



umami

Sushi & Grill

SPEISEKARTE





Die Bedeutung Umami:



+



=



Die Bezeichnung kommt aus dem Japanischen und heißt wörtlich übersetzt: fleischig und herzhaft, wohlschmeckend.

Umami gilt neben süß, sauer, salzig und bitter, als fünfte Qualität des Geschmackssinns und ist die Bezeichnung für einen vollmundigen Geschmack.

Hervorgerufen wird der Umami - Geschmack durch die Aminosäure Glutaminsäure, die in geringen Mengen natürlich in proteinhaltiger Nahrung wie z.B. Fleisch und Fisch zu finden ist.



VORSPEISEN

- Kleiner gemischter Salat**  5,50
- Wakame Salat**  6,50
Seealgensalat | Gurke | Sesam
- Edamame mit Meersalz** 5.90
Sojabohnen in der Schale
- Spicy Edamame mit Chiligewürz** 5.90
Sojabohnen in der Schale
- Rock Shrimp Tempura** ^{a,b,c,d,e,f,m,1,12} 8.90
gebackene Garnelen im Tempurateig mit Chilimayo
- Umami Poke** ^{a,c,d,e,f,l,j,k,1,2,3,15} 8.90
Lachs | Frühlingslauch | Staudensellerie | Koriander |
Passionsfruchtdressing | Sushi Reis
- Little Asian Burger (Gao Bao)** ^{a,c,f,l,j,k,1,15} 10.90
Schweinebauch | Chinakohl | Koriander | Asia Salat
- Thunfischtartar** ^{a,b,d,e,f,g,i,j,k,1,2,3,15} 11.90
Papaya | geeister Thaibasilikum
- Beef – Tartar** ^{a,b,c,d,e,f,j,k,m} 12.90
Zwiebelcreme | Seealgensalat | Sojareduktion
- Scallop Carbonara** ^{a,c,d,g,m,n} 13.90
Kammuschel | Erbse | Speck | Parmesan
- Umami Starter** ^{a,b,c,d,e,f,g,i,j,k,1,2,3,4,5,7,10,11,12,13,15} 29.90
(für 2 Personen)
Eine Reise durch die Vorspeisen Umami Style

SUPPEN

- Miso Suppe**  5.90
mit Tofu, Frühlingszwiebel, Seealgen
- Süßkartoffelsuppe** ^{a,g,f} 8.90
mit Chorizo-Spiess
- Tomkatsu Ramen** ^{a,d,f,l,j} Vorspeise 7.90
Hauptgang 14.90
Ramennudeln | Wakame | Beef Slices |
Soja Ei | Pak Choi | Seealgenblatt



HAUPTGÄNGE

Mabo Don ^{V a,c,d,e,f,g,h,i,j} 13.90
Tofu | Ingwer | Frühlingslauch | Pak Choi | Mango | Mangoreis

Silky Veggi Bowl ^{V a,c,f,g} 14.90
Süßkartoffel | Quinoa | Tomate | Thaisalat | Pochiertes Ei

Salmon Tomm Gun ^{a,b,c,d,e,f,g,l,j,k,1,2,15} 18.50
Gebratenes Lachsfilet | Miso Senf Marinade | Mangoreis | Chinakohl

Captain Red ^{c,f,g,l,j,1,2,8,15} 21.00
Red Snapper | Spargel | Safran Hollandaise

Wafu Wutz ^{a,c,f,l,j,k,1,15} 18.00
(geschmorte Schweinebäckchen)
Wirsing | Cranberrys | Honig – Rosmarin – Wafu | Cashewkerne

Chicken Teriyaki ^{a,d,e,f,g,l,j,k,1,2,15} 19.00
Asia Kartoffelstampf | Pak Choy | Teriyakisauce



MEAT CUTS

vom JOSPER Grill, ein spanischer Holzofen-grill mit 400-500 C°. Das Fleisch karamel-lisiert an der Oberfläche und das innere bleibt schön saftig. Ein unverwechselbares Aroma von Rauch und Röstaromen.

FOR MEATLOVERS

Kalbskotelett 200 g _____ **22,00**
Zartrosa gegrilltes Fleisch am Knochen, feine Aromatik.

Iberico Secreto 200 g _____ **22,00**
Das geheime Filet vom Iberico Schwein. Sehr nussiges Aroma.

Regio Ribeye aus dem Allgäu 300 g _____ **25,00**
Ein saftiges Stück mit Fettauge.
Unsere Empfehlung: Medium Rare

Rindernacken 400 g _____ **27,00**
Das Männersteak, schöne Fettmarmorierung und sehr saftig.

