



Wir freuen uns,

Sie als Gast in unseren Restaurant
ganz herzlich begrüßen zu dürfen!

 0221 93289930

 Umibar Asia Fusion 

 www.umibar.de



Kalte Vorspeisen



- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | Edamame
gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz | 5,50 |
| 12 | Hiyashiwakame ¹
Seetangsalat mit Sesam bestreut | 5,90 |
| 14 | Avocado Salat
Avocado, Lachstatar, Tobiko und Ponzusofße | 8,50 |
| 15 | Thunfisch Tatar
Thunfisch, Avocadowüfel mit süßer Sojasoße,
Sesam, Knoblauch Chili und Koriander | 12,90 |
| 16 | Lachs Tatar
Lachs, Avocadowüfel mit süßer Sojasoße,
Lachskaviar, Knoblauch, Chili und Koriander | 10,90 |
| 17 | Mango Salat
Garnelen, Mango und hausg. Dressing | 9,90 |
| 18 | Tuna Tataki
Thunfischscheiben, Zwiebeln mit Chiliflocken
und Ponzusofße | 11,90 |

Warme Vorspeisen



- | | | |
|----|--|------|
| 20 | Veggie Gyoza
gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung | 6,50 |
| 21 | Gyoza
gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung
und Hühnerfleisch | 6,50 |
| 22 | Ebi Gyoza
gebratene Teigtaschen mit Gemüsefüllung
und Garnelen | 6,90 |
| 23 | Ebi Tempura
2 Riesengarnelen in Tempura zubereitet | 8,90 |
| 24 | Chicken Karaage
frittiertes Bio-Hähnchen, frittiert im japan. Style | 7,90 |
| 25 | Gua Bao
knusprige Ente, Möhren, eingelegter Rettich
und Koriander im gedämpften Hefebun | 7,90 |
| 26 | Tofu Tempura ¹
Tofu-Dreiecke in Tempura zubereitet | 6,50 |
| 27 | Umi Tempura
5 entköpfte Garnelen in Tempura zubereitet | 9,90 |
| 28 | Takoyako
Teigbällchen mit Oktopus Füllung | 7,50 |
| 30 | Canh Ga Chien
Vietnamesisch zubereitete Chicken Wings
mit Süß-Sauer Soße | 8,90 |



Vorspeisen

- 34 Sommerrolle (2 Stk)
mit knackigem Salat, Gurken, Reisnudeln,
Wildkräutersalat, Minze und Koriander.
Wahlweise:
- mit Tofu, Erdnuss-, Chili-Lime Soße 5,50
 - mit Garnelen, Chili-Lime-Dip 5,90
 - ohne Reisnudeln, mit Avocado, Mango
und Lachs, Chili-Mayo-Dip 6,50



- 35 Frühlingsrollen (4 Stk)
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit
Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Lauch
& Kohlrabi, serviert mit Chili-Lime-Dip.
Wahlweise:
- Garnelen & Hühnerfleisch 6,90
 - Tofu 6,00

Suppen Vorspeisen

- 1 Miso Shiru 4,50
Sojabohnensuppe mit Tofuwürfeln und Seetang
- 2 Miso Sake 5,50
Sojabohnensuppe mit Lachswürfeln
und Seetang
- 3 Tom Yam^{1,2} 5,90
thailändische Suppe mit Garnelen und Gemüse
- 4 Tom Kha Gai 5,50
thailändische Suppe mit Hähnchen und Gemüse



Suppen Hauptspeisen

- 6 Kokos Nudelsuppe 9,90
Udonnudeln in einer Kokossuppe mit Tofu
- 7 Miso Ramen 13,90
Ramennudeln in Misosuppe mit Hähnchenbrust
und Wantans

Nudelgerichte

- 31 **Flying Yakisoba**^{1,7} 16,90
gebratene Eiernudeln mit knusp. Ente und Salat
- 32 **Flying Yakiudon**^{1,7} 14,90
gebratene Weizennudeln mit Hähnchenbrust und Salat
- 33 **Flying Umibar**^{1,7} 17,90
gebratene Breitbandnudeln mit gegrilltem Lachsfilet und Salat

Hauptspeisen

- 51 **Chicken Curry**² 13,90
Hächenfleisch mit Gemüse in Currysoße mit Duftreis. Wahlweise:
• mit panierte Hähnchenstreifen
- 53 **Duck Bowl** 15,90
Knusprige Ente, mit Avocado und Teriyakisoße auf Duftreis mit Erdnüssen und Röstzwiebeln. Wahlweise:
• mit panierte Hähnchenstreifen
- 54 **Bun Bo Nam Bo** 13,90
gebratenes Rindfleisch, auf Reissnudeln, Salat mit Erdnüssen und Röstzwiebeln



