

Food Menu

UMEE - RESTAURANT

UMEE

the taste of modern asia



UMEE

the taste of modern asia

www.umee-restaurant.de



MODERN

ASIATISCHE

KÜCHE





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..

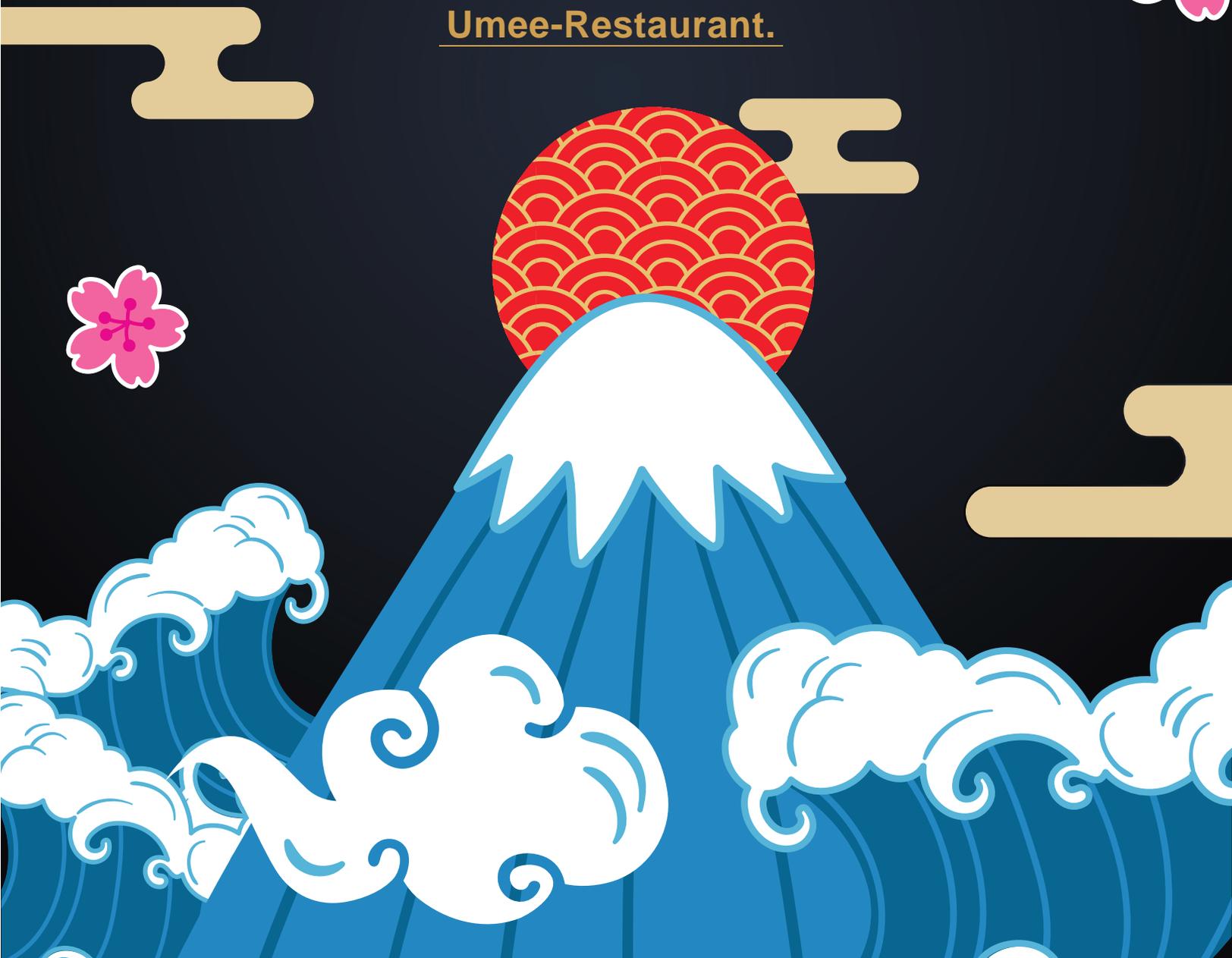


Umee bietet Ihnen eine große Auswahl
asiatischer Gerichte an.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit

im

Umee-Restaurant.



