ein z.B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen.

2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : Krebs, Shrimps, Garnelen; enthalten

z.B in Suppen, Soßen, Würzenpasten.

3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; kann enthalten sein

z.B. in Mayonnaise, Panade, Dressing.

4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine).

z.B : alle Fischarten; enthalten

z.B. in Fischextrakten, Würzpasten, soßen etc.

5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : Erdnussöl,-butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.

6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : als Miso, Sojasoße, Sojaöl; enthalten

z.B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer.

7 Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose).

z.B : Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; enthalten

z.B. in Wurst, Soßen, Kroketten.

8 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, enthalten z.B. in Kuchen, Schokolade, Pesto.

9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : Bleich-, Knollrn- und Staudensellerie, enthalten

z.B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen.

10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : Senfkörner oder -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen.

11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : als Sesamöl, Tahin, Gomasio; kann enthalten sein in

Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.

12 Schwefeldioxid und Sulfite.

z.B : in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l, E 220-E 228, enthalten

z. B in Trockenfrüchten, Wein, Essig.

13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten.

14 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse.

z.B : Schnecken, Tintenfisch, Austern, kann enthalten sein in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.

KONTAKTIEREN SIE UNS:

Phone: 03671 / 458419

Email: Umee.restaurant.de@gmail.com

Web: www.umee-restaurant.de

Auf dem Graben 1, 07318 Saalfeld/Saale

Bitte beachten Sie,

Alle Gerichte werden ohne Glutamat zubereitet.

**Alle Preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen
Mehrwertsteuer**

Für Seniorenportionen berechnen wir 2€ weniger.