Hauptspeisen

- 55 **Toriteri** 13,90
Hähnchenfleisch und Gemüse in Teriyakisoße zubereitet, mit Duftreis. Wahlweise:
• mit panierte Hähnchenstreifen
- 56 **Saketeri** 15,90
gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in Teriyakisoße und Duftreis
- 58 **Beef & Vegetables** 13,90
gebratenes Rindfleisch mit Austernsoße, Gemüse und Duftreis
- 60 **Duck Curry** 15,90
Knusprige Ente auf einer Currysoße mit Gemüse und Duftreis. Wahlweise:
• mit panierte Hähnchenstreifen
- 61 **Hoi An Duck** 14,90
Knusprige Ente auf Reissnudeln, mit Salat, Tofublättern, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Wahlweise:
• mit panierte Hähnchenstreifen
- 62 **Buddha Bowl** 12,90
gebratener Tofu auf Reissnudeln mit Salat, Erdnüssen und Röstzwiebeln
- 63 **Tuna Steak** 19,90
Thunfischsteak mit Gemüse, in Teriyakisoße zubereitet auf Duftreis



64 **Sot Lac - Erdnuss-Sauce**
 Paprika, Bohnen, Bambusstreifen, Brokkoli,
 Champignons, Zucchini, Möhren in Erdnuss-Sauce
 mit Duftreis

A	Hähnchenbrust	13,90
B	Tofu	12,90
C	Garnelen	15,90
D	Rind	15,90
E	knusprige Ente	15,90
F	knuspr. Hähnchen	14,90
G	Gemüse	12,90

65 **Mango Sauce**
 mit Zucchini, Champignons, Möhren, Paprika,
 grüne Bohnen, Brokkoli in Kokosmilch-Mango
 Sauce, serviert mit Duftreis

A	Hähnchenbrust	13,90
B	Tofu	12,90
C	Garnelen	15,90
D	Rind	15,90
E	knusprige Ente	15,90
F	knuspr. Hähnchen	14,90
G	Gemüse	12,90

68 **Pan Fried Udon**
 Japanische Weizennudeln angebraten mit
 regionalem Saisongemüse, Salat, abgeschmeckt
 mit Teriyakisoße. Wahlweise mit

A	Tofu	12,90
B	Hähnchenbrust	13,90
C	paniertem Huhn	14,90
D	Rind	15,90
E	knusprige Ente	15,90
F	Garnelen	15,90
G	Lachs	15,90



Hauptspeisen

66 **Spring Noodle**
 Lauwarme Reismudelschale mit verschiedenen
 frischen asiatischen Kräutern, Salat, Karotten,
 Gurken, Erdnüssen und Chili-Lime-Sauce oder
 Tatar Sauce

A	Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Hähnchen	14,90
B	Tofu	13,90

67 **Pho Suppe**
 Mit Hühner- und Rinderknochen Brühe,
 Koriander, asiatische Kräutern, Schnittlauch,
 Sojasprossen

A	Rind	15,90
B	Hähnchen	14,50
C	Tofu	13,90





S
U
S
H
I

Hosomaki (6 Stk)

110	Avocado Avocado	4,00
111	Kappa Gurke	4,00
112	Shinko Eingelegter Rettich	4,00
113	Tamago Japanisches Omelette	4,00
114	Kanpyo Japanischer Kürbis	4,00
115	Asparagus Grüner Spargel	4,00
116	Sake Lachs	5,00
117	Tekka Thunfisch	5,00
118	Thunlauch gekochter Thunfisch, Lauch	5,00
119	Sake Avocado Lachs, Avocado	5,00
120	Kazumi Thunfisch, Lachs, Ingwer, Schnittlauch, Chili	5,00



Temaki

100	Alasuka Salat, Lachs, Gurke, Sesam	4,50
101	Sake Mango Salat Lachs, Mango, Sesam	4,50
102	Philadelphia Salat, Rucola, Frischkäse, Garnele	4,50
103	Unakyu Salat, Aal, Gurke, Sesam	5,00



Nigiri

2 Stück



130	Sake Lachs	5,00	138	Avocado Avocado	4,00
131	Maguro Thunfisch	5,50	139	Tamago Japanisches Omelette	4,00
133	Ebi Garnele	5,50	140	Asparagus Grüner Spargel	4,00
134	Ika Tintenfisch	5,00	141	Inagi Süßliche Tofutasche	4,00
135	Tako Oktopus	5,00	142	Spicy Sake Gunkan Scharfe Lachs	5,50
136	Unagi Süßwasseraal	5,50	143	Shizuka Flambierter Lachs mit Spargel	6,50
137	Ikura Lachskaviar	5,90	144	Honoka Flambierter Thunfisch mit Avocado	7,00