MITTAGS KARTE

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

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	13,9
B2.	gebratenen Rinderhüftsteakstreifen.	14,9
B3.	knuspriger Entenbrust.	15,9
B4.	gebratene Garnelen, Schalotten und Dill.	16,9
B5.	gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium).	17,9

Chop - Suey ⁶

Frisches Gemüse in brauner Sojasauce, Bio - Salat

Sprossen dazu Jasmin Reis.

B6.	gegrillten Hühnerbruststreifen oder gebackenem Tofu	13,9
B7.	gebratenen Rinderhüftsteakstreifen.	14,9
B8.	knuspriger Entenbrust.	15,9
B9.	gebratene Garnelen, Schalotten und Dill.	16,9
B10.	gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium).	17,9

Erdnuss - Sauce ^{5,7}

Cremige Erdnuss - Sauce mit Gemüse & Bio - Salat

verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, dazu Jasmin-Reis

B11.	Hühnerbruststreifen oder gebackenem Tofu	13,9
B12.	gebratenen Rinderhüftsteakstreifen.	14,9
B14.	knuspriger Entenbrust.	15,9
B15.	gebratene Garnelen, Schalotten und Dill.	16,9
B16.	gegrillter Lachs, Schalotten und Dill (Medium).	17,9

MITTAGS KARTE

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

Sushi

B100 1,4,6 13,9

8Stk Avocado Maki

8Stk Sake Maki

8Stk Tekka Maki

B400 1,2,4,6 17,5

8 Stk. Sake Inside Out (Lachs)

8 Stk. California Inside Out

B200 1,11

8Stk Avocado Maki 14,9

8Stk Gurke Maki

8Stk Veggie-Inside Out

B500 1,4,7,11 16,9

5Stk Gekochte Tuna Tempura

8Stk Gurke Maki

8Stk Sake Maki

B300 1,4,6 14,9

8Stk Sake Maki

8Stk Gurke Maki

2Stk Nigiri: Lachs,Thunfisch

B600 1,4,6,11 17,9

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

6,8

Gedämpfte japanische Sojabohnen mit Meersalz

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.

VORSPEISEN

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

7,5

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

9. Sweet Fries 3

6,2

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 See-
tang-Salat, weißem Rettich und unserer Unagi-Soße.

A	Pur	7,5
B	Salmon (Lachs)	10,5
C	Tuna (Thunfisch)	11,5

SUPPEN

10. Kokos -Suppen (Klein)

Kräftige Hühnerbrühe mit Champion, Tomaten,frischer zucchini, Kokosmilch
serviert mit Koriander und geschnittenen Lauchzwiebeln.

A	Hühnerbruststreifen	6,5
E	Garnelen	6,9
G	Bio-Lachs	7,5

11. Canh - Chua (Klein)

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

A	Hühnerbruststreifen	6,5
E	Garnelen	6,9
G	Bio-Lachs	7,5

SUPPEN

12. PEKING - SUPPE (Klein) ^{3,12} **5,9**

Klassische Sauer-Scharf Suppe mit Hühnerfleisch.

