




*Dass Essen glücklich macht, kann vermutlich kaum jemand widersprechen.*

*Am besten kann man die Fusionsküche von Taumi als Überschneidung vieler asiatischer Kocharten mit einem europäischen Einfluss beschreiben. Auf der Speisekarte befinden sich klassisch regionale Gerichte kombiniert mit nationalen Gerichten. Hier treffen Tradition und Moderne zu einem Geschmackserlebnis aufeinander. Der Stolz auf kompromisslose Qualität und Frische, vereint Taumi als familiäres Team tagtäglich in allem was wir tun. Die Liebe und Leidenschaft zum Genuss schmeckt man auf Taumis Tellern. Das Essen wird hier mit handwerklicher Leidenschaft zubereitet und wie ein kleines Kunstwerk kreativ auf den Tellern angerichtet. Präsentiert wird den Gästen eine offene und ehrliche Küche, weshalb man stets im Front-Cooking Bereich Taumis Köchen zuschauen kann.*

*Der Name „Taumi“ bedeutet auf vietnamesisch „Ich und Du“, sowie „Umi“ auf japanisch „das Meer“. Das Asia Fusion Restaurant glänzt in der Einrichtung im stilvollen, modernem und futuristischem Design. Mit diesem Gesamtkonzept macht sich Taumi deutschlandweit einzigartig.*





**1. CATCH THE FISH** <sup>2,14</sup>  **9,90 €**

Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Grünschalmuscheln, Cherry Tomaten, Tom-yum Paste, Champignons Lauchzwiebeln und Dill

*Soup with salmon, tiger prawns, green mussels, cherry tomatoes, Tom-yum paste, mushrooms, spring onions and dill*

# VORSPEISE STARTERS



**2. ALMOST NUDE** <sup>2,5</sup>

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reishnudeln, gerösteten Erdnüssen, serviert mit leichter hausgemachter Limetten-Vinaigrette oder Sojasoße

*Vietnamese summer rolls filled with salad, cucumber, rice noodles, roasted peanuts, served with a light homemade lime-vinaigrette or soy sauce*

2T. Hausgemachter Tofu/ **6,50 €**  
Homemade Tofu

2H. Hühnerfleisch / Chicken **6,50 €**

2G. Tempura Garnelen **7,50 €**  
Tempura prawns

**3. SPRINGROLLS** <sup>2</sup> **7,90 €**

Vietnamesische knusprige Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, Gemüse serviert mit Sweet-Chili-Soße

*Vietnamese crispy springrolls filled with prawns and chicken, vegetables, served with sweet chili sauce*



© copyright





#### 4. EDAMAME <sup>6</sup>

6,50 €

grüne Baby-Sojabohnen serviert  
mit Meersalz  
*green baby-soybeans served with sea salt*

#### 5T. TARTARE Thunfisch <sup>4</sup> 9,90 €

Thunfischtartar mit Avocado, Seetangsalat, Kaviar, gemischte Soße, serviert mit vietnamesischen Banh Da

*Tuna tartare with avocado, seaweed salad, caviar, mixed sauce, served with vietnamese banh da*

#### 5L. TARTAR Lachs <sup>4</sup> 9,90 €

Lachstartar mit Avocado, Seetangsalat, Kaviar, gemischte Soße, serviert mit vietnamesischen Banh Da

*salmon tartare with avocado, seaweed salad, caviar, mixed sauce, served with vietnamese banh da*



#### 6. SMOKY SATE <sup>57</sup>

7,90 €


Gebatene Hühnerspieße mit  
Erdnusssauce

*Fried chicken skewers with peanut sauce*



© copyright





**7. PRAWNS IN SILK** <sup>1,2</sup> 7,50 €

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

*Dumplings made from rice flour filled with minced shrimp and vegetables*



**10. CREW LOVES TAPAS** <sup>1,2,5,6</sup>

Eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Dumplings, Frühlingssrollen, Sommerrollen mit Hühnerfleisch

*a small selection of four appetizers: baby soy beans with sea salt, dumplings, springrolls, summerrolls with chicken*

