



umami

Sushi & Grill

SPEISEKARTE



SMILE
EAT
LAUGH
TALK
KISS
DRINK
SHOUT



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.



Velvet Salmon Carpaccio



Tonkatsu Ramen

VORSPEISEN

- Kleiner gemischter Salat** ^V _{E,F,I,K,1,3} 7,20
- Wakame Salat** ^V _{A,D,E,G,L,1,2,3,6} 7,20
Seealgensalat | Gurke | Sesam
- Edamame mit Meersalz** ^V _L 7,40
Sojabohnen in der Schale
- Spicy Edamame mit Chiligewürz** ^V _{A,G,LA1,2,3,11} 7,40
Sojabohnen in der Schale
- Rock Shrimp Tempura** _{ACE,FG,L,1,2,3,11} 10,90
Gebackene Garnelen im Tempurateig mit Chilimayo
- Kimchi Salat** _{A,L,F} 8,90
- Glasnudelsalat Umami** ^V _{FG,HDK,L,1,2,3,11} 13,20
Gurke | Minze | Paprika | Koriander | Karotten | Limettensauce
- Velvet Salmon Carpaccio** _{AB,DE,G,K,L,1,2,3,11} 16,90
Rotebeete | Äpfel - Himbeeren Salsa | Koriander-Pesto | Wasabi Creme
- Rindertartar** _{A,B,FG,2,2,1,5} 16,90
Pumpnickel Chips | Eigelb | Kapern
- Yaki Gyoza** _{A,L,1,2,1,11} 15,90
Hähnchen | Gurken - Sesam Salat | Ponzu Sauce
- St. Jakob Scallop** _{C,B,1,2,1,11} 16,90
Kammuscheln | Safran- Fraugola Sarda | Vanille
- Umami Starter (für 2 Personen)** _{AB,C,DE,FG,I,K,L,N,1,2,3,5,11} 32,90
Eine Reise durch die Vorspeisen Variation

SUPPEN

- Miso Suppe** ^V _{A,G,L,1,2,6} 7,80
Tofu | Frühlingszwiebeln | Wakame
- Maronen - Chorizo- Suppe** _{A,F,B,1,2} 12,90
- Tonkatsu Ramen** _{AB,C,DE,G,J,K,L,M,1,2,3,10,11} 15,90
Schweinebauch | Minikarotten | Enochipilze | Pak Choi | Ei

Alle Preise in € und inkl. Umsatzsteuer.

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

Winter Salmon



Lucky Duck

HAUPTGÄNGE

Silky Veggie Bowl  A,E,F,G,I,K,L,1,2,3,5,6,11 **17,90**
Süßkartoffel | Quinoa | Tomaten | Thaisalat | Pochiertes Ei

Teriyaki Tofu  A,1 **16,90**
Udon Nudeln | Pak Choi | Sesam | Enochipilze

Winter Salmon Hg,L **25,90**
Lachs | Fenchelsalat | Granatapfel | Pastinakenpüree

Sweet Chili Chicken f,1,2 **24,90**
Weißkohl | Bohnen | Paprika | Cashewkerne | Jasminreis

Loup de mer Hg,L **27,90**
Wolfsbarschfilet | Trüffel | Kartoffeln Püree |
Artischocken | Estragon

Lucky Duck Hg,L **29,90**
Entenbrust | Orange | Reismudeln | Erdnuss Zuckerschoten



Mens Cut

Der **Josper**. Mit 400 - 500 °C heizt der spanische Holzkohlegrill unsere Hauptgänge und Meatscuts ein und sorgt für ein unverwechselbares Aroma von Rauch und Röstaromen.

MEAT CUTS

Iberico Secreto Das geheime Filet vom Iberico Schwein. Sehr nussiges Aroma.	200g	27,90
Regio Ribeye aus dem Allgäu Ein saftiges Stück mit Fettauge. Unsere Empfehlung: Medium rare	300g	31,00
Dry Aged Roastbeef Regionales Rindfleisch gereift im hauseigenen Reifeschrank	ab 200g	24,50

DIE ZARTESTE VERSUCHUNG

Rinderfilet

Ladies Cut	150g	27,00
Men's Cut	250g	32,00
Tenderloin	350g	41,00

Surf & Turf

Rinderfilet mit 2 Garnelen	250g	38,00
----------------------------	------	-------

Tomahawk (für 2 Personen) Grosses Ribeye am Knochen gegrillt	800-1000g	Tagespreis
--	-----------	------------

BEILAGEN A,B,D,E,G,L,1,2,5,11 _____ je 5,50

Grillgemüse

Umami Fries

Kartoffelbällchen - getr. Tomaten/ Parmesan/ Pesto

Schwarz- Edamame- Risotto

Salat zum Steak ^{5,6}	7,20
--------------------------------	------

SAUCEN _____ je 2,20

BBQ-Sauce ^{E,F,K,1,2,3}

Café de Paris ^{A,D,E,F,I,K,1,2,3}

Chilimayo ^{A,E,F,G,I,K,L,1,2,3,5,11}

Chimichuri

Trüffelmayo ^{A,D,E,F,I,K,1,2,3}

Aioli

Alle Preise in € und inkl. Umsatzsteuer.