Tempura Rolls

- | | | |
|-----|---|-------|
| 150 | Natsumi (5 Stk)
Gebackene Rolle mit Mango, Avocado
und Frischkäse Unagisoße, Mayonnaise | 6,50 |
| 151 | Naomi (5 Stk)
Gebackene Rolle mit Krebsfleisch, Avocado
und Frischkäse Unagisoße, Mayonnaise | 6,90 |
| 152 | Crispy Spicy (5 Stk)
Gekochter Thunfisch mit Unagisoße, Mayonnaise | 7,90 |
| 153 | Summer Rolls (8 Stk)
Frittiertes Sushi mit Lachs, Mayonnaise,
Unagisoße | 11,90 |
| 154 | Hakumi Rolls
Eingelegter Rettich, Avocado,
japanisches Omelette, Kanpyo | 6,50 |



Special Rolls

(8 Stk)



- 160 **Momo** 13,90
Lachs, Mango, Gurken, Unagi Soße, Mayo, flambierter Lachs, Tobiko
- 161 **Kyo** 11,90
Frischkäse, Thunfisch, Bonitoflocken
- 162 **Yoko** 9,90
Gebackenes Hühnchen, Mango, Gurke, Sesam, Unagisoße
- 163 **Ebisu** 12,90
Panierte Riesengarnelen, Avocado, Shiso, Unagisoße, Mayo
- 164 **Ochi** 11,90
Thunfisch, Avocado, Räucherlachs, Spargel, Sesam, Unagisoße
- 165 **Yukiko** 13,90
Süßwasseraal, Gurke, Frischkäse, Lachs und Lachskaviar, Mayonnaise, Unagisoße
- 166 **Tomoko** 9,90
Ente in Tempurateig, Sesam, Schnittlauch, Chilisoße
- 167 **Spider Rolls (5 Stk)** 9,90
Soft-Shell Crab, Frischkäse, Avocado, Tobiko, Unagisoße, Mayo

- 168 **Daiki** 13,90
Flambierter Lachs on top, Garnele, Avocado, Spargel, Tobiko, Mayonnaise, Unagisoße
- 169 **Hitomi** 11,90
Frittierter Soft-Shell Crab, Gurke, Avocado und Kaviar fliegendem Fisch
- 170 **Midori** 14,50
Thunfisch, Avocado, Spargel, Unagisoße, Mayo, flambierter Thunfisch on top
- 171 **Umi** 12,90
Gekochter Garnelen, Avocado, Spargel, Mango mit Lachs, Thunfisch & Avocado ummantelt
- 172 **Kami** 12,50
gekockter Thunfisch Spicy mit Unagisoße, Mayonnaise, on top Avocado
- 173 **Haruna** 12,90
Spargel, Avocado, Inari, Kanpyo, on top Avocado
- 174 **Dragon** 17,90
Salat, Avocado, Krebsfleisch, Unagisoße, Mayo, on top Süßwasseraal
- 175 **Volcano** 13,90
Ebi Tempura, Salat, on top Lachstartar

Uramaki (8 Stk)



- | | | | | | |
|-----|---|------|-----|--|------|
| 180 | Sake Mango
Lachs, Mango | 6,50 | 186 | Tempura
Garnelen Tempura, Gurke,
Unagi Sauce, Sesam | 7,50 |
| 181 | Alasuka
Lachs, Gurke, Sesam | 6,50 | 187 | Sayuri
Grüner Spargel, Rucola,
Frischkäse, schwarzer Sesam | 6,50 |
| 182 | Pitikara
Thunfisch, pikante Soße, Sesam | 7,00 | 188 | Shiso
Lachs, pikante Sauce, Shiso, Ikura | 7,50 |
| 183 | Aiko
Räucherlachs, Apfel, Frischkäse,
Koriander | 7,00 | 189 | Unakyu
Süßwasseraal, Gurke, Sesam, Unagisoße | 7,50 |
| 184 | Philadelphia
Garnele, Rucola, Frischkäse | 7,00 | 190 | Spicy
gekochter Thunfisch mit Unagisoße, Sesam | 7,00 |
| 185 | California
Garnele, Gurke, Avocado, Tobiko | 7,50 | | | |

Sashimi (6 Stk)