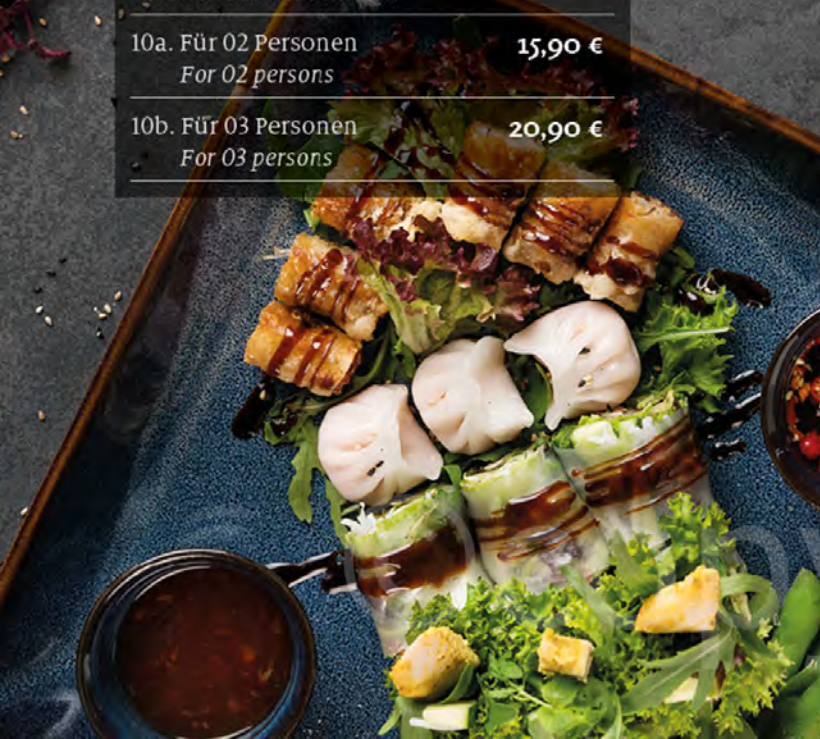
10a. Für 02 Personen 15,90 €  
For 02 persons

10b. Für 03 Personen 20,90 €  
For 03 persons

**8. GOLDEN MANGO SALAD** <sup>2</sup> 9,90 €

Frische Mango, Gurke, Paprika, Cherry Tomaten und Saisonsalat in gemischter Soße

*Fresh mango, cucumber, peppers, cherry tomatoes and seasonal salad in mixed sauce*



**9. SEAWEED SALAD** <sup>11</sup> 6,00 €

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

*Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame*

**11. SÜßKARTOFFELPOMMES** <sup>1</sup> 6,50 €

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayonnaise

*Sweet potato fries served with Japanese mayonnaise*



# VIETNAMESISCHE SUPPEN

## VIETNAMESE SOUPS



### 12b. PHO GA <sup>1</sup>

Hähnchenfleisch/ with tender chicken

1) Vorspeise/ Appetizer

8,50 €

2) Hauptgang/ Main

14,50 €

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe, Reisbandnudeln. Traditionellerweise servieren wir sie mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder würzigem Tofu, dazu Lauchringe, Koriander und je nach Bedarf mit Chilli und Limetten. Wahlweise mit:

*A traditional Vietnamese soup, served in a large bowl consisting of a strong, clear broth, thin rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu served with spring onions, coriander, soy sprouts and chili. Optional with:*



### 12a. PHO TOFU <sup>1</sup>

Würzigem hausgemachtem Tofu/ with savory homemade Tofu

1) Vorspeise/ Appetizer

8,50 €

2) Hauptgang/ Main

13,50 €



### 12c. PHO BO <sup>1</sup>

Rindfleisch/ Thin sliced of beef

1) Vorspeise/ Appetizer

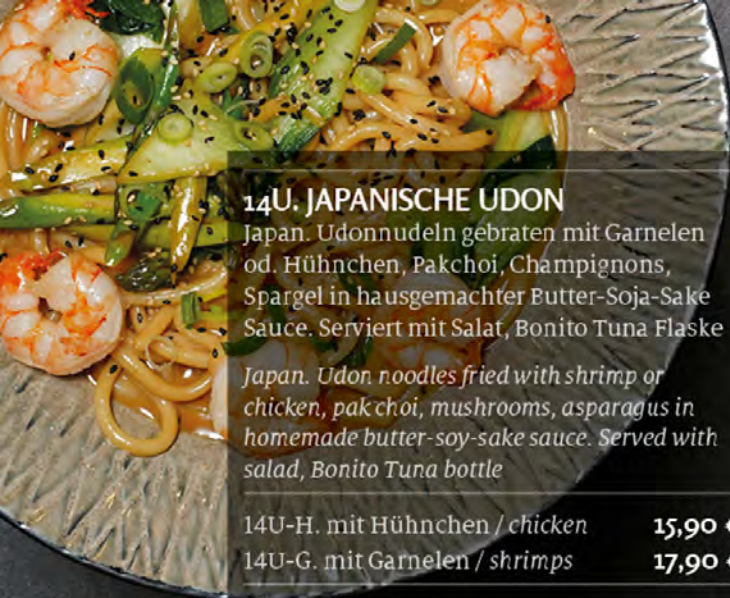
9,90 €

2) Hauptgang/ Main

16,50 €

night





### 14U. JAPANISCHE UDON

Japan. Udonnudeln gebraten mit Garnelen od. Hühnchen, Pakchoi, Champignons, Spargel in hausgemachter Butter-Soja-Sake Sauce. Serviert mit Salat, Bonito Tuna Flaske

*Japan. Udon noodles fried with shrimp or chicken, pak choi, mushrooms, asparagus in homemade butter-soy-sake sauce. Served with salad, Bonito Tuna bottle*