DIE ZARTESTE VERSUCHUNG

Rinderfilet

Ladies Cut 150g _____ **22,00**

Mens Cut 250 g _____ **26,00**

Tenderloin 350 g _____ **33,00**

Surf & Turf

Rinderfilet 250g mit 2 Garnelen _____ **30,00**

FÜR ZWEI (FLEISCH-)VERLIEBTE

Tomahawk 800-1000 g _____ **Tagespreis**
grosses Ribeye am Knochen gegrillt

BEILAGEN _____ 4.10

Asia Stampf ^g | Grana Pandano Risotto ^g |
Gegrilltes Gemüse | Blattspinat | Umami Fries |
Gegrillter grüner Spargel

SAUCEN _____ 2.00

Chilimayonaise ^{1,2,4,5,7,10,11,12,13,c,d}
Perfekte Kombination zu unseren Umami Fries

Café de Paris ^g
Wird bei uns als feste Butter serviert, die auf dem Fleisch langsam schmilzt

Madagascar-Pfeffer-Sauce
Klassische Pfeffersauce mit ganzen Pfefferkörnern

Alle Preise in € und inkl. Umsatzsteuer.
Die Tabelle für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte



SUSHI

kann folgende Zusatzstoffe und Allergene durch Kreuzkontamination haben ^{1,2,3,12,a,b,d,e,f,g,h,k,m}

NIGIRI (2 Stück)

Handgeformtes Sushi mit frischem Fisch auf dem Reispäckchen geflammte Varianten (Aburi) erhältlich mit diversen Toppings.



Lachs Lachs Aburi	_____	5,80		6,20
Thunfisch Thunfisch Aburi	_____	6,20		6,60
Red Snapper	_____	6,50		
King Prawn	_____	6,90		
Gegrillter Aal	_____	6,90		
Beef Tenderloin Beef Aburi	_____	6,90		7,30
Scallop Scallop Aburi	_____	7,50		7,90

HOSO MAKI (6 Stück)

Dünne Sushirolle mit Seealgenblatt umwickelt.



Gurke mit Sesam ^V	_____	5,20		
Avocado ^V	_____	5,20		
Lachs	_____	6,50		
Lachs Teriyaki	_____	6,90		
Thunfisch	_____	6,50		
Spicy Tuna	_____	6,90		
Aal mit Sesam	_____	6,90		

TEMAKI (Asia Algenwrap)

wird aus Qualitätsgründen direkt nach der Zubereitung serviert



Temaki Lachs	_____	6,90		
Lachs Avocado Gurke Salat Mayonaise Sushi Reis				
Temaki Thuna	_____	7,90		
Thunfisch Avocado Gurke Salat Mayonaise Sushi Reis				
Temaki Tartar	_____	7,90		
Thuna Tartar Avocado Gurke Salat Mayonaise Sushi Reis				
Temaki Garnele	_____	8,90		
Tempura Prawn Avocado Gurke Salat Mayonaise Sushi Reis				

Alle Preise in € und inkl. Umsatzsteuer.

Die Tabelle für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte



INSIDE-OUT ROLL (8 Stück)

Sushirolle mit Reis an der Außenseite.



California _____ **8.90**

Tobiko | Surimi | Avocado | japanische Mayonnaise

Tropical Roll _____ **8.90**

Lachs | Mango | Philadelphia

Shake Uramaki _____ **8.90**

Lachs | Avocado | Gurke | Sesam

Shake Uramaki Aburi (geflammt) _____ **9.50**

Lachs | Avocado | Gurke | Teriyaki | japanische Mayonnaise

Maguro Uramaki _____ **9.50**

Thunfisch | Avocado | Gurke | Teriyakisauce

Spicy Tuna Roll _____ **9.50**

Spicy Thunfisch | Gurke | Kataifi | Frühlingszwiebeln

Tempura Prawn _____ **10.50**

Tempura Garnelen | Gurke | Sesam | Teriyaki | Chilimayonnaise

SPECIAL ROLLS (6-8 Stück)