- | | | |
|-----|---------------------------------------|-------|
| 220 | Sake
Lachs | 12,90 |
| 221 | Maguro
Thunfisch | 13,90 |
| 222 | Sake to Maguro
Lachs und Thunfisch | 13,50 |



Poké Bowl

200 Bowl Unagi 14,90
Süßwasseraal, Edamame, Avocado, Salat,
Gurke, Möhren, Mango, Seealgen, Pokésoße,
Sesam- und Tatarsoße

202 Bowl Lachs 14,90
Lachs, Edamame, Avocado, Salat, Gurke,
Möhren, Mango, Seealgen, Pokésoße,
Sesam- und Tatarsoße

201 Bowl Umi 15,90
Lachs, Thunfisch, Garnelen, Süßwasseraal,
Edamame, Avocado, Salat, Gurke, Möhren,
Mango, Seealgen, Pokésoße, Sesam- und
Tatarsoße

203 Bowl Thunfisch 15,90
Lachs, Edamame, Avocado, Salat, Gurke,
Möhren, Mango, Seealgen, Pokésoße,
Sesam- und Tatarsoße



Sushi Mix

- | | | |
|-----|--|-------|
| 210 | Hiro
4 Nigiri, 1 Uramaki | 13,90 |
| 211 | Osaka
6 Nigiri, 2 Uramaki, Sashimi | 24,90 |
| 212 | Kyoto
8 Nigiri, 2 Special Rolls,
3 Hosomaki, Sashimi | 59,90 |
| 213 | Tokio
4 Nigiri, 1 Uramaki, Sashimi | 21,90 |
| 214 | Umi Mix
2 Special, 10 Nigiri, 1 Hosomaki | 54,90 |
| 215 | Kaizen
1 Hanura Rolls, 1 Futo Maki,
1 Kanpyo Maki, 1 Tamago Maki,
4 Nigiri | 28,90 |
| 216 | Shibuya
4 Nigiri, 1 Avocado Maki,
1 Sayurl | 16,50 |
| 217 | Kaido
1 Futo Maki, 1 Kanpyo Maki,
4 Nigiri | 14,90 |



210



211



212



213



214



215



216



217



Dessert

- | | | |
|-----|---|------|
| 302 | Bananogu
gebackene Banane getoppt mit Honig | 4,90 |
| 303 | Banana
Leicht süßer Klebreis mit Bananenfüllung & umwickelt mit Bananenblättern, verfeinert mit cremiger Kokosmilchsoße und Erdnüssen | 6,90 |
| 304 | Mochi Eis
(verschiedene Geschmacksrichtung)
Japanische Reisküchlein, gefüllt mit verschiedenem Eissorten | ?? |
| 306 | Schokoladentörtchen
Schokoladen-Lavakuchen mit Sesam / Grüntee Eis | 6,50 |
| 310 | Marukyo Kuriri
japanischer Pfannkuchen mit Sesam / Grüntee Eis | 5,90 |
| 311 | Sesam Bällchen (3 Stk)
Knusprige Sesambällchen mit süßer Bohnenfüllung, verfeinert mit süßer und cremiger Kokosmilchsoße | 4,50 |



Softdrinks

		0,25l	0,75l
290	Wasser	2,70	6,40
291	Wasserkaraffe mit Minze und Limetten	1l	6,90
		0,2l	0,4l
207	Coca Cola	2,70	4,90
208	Coke Zero	2,70	4,90
209	Fanta	2,70	4,90
204	Sprite	2,70	4,90
205	Ginger Ale	2,70	4,90
204	Bitter Lemon	2,70	4,90
206	Tonic Water	2,70	4,90
	SAFT & SAFTSCHORLE	0,2l	0,4l
280	Apfelsaft	2,70	4,90
281	Orangensaft	2,70	4,90
282	Maracujasaft ^{s,l}	2,70	4,90
283	Mangonektar	2,70	4,90



Kaffee

421	Kaffee ⁸	2,90
422	Espresso ⁸	2,50

ASIATISCHER KAFFEE

418	Ca Phe Den warmer, schwarzer, vietnamesischer Kaffee	3,90
419	Ca Phe Sua Da ⁸ vietnamesischer Kaffee mit Eis und Kondensmilch	4,90

Tee

411	Mint Lemon Tea	4,50
412	Fresh Ginger Tea	4,50
413	Hot Peach Orange	4,50
414	Jasmin Blossom	4,50
415	Genmaicha	4,50
416	Ingwertee	4,50
417	Zitronengrasstee	4,50