14. Wantan - Suppe (Klein) ^{1,11} **6,5**

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	12,9
A	Hähnchen	13,9
B	Rindfleisch	14,9

SALATE

17. Mango Salat ^{4,5}

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

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	15,9
D.	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	16,9
C.	knusprige Ente	17,9
E.	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	18,9
G.	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	20,9

SALATE

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

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	15,9
D.	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	16,9
C.	knusprige Ente	17,9
E.	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	18,9
G.	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	20,9

HAUPTGERICHTE

20. Süß - Sauer

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

F.	hausgemachter Tofu	13,9
B.	gebackene Hähnchenbrust	15,9
C.	knusprige Ente	17,9

21. Eiernudeln 1,3,6

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

F.	hausgemachter Seidentofu	13,9
A.	Hühnerbruststreifen	14,9
B.	gebackene Hähnchenbrust	15,9
D.	gebratene Rinderhüfsteakstreifen	16,9
C.	knusprige Ente	17,9
E.	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	18,9

HAUPTGERICHTE

**Wählen Sie zuerst das Gericht
und dann die Auswahl**

30. Chop -Suey ⁶

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

31. Spicy - Garlic ⁶

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

32 . Red - Curry ^{5,7}

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

F.	hausgemachter Seidentofu	13,9
A.	Hühnerbruststreifen	14,9
B.	gebackene Hähnchenbrust	15,9
D.	gebratene Rinderhüfsteakstreifen	16,9
C.	knusprige Ente	17,9
E.	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	18,9
G.	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill (Medium)	20,9

33. Peanut -Sauce ^{5,7}

Cremige Erdnuss-Sauce mit Gemüse & Bio - Salat,

verfeinert mit gerösteten Erdnüssen

dazu Jasmin-Reis

34. Mango-Sauce ⁷

Cremige Kokos-Mango-Sauce mit Gemüse, Bio - Salat,

dazu Jasmin-Reis.

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	13,9
A.	Hühnerbruststreifen	14,9
B.	gebackene Hähnchenbrust	15,9
D.	gebratene Rinderhüftsteakstreifen	16,9
C.	knusprige Ente	17,9
E.	angebratene Garnelen mit Schalotten & Dill	18,9
G.	gegrillter Bio - Lachs mit Schalotten & Dill	20,9

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



SUSHI

Nigiri (jeweils 2Stk.)

Beim Nigiri - Sushi werden der Reis und der darauf liegende Fisch mit der Hand zu einem schmalen Schiffchen geformt.

N1. Aburi Sake geflämmt Lachs	6,5	N6. Maguro Thunfisch	6,5
N2. Aburi Maguro geflämmt Thunfisch	7	N7. Anago gegrillter Salzwasseraal	6,5
N3. Aburi Ibodai geflämmt Butterfisch	6,5	N8. Ibodai Butterfisch	6
N4. Kani Surimi - Krebsfleischimitat	5,5	N9. Ebi eingelegte Garnelen	6
N5. Sake Lachs	6	N10. Tobiko fliegende Fischrogen	7



SUSHI

Maki (jeweils 8 Stk.)

Maki ist die bekannteste Form von Sushi.

Sie werden mit einer Bambusmatte von Hand gerollt.

Gefüllt werden Maki mit gesäuertem Reis und rohem Fisch oder Gemüse.

M11. Avocado Avocado	5,5	M17. Ebi eingelegte Garnelen	6,5
M12. Kappa Gurke	5	M18. Anago gegrillter Salzwasseraal	6,8
M14. Tekka Thunfisch	6,5	M19. Ibodai Butterfisch	6
M15. Sake Lachs	6	M20. Salmon-Skin gebackener Lachsbauch	6
M16. Cali Surimi - Krebsfleischimitat	5,8	M21. Fry-Ebi 1 gebackene Garnelen	6,8



SUSHI

Inside - Out Rolls (jeweils 8 Stk.)

Inside - Out - Rolls sind Reisrollen mit vielen verschiedenen Zutaten,
bei denen die äußere Schicht aus Reis besteht,
welche mit buntem Sesam oder Tobiko ummantelt wird.