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

Spicy Tuna Roll



Winter Delight

SUSHI

Kann folgende Zusatzstoffe und Allergene durch Kreuzkontamination haben 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11;A,B,C,D,E,F,G,Ha,Hb,Hc,Hd,He,Hf,Hg,Hh,Hi,I,J,K,L,M,N

NIGIRI (2 Stück)

Handgeformtes Sushi mit frischem Fisch auf dem Reispäckchen.

(Geflammte Varianten = Aburi)



Avocado	6,00
Spargel	6,00
Lachs Lachs Aburi	6,60
Thunfisch Thunfisch Aburi	7,20
Sea Bass (Wolfsbarsch)	7,20
Butterfisch	7,20
King Prawn	7,20
Gegrillter Aal	7,40
Scallops Scallops Aburi	8,20
(Kammuschelfleisch)	

HOSO MAKI (6 Stück)

Dünne Sushirolle mit Seealgenblatt umwickelt.



Gurke mit Sesam	6,40
Spargel	7,00
Kanpyo	7,00
Avocado	7,00
Lachs	7,70
Thunfisch	8,10
Aal mit Sesam	8,10

INSIDE-OUT ROLL (8 Stück)

Sushirolle mit Reis an der Außenseite gerollt.



California	10,20
Tobiko Surimi Avocado	
Winter Delight ^{Ha}	15,50
Lachs Philadelphia Ananas Spargel Avocado Kokosflocken	
Sake Sesam	12,90
Lachs Avocado Sesam	
Maguro Uramaki	13,90
Thunfisch Avocado Gurke Teriyaki	
Spicy Tuna 2.0	15,20
Spicy-Thunfisch Gurke Sesam Avocado Siracha Frühlingszwiebeln	
Sake Crispy Rice	14,90
Lachstartar Tozazu-Ponzu-Sauce Tobiko	
Tempura Prawn	14,50
Tempura Garnelen Gurke Sesam Teriyaki Chilimayo	
Sake Lava 2.0	16,80
Lachs Tempura Garnele Röstzwiebeln Teriyaki Chilimayo	

Alle Preise in € und inkl. Umsatzsteuer.

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

Salmon Dream



Sweet Argentina

SPECIAL ROLLS Fisch & Seafood (8 Stück)

Philadelphia Roll	15,50
Lachs Philadelphia Thai Spargel Avocado Ikura Shisomix	
Crunchy Roll (6 Stück)	16,90
Thunfisch Lachs Avocado Thai Spargel Guacamole Sesam Teryaiki	
Red Dragon	19,80
Tiger Shrimp Flambierter Tuna Gurke Knoblauchchips	
Salmon Dream	19,50
Lachs Avocado Honig-Senf Ikura Amaranth Dill Shiso-Mix	
White Tower (Spicy)	19,50
Butter Fish Gurke Avocado Chimichurri	
Cheezy Hot Rock	18,50
Tempura Garnelen Gurke flambierter Cheddar Sriracha	
Kamikaze Roll	18,50
Spicy Tuna Lachstartar Tunfisch Gurke Avocado Ikura Sisho	
Tropical Upgrade	17,50
Lachs Mango-Salsa Avocado Gurke Philadelphia Tobiko	
Shogun Roll	19,80
Tiger Garnelen Gurke Spicy Mayo Teriyaki Sisho-Mix	
Snow King	19,80
Snowcrab Spargel Jakobsmuscheln Amaranth Sesam Sauce Teriyaki	
Dragon Roll	18,90
Unagi Tempura-Garnelen Gurke Teriyaki Sesam Tobiko Frühlingszwiebeln	
Sweet Argentina	19,90
Lachs Avocado argentinische Garnelen Lemon - Mango - Ponzu Tobiko	

SPECIAL ROLLS Meat & Poultry (8 Stück)

Chicken Teryaki	16,50
Hähnchen Sesam Teriyaki Spicy Mayo Frühlingszwiebeln	
Mighty Duck	18,90
Ente Hoisin- Sauce Pflaumen Rote Bete Chips	
Crispy Chicken Cheese Roll (6 Stück)	15,90
Hähnchen Schmelzkäse Gurke Guacamole Mojo Rojo	
Beef Inoki	21,90
Rinderfilet Inoki - Pilze Sweet BBQ Sauce Sesam Spargel Frühlingszwiebeln	

THE VEGGIE ONES ... (8 STÜCK)

Naughty ANAND (6 Stück) 	15,90
Grüner Spargel Karotte Kürbiskerne Cashew Sultaninen Guacamole	
Mango-Tango-Chilli 	15,90
Mando-Salsa Avocado Gurke Balsamico Togarshi	
Tofu Sweet - Chill 	15,90
Tofu Avocado Gurke Frühlingszwiebeln Togarshi	
Syojin Futomaki (6 Stück) 	15,50
Spargel Enoki Kampyo Avocado Spicy- Mayo Sesam Teriyaki	

Alle Preise in € und inkl. Umsatzsteuer.