Homemade Limonades

255	Elder Limo Apfel, Holundersirup Minze und Soda	5,90
256	Lemongrass Limo Limette, Zitronengras und Soda	5,90
259	Ginger Limo Ingwer, Minze und Soda	5,90
261	Passion Fruit Limo Maracuja, Orangensaft und Soda	5,90
263	Mango Limo Mango, Minze und Soda	5,90
264	Mint Lemon Tea Minze, Zitrone, Honig	4,90
265	Fresh Ginger Tea Ingwer, Zitrone, Minze, Honig	4,90
266	Hot Peach Orange Pfirsichtee, Orangen, Zitronengras, Honig	5,50
267	Jasmine Blossom Grüner Jasmin Tee mit Zucker	4,90

Homemade Ice Teas

250	Black Peach Pfirsich-Mix, schwarzer Tee und Orange	6,50
251	Maracuja Tea Maracuja-Mix, grüner Tee und Maracujakerne	6,50
253	Mango Tea Mango-Mix und grüner Tee	6,50
254	Aloe Vera Tea Aloe Vera Mix, grüner Tee, Minze und Honig	6,50



Aperitifs

270	Hugo	7,90
	Prosecco, Holunderblütensirup und Minze	
271	Aperol Spritz	7,90
	Prosecco, Aperol und Soda	
272	Gin Tonic	7,90
	Gin und Tonic Water	
273	Lillet Wild Berry	7,90
	Lillet und Russian Wild Berry	

Sake

275	Ozeki warm	01,l	6,90
		0,3l	16,90
276	Ozeki kalt	01,l	6,90
		0,3l	16,90

Bier

480	Asahi	0,33l	4,50
481	Kirin	0,33l	4,50
482	Kölsch Reissdorf	0,33l	3,50
483	Kölsch Reissdorf alkoholfrei	0,33l	3,50
484	Paulaner Weizenbier	0,5l	4,90

Wein

		0,2l	Fl. 0,75l
490	Grauburgunder Pfaffmann	6,90	24
491	Weißburgunder Pfaffmann	6,90	24
492	Chardonnay Pfaffmann	6,90	24
492	Riesling Rosch	6,90	24
494	Sauvignon Blanc Cheval D'Or	6,90	24
495	Primitivo Fantini	6,90	24
496	Merlot Rosato Pfaffmann	6,90	24





Cocktail mit Alkohol

240	Caipirinha Cachoca, Limette und Rohrzucker	7,50
241	Mojito Havana 3 Anejo, Limette, Rohrzucker, Minze und Soda	7,90
242	Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	6,90
243	Pina Colada Rum, Kokosmilch, Ananassaft und Kokoscreme	8,50
244	Cubra Libre Havana 3 Anejo, Coca Cola und Limette	6,90
245	Swimming Pool Rum, Wodka, Cuaracao Blue, Kokosmilch, Ananassaft und Kokoscreme	8,50



Cocktail ohne Alkohol

430	Virgin Mojito Limette, Rohrzucker und Ginger Ale	6,40
431	Ipanema Limette, Rohrzucker, Limettensaft und Ginger Ale	5,90
433	Coconut Kiss Kokossirup, Kokoscreme, Ananassaft und Grenadine	7,50
434	Blue Hawaiian Blue Curacao, Kokoscreme und Ananassaft	7,50
435	Safer Sex on the Beach Limettensaft, Orangensaft, Pfirsich-Mix, Ananassaft und Grenadine	7,50

Liebe Gäste,

seit 2015 kennzeichnen wir alle Allergene und Zusatzstoffe in unseren Speisen.
Bitte beachten Sie jedoch, dass trotz sorgfältiger Zubereitung Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können. Bei Fragen oder speziellen Anliegen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Bitte beachten Sie, dass in unseren Soja- und Teriyaki-Saucen Gluten und Weizen enthalten sind.
Alle Gerichte können Spuren von Sesam enthalten.

Wasabi:

Stärke, Senfpulver, Antioxidationsmittel E330,
Säuerungsmittel E300, Farbstoffe E102 und E133,

Ingwer:

Säuerungsmittel E260 und E330, Konservierungsstoff E202.
E951, E955 und E954. Geschmacksverstärker E 621.
Enthält eine Phenylalaninquelle.

Allergene und Zusatzstoffe:

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. Chininhaltig
4. enthält eine Phenylalaninquelle mit Süßungsmitteln
5. Antioxidationsmittel
6. Gerstenmalz
7. Hefe
8. Koffein
9. Sulite

Alle Speisen können Spuren von Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfit, Lupinen, Weichtiere.

Zahlungsmöglichkeiten: EC-Kartenzahlungen ab 20,00 Euro.
Keine Kreditkarten.