U22. Alaska ⁴	9,9	U28. Salmon - Skin ^{4,11}	10,9
Lachs, Avocado und Tobiko.		gebackene Lachshaut, Gurke und Sesam	
U24. California ²	9,5	U29. Ebi Tempura ^{1,4,11}	11,9
Surimi, Avocado und Tobiko.		gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse und Sesam.	
U25. Maguro ⁴	10,9		
Thunfisch, Avocado und Tobiko.			
U26. Unagi ⁴	10,5	U30. Chicken ^{1,4,11}	11,5
gegrillter Salzwasseraal, Gurke und Sesam.		gebackenes Hähnchen, Gurke, Frischkäse und Sesam.	
U27. Ibodai ⁴	9,9	U31. Veggie ¹¹	9,5
Butterfisch, Avocado und Tobiko.		Avocado, Gurke und Sesam.	



SUSHI

Special Homemade Rolls

(jeweils 8 Stk.)

Kreatives Inside-Out-Sushi im Umee - Style mit hausgemachter sauce

H32. Crispy Tiger ^{1,4,7,11}

16,5

Garnelen im Tempuramantel mit Frischkäse, Mango und Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs.

H36. Tuna Fire ^{1,4,7,11}

16,5

Gebackenes Surimi mit Mango, Avocado und Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Thunfisch.

H33. Sake Fancy ^{1,4,7,11}

16,5

Gebackener Lachsbauch mit Frischkäse, Mango und Avocado, bedeckt mit flambiertem Lachs.

H37. Big Futo ^{1,4,7,11}

12,5

Eine in 4 Stücke geschnittene große Rolle, gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Mango, Avocado und Gurken.

H34. Rainbow ^{1,4,7,11}

16,5

Gebackenes Surimi mit Frischkäse, Avocado, Mango, ummantelt mit verschiedenen Fischarten.

H38. Beef Roll ^{1,4,7,11}

16,9

Inside-Out Roll gefüllt mit Fry Ebi, Gurke, Minze, Mango, Avocado und Frischkäse mit flambiertem Roastbeef.

H35. Homie (veggie) ^{1,7,11}

16,5

Avocado im Tempuramantel mit Frischkäse, Mango, bedeckt mit Gurkenstreifen und Reisapier.

H39. UmeeStyle ^{1,4,7,11}

16,9

Nach Empfehlung des Kochs Was der Chef Dir zubereitet, ist leider ungewiss. Sei dennoch mutig!



SUSHI

Sashimi

Sashimi ist eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert nach Art des Hauses .

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 mariniertem Seetang-Salat und weißem Rettich.

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

6 Scheiben flambiertem Sashimi vom Lachs serviert auf mariniertem Seetang-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 Selection 4,11 **24,9**

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



SUSHI

Tempura Rolls (jeweils 10 Stk.)

Gebackene Rolle serviert mit hausgemachter Sauce

T46. Veggie Tempura 1,7,11

14,5

Avocado, Gurken und Frischkäse im Tempuramantel.

T51. Umee - Crunch 1,4,7,11

16,9

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Avocado und Frischkäse im Tempuramantel.

T47. Lachs Tempura 1,4,7,11

15,5

Lachs, Avocado und Frischkäse im Tempuramantel.

T52. Chikin Crunchy 1,7,11

15

Gebackenes Hähnchen, Gurke, Frischkäse im Tempuramantel

T48. Tuna Tempura 1,4,7,11

16

Thunfisch, Avocado und Frischkäse im Tempuramantel.

T53. Fry Ebi Crunchy 1,7,11

16

Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse im Tempuramantel

T49. Gekochte Tuna 1,4,7,11

15,5

Gekochte Tuna, Avocado und Frischkäse im Tempuramantel.

T54. Crunchy Duck 1,7,11

16,9

Gebackene Ente, Gurke, Frischkäse im Tempuramantel

T50. Butterfisch 1,4,7,11

15,5

Butterfisch, Avocado und Frischkäse im Tempuramantel.