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



Tempura Bowl

SASHIMI

Edelste Form des Sushis. Reine Fischfilets ohne Reis - Purer frischer Fischgenuss



Lachs Sashimi ⁴	21,90
Thunfisch Sashimi (Centercut) ⁴	23,50
½ Lachs & ½ Thunfisch Sashimi ⁴	24,00
Little Shogun ^{4,14}	31,50
3x Thunfisch 3x Lachs 3x Sea Bass 3x King Prawns 2x Scallops	
Sashimi Moriwase ^{2,4,14}	48,50
24 x Sashimi Chef Choice - Eine Kulinarische Reise durch die Vielfalt des Japanischen Sashimis	
Portion Sushi Reis	5,40
Kizami Wasabi	3,20

POKEBOWLE

Salmon	18,00
Lachs Rotkohl Pflaumen Edamame Gurke Quinoa Sushireis Guacamole Kürbis Frühlingszwiebeln Chili Mayo Teriyaki	
Tuna	20,00
Tuna Rotkohl Pflaumen Edamame Gurke Quinoa Sushireis Guacamole Kürbis Frühlingszwiebeln Chili Mayo Teriyaki	
Tempura	19,00
Tempura Rotkohl Pflaumen Edamame Gurke Quinoa Sushireis Guacamole Kürbis Frühlingszwiebeln Chili Mayo Teriyaki	
Buddha (Vegan) 	16,00
Süß-sauer Tofu Rotkohl Pflaumen Edamame Gurke Quinoa Sushireis Guacamole Kürbis Frühlingszwiebeln Sweet-Chilli-Sauce Teriyaki	

SUSHI TELLER

Totally Vegi 	24,90
3x Nigiri (Avocado, Spargel, Kanpyo) 6x Naughty Anand 8x Tofu Chill	
Oshin	25,90
3x Nigiri (Thunfisch, Lachs, King Prawn) 3x Maki Lachs 3x Maki Gurke 8x California	
Umami	37,20
5x Nigiri (Thunfisch, Lachs, King Prawn, Butterfisch, Scallop) 8x Shogun Roll 3x Maki Lachs 3x Maki Tuna 2x Lachs Sashimi 2x Thunfisch Sashimi	
Deluxe (2 Personen)	67,20
8x Nigiri (2x Thunfisch, 2x Lachs, 2x Butterfisch, 2x King Prawn) 6x Crunchy Roll 6x Syojin Roll (Veg) 8x Salmon Dream 3x Maki Lachs 3x Maki Tuna 6x Sashimi (2x Lachs, 2x Thunfisch, 2x Butterfisch)	
Yokohama (3 Personen)	98,50
12x Nigiri (2x Thunfisch, 2x Lachs, 2x Butterfisch, 2x King Prawn, 2x Scallops, 2x Thaispargel) 6x Crunchy Roll 6x Maki Avocado 6x Maki Lachs 8x Red Dragon 8x White Tower 8x Winter Delight 9x Sashimi (3x Lachs, 3x Thunfisch, 3x Butterfisch)	
Umami Chef Choice (4 Personen)	134,50
Lasst Euch von der Kreation des Sushi Chefs überraschen	



Cheesecake Brulee

LOVE HANDLES, DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Death of Chocolate ^{AF,I,1,11,2} **11,90**
Passionsfrucht | Chili | Nougat

Winter Dream ^{AF,HHI,11} **11,90**
Blätterteig | Mascarpone | Äpfel | Walnüsse | Rosinen | Mandeln

Cheesecake Brûlée ^{AF} **11,90**
Sesam-Eis | Ananas | Mango

Mochis ^{AF,HAHC,HH,1,2,3,11} **10,90**
Klassisches japanisches Dessert aus Reisteig mit diversen Füllungen

Dessertvariation ^{A,AD,FI,1,2,3,5,11} **32,90**
Eine Reise durch die süße Verführung.



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.

Alle Preise in € und inkl. Umsatzsteuer.

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

Allergene

- A) Gluten haltiges Getreide, Weizen | Ab) Roggen |
Ac) Gerste Ad) Hafer | Ae) Dinkel | Af) Kamut
- B) Fisch
- C) Krebstiere
- D) Schwefeldioxid und Sulfite
- E) Sellerie
- F) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose
- G) Sesamsamen
- Ha) Mandeln | Hb) Haselnüsse | Hc) Walnüsse |
Hd) Cashewnüsse | He) Pekanüsse | Hf) Paranüsse |
Hg) Pistazien | Hh) Macadamianüsse | Hi) Queensland-
nüsse
- I) Eier und Eierzeugnisse
- J) Lupine
- K) Senf und Senferzeugnisse
- L) Soja und Sojaerzeugnisse
- M) Weichtiere
- N) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 2.1) Gepökelt und nitriert
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) Schwefeldioxid / geschwefelt, Sulfite
- 6) Eisensalze, geschwärzt
- 7) Überzugsmittel, gewachst
- 8) Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle, wenn (E 951
- 9) Phosphate
- 10) Chinin-haltig
- 11. Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen
- 12) Coffein-haltig



vegan



vegetarisch