Philadelphia Roll _____ **9,50**

Lachs | Philadelphia | Thai Spargel | Avocado

Venus Veggi Roll  _____ **9.90**

Quinoa | grüner Spargel | Karotte | Avocado | Kanpio

Chefs Choice Roll _____ **11,90**

Der Sushichef überrascht Sie mit einer Kreation

Crunchy Roll _____ **12.50**

Thunfisch | Lachs | Avocado | Thai Spargel | Guacamole

Crispy Chicken Cheese Roll _____ **12.50**

Hähnchen | Schmelzkäse | Gurke | Avocado | Mojo Rojo

Volcano Roll _____ **13,90**

Hähnchen | Kizami Wasabi | Chilimayonnaise | Gurke | Frühlingslauch

Kamikaze Roll _____ **14.50**

Spicy Tuna | Gurke | Avocado | Garnele | Spicy Mayo

Hong Kong Roll _____ **15,50**

Crispy Duck | Hoisinsauce | Pflaume

Dragon Roll _____ **16.50**

Thunfisch | Gurke | gegrillter Aal | Teriyaki

Surf & Turf Roll _____ **16.50**

Tempura Garnele | Philadelphia | Mango | Beef Tataki | Mojo Rojo

Rainbow Roll _____ **16.50**

Gurke | Avocado | Lachs | Thunfisch | Dorade | Red Snapper | Chilimayonnaise

White Heaven _____ **16,50**

Scallop | Gänseleberpastete | Avocado | Mandel | Trüffelöl

Alle Preise in € und inkl. Umsatzsteuer.

Die Tabelle für Allergene und Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte



SASHIMI & SUSHI BOWLS

Edelste Form des Sushi.
Reine Fischfilets ohne Reis
und Japanische Pokebowls



New Style Sashimi 17,50

(aus Qualitätsgründen wird dieses Gericht direkt serviert)

3x Lachs
3x Thunfisch
3x Red Snapper
Shisokresse
Ponzu
Sesam
Ingwer

SASHIMI

Lachs (10 Stück) 17,50

Thunfisch (10 Stück) 19,00

1/2 Lachs & 1/2 Thunfisch Sashimi 18,50

Little Shogun 25,00

4x Lachs
4x Thunfisch
4x Red Snapper
2x Scallops

Sashimi Moriwase 42,00

23x Sashimi Chefschoice

SUSHI BOWLS

Salmon Bowl 13,90

Lachs | Avocado | Ikura | Reis | Sesam

Thuna Bowl 15,90

Thunfisch | Ikura | weißer Rettich | Chilimayo | Reis | Sesam



SUSHI TELLER

Totally Vegi ^V _____ 16,00

2x Nigiri (Avocado, Spargel)
1x Gunkan Tofusalat
1x Gunkan Quacamole
1x Venus Roll

Oshin _____ 19,90

3x Nigiri (Thunfisch, Lachs, King Prawn)
3x Maki Lachs
3x Maki Thunfisch
8x California Roll

Umami _____ 29,50

5x Nigiri (Thunfisch, Lachs, King Prawn, Hamachi, Scallop)
8x Spicy Thuna
3x Maki Lachs
3x Maki Thunfisch
2x Lachs Sashimi
2x Thuna Sashimi

Deluxe (2 Personen) _____ 58,00

8x Nigiri (2x Thunfisch, 2x Lachs, 2x King Prawn, 2x Red Snapper)
6x Crunchy Roll
8x Spica Thuna Roll
8x Shake Lava
3x Maki Lachs
3x Maki Thuna
2x Lachs Sashimi
2x Thuna Sashimi
2x Red Snapper Sashimi

Yokohama (3 Personen) _____ 82,00

12x Nigiri (2x Thunfisch, 2x Lachs, 2x Red Snapper,
2x King Prawn, 2x Scallops, 2x Thai Spargel)
6x Crunchy Roll
8x California Roll
8x Tataki Thuna
6x Philadelpiha Roll
6x Avocado Maki
6x Lachs Maki
3x Lachs Sashimi
3x Thunfisch Sashimi
3x Red Snapper Sashimi

Umami Chef Choice (4 Personen) _____ 120,00

Lasst Euch von der Kreation des Sushichefs überraschen



LOVE HANDLES, DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Drunken Master ^{a,c,g,1,2,3,9,15} 8.90
Ananas | Joghurt | Rumkaramell

Cheesecake ^{a,c,g,1,2,3,9,15} 8.90
Weisse Schokoganache | Erdbeersorbet | Früchteragout der Saison

Death of Chocolate ^{c,g,h} 8.90
Schokobrownie | Nougat | Passionsfrucht | Chili

Mochis ^{g,2,3} 7.90
Klassisches japanisches Dessert aus Reisteig und diversen Eisfüllungen

Dessertvariation 23.00
Von allem etwas.

Absacker dazu oder danach? Grappa aus der 6,3 Liter Flasche? Fruit infused Gin Tonics?

Frag nach unserer Digestifkarte! Da findest Du einige Spezialitäten, die es nicht überall gibt.

Allergene

- a glutenhaltig
- b Krebstiere
- c Eier und Eiererzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Schalenobst (Nüsse)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j Senf und Senferzeugnisse
- k Sesamsamen
- l Lupinen
- m Weichtiere (Schnecken, Muscheln Kalmare, Austern)
- n Schwefeldioxid und Sulfide

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungstoffe
- 2 mit Farbstoff
- 3 Mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel
- 8 mit Phosphor
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 cofeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert



vegan



vegetarisch