SUSHI MENÜ

Menü 1 ¹¹

15,5

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

Menü 4 ⁴

21,5

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

Menü 2 ⁴

14,5

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

Menü 5 ^{1,4,7,11}

22,5

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

Menü 3 ^{2,4}

16,5

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

Menü 6 ^{1,4,7,11}

24,5

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

SUSHI MENÜ

Sweet Love

46

(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

63

(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. Tuna Tempura Roll
- 3 Scheiben Lachs Sashimi auf Seetang-Salat
- 6Stk. Nigiri: 3 Lachs, 3 Thunfisch

Crazy Love

132

(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

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 Eisfühlung

Crèm Brûlée

5

Hausgemachte Süßspeise mit Vanilla,Zucker,Sahne und Milch

Baked Banana

5

Gebackene Banana mit Honig & Sesam

GETRÄNKE

Homemade Drinks (0,5 L)

Chanh Da **5,9**

Hausgemachte Limonade mit frischen Limetten, Minze,Orangen

Mango-Minz-Smoothie **6,9**

Mango-Maracujasaft, frische Orangen, Ananas und Minze

Mango-Kokos-Lassi **6,5**

Mango - Püree, Milch und Kokoscreme

Calpis (0,5L)

Mango Calpico A,B,E **6,9**

Mit frischen Limetten, Orangen, Minze und Mango

Maracuja Calpico A,B,E **6,9**

Mit frischen Limetten, Maracuja, Orangen und Minze

Säfte/Schorle

Mango, Maracuja, Apfel, Lychee, 0,25 **2,9**

Orangen " HoHes C " 0,5 **4,5**

Cool Drinks

Cola, Cola-Light	0,25	2,9
Fanta, Sprite, Spezi	0,5	4,5
Tonic Water	0,25	2,9
Ginger Ale	0,5	4,5
Ginger Beer		
Wasser	0,25	2,8
Medium / Still	0,5	4,5
	FL. 0,75	6,5

Tee

Sencha		3,5
Bio Grüner Tee		
Jasmin		3,5
Jasminblüten Tee		
Ingwer		4,2
Mit frischem Ingwer, Limetten, und Honig		
Zitronengras		4,5
Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limetten, und Honig		
Minze		4,5
Mit frischer Pfefferminze, Ingwer und Honig		

Biere und Sake

Pilsener vom Fass 0,3 **3,6**

Pilsener vom Fass 0,5 **5,4**

Kapuziner Weizen 0,5 **5,2**

Kapuziner Weizen alkoholfrei 0,5 **5,2**

Saigon 0,3 **4,5**

Vietnamesisches Bier

Kan-Sake Karaffe **6,5**

Warmer japanischer Reiswein

Masu-Sake Karaffe **6,5**

Kalter japanischer Reiswein

Wein

Riesling 0,2 **5,7**

0,75 **21**

Grauburgunder 0,2 **6,2**

0,75 **20**

Rose 0,2 **5,7**

0,75 **20**

Dornfelder 0,2 **5,8**

0,75 **21**

Longdrink

Aperol Spritz **6,9**

Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Minze

Hugo **6,9**

Holunderblütten Sirup, Limetten, Prosecco, Soda,
Minze

Gin Tonic **7,5**

Gin, Tonic Water, Limetten, Minze

Moscow Mule **7,5**

Wodka, Ginger Beer, Limetten, Gurke, Minze

Mojito **7,5**

Havana Club Rum, Limetten, Rohrzucker, Soda, Minze

Cuba Libre **7,5**

Havana Club Rum, Cola, Limetten, Minze

Umeestyle-Gin **8**

Gin, Maracujasaft, Soda, Limetten, Minze

Longdrink

Jäger Ginger Beer

7,5

Jägermeister, Limettensaft, Ginger Beer, Minze.

London Buck

7,5

Gin, Limettensaft, Ginger Beer, Minze.

Lychee-love

8

Gin, Havana Club Rum, Limetten, Rohrzucker,
Lychee-saft.

Maracuja calpico wodka

8,9

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

Mango calpico wodka

8,9

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

Shot

Jägermeister

4cl

5

Nep moi

4cl

5

Vodka

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

**Alle Gerichte werden ohne
Glutamat zubereitet.**