14U-H. mit Hühnchen / chicken **15,90 €**

14U-G. mit Garnelen / shrimps **17,90 €**



### 14. BUN

(nach südvietnamesischem Stil) <sup>1,2,5,11</sup>

Reisnudeln serviert mit saisonalem Salat und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

*warm rice-noodles served with seasonal salad, and chili-ginger-lime-vinaigrette served with roasted peanut and sesame. Optional with:*

14F. Vietnam. Frühlingsrollen **15,90 €**  
*Vietnamese springrolls*

14R. Gebratenem Rindfleisch **16,90 €**  
*Fried beef*

## UDON FUSION

### SALAT BUN

(nach südvietnamesischem Stil)



### 13. FUSION SALAD <sup>4,5,11,14</sup>

Saisonaler Salat mit frischer Mango-Würfel, Gurke, Paprika, Cherry Tomaten mit gemischter Soße. Wahlweise mit:

*Seasonal salad with fresh mango cubes, cucumber, peppers, cherry tomatoes with mixed sauce. Optionally with:*

13L. Gegrilltem Lachs **16,90 €**  
*Grilled salmon*

13G. Gebratenen Garnelen **16,90 €**  
*Fried shrimps*

13R. Gebratenem Rindfleisch **16,90 €**  
*Fried beef*

copyright





### 15. CURRY 2,5/7,11

TAUMI homemade Curry-Soße mit Hokkaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlweise mit:

*Taumi homemade Curry-Sauce with pumpkin, paprika, zucchini and carrots, broccoli, served with seasonal salad, roasted peanut, sesame rice. Optional with:*

15H. Hähnchen / chicken	16,50 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch / grilled beef	17,50 €
15G. Garnelen / shrimps	18,50 €
15E. Ente / duck	19,50 €
15L. Lachs / salmon	21,00 €



© copyright



## 16. MANGO ENTE 7

19,50 €

Gegrillte Ente mit Mango Crème  
verfeinert mit Kokosmilch, serviert  
mit Saison Salat, Sesamreis, Cashew  
Kernen, frischer Mango

*Grilled duck with mango cream  
refined with coconut milk, served with  
seasonal salad, sesame rice, cashews,  
fresh mango*



## 17. TAUMI ROYAL 2,5,11

Gegrillte Garnelen oder Hähnchen od.  
Rindfleisch in Taumi Homemade Soße, mit  
Saisongemüse, Salat. Serviert mit Sesamreis.  
Wahlweise mit:

*Grilled shrimp or chicken or beef in Taumi  
homemade sauce, with seasonal vegetables,  
salad. Served with sesame rice. Optionally with:*

17H. Hähnchen / chicken 16,50 €

17R. Rindfleisch / beef 17,50 €

17G. Garnelen / shrimps 18,50 €



right



# FISHING & ROLLING



## 18. BEST OCEAN <sup>1,2,4</sup>

21,00 €

Frischer roher Lachs, Thunfisch, Tiefseescallops, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushireis, verfeinert mit Salat, Guacamole, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam.

*Raw salmon, tuna, scallops, cooked shrimp, ebi tempura served with sushi rice, wildflower salad, guacamole, ginger, wasabi, sesame dressing, unagi sauce and sesame.*



## 19. MANGURO POWER <sup>4</sup>

21,90 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt mit Spargel (od. Saisongemüse) in Hoisin Soße. Serviert mit Sesamreis, Salat, Guacamole, frisch eingelegten Tomaten

*Tuna fillet briefly grilled in Japanese spices with asparagus (or seasonal vegetables) in hoisin sauce. Served with sesame rice, salad, guacamole, fresh pickled tomatoes*



## 20. SWEET SALMON <sup>4,11</sup>

21,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit Spargel (oder Saisongemüse) in Hoisin Soße. Serviert mit Sesamreis, Salat, Guacamole, frisch eingelegten Tomaten

*Grilled salmon fillet with asparagus (or seasonal vegetables) in hoisin sauce. Served with sesame rice, salad, guacamole, fresh pickled tomatoes*





## 21. T-BONE STEAK

500g T-Bone Steak medium gegrillt, serviert mit Champignons, Saisongemüse, saisonalem Salat in Hoisin Soße, Salat, Guacamole, frisch eingelegte Tomaten, Süßkartoffelpommes

*500g T-bone steak grilled medium, served with mushrooms, vegetables, seasonal salad in hoisin sauce, lettuce, guacamole, fresh pickled tomatoes, sweet potato fries*

36,90 €



## 22. SURF AND TURF <sup>1,11</sup>

200g medium gegrilltes Entrecote Steak und gegrillten Großgarnelen, serviert mit Champignons, Gemüse, saisonaler Salat in Hoisin Soße, Guacamole, frisch eingelegte Tomaten, Süßkartoffelpommes

*200g Entrecote steak grilled medium, served with mushrooms, vegetables, seasonal salad in hoisin sauce, guacamole, fresh pickled tomatoes, sweet potato fries*

28,50 €



©copy





**23. ENTRECÔTE STEAK <sup>1+1</sup>**

**28,50 €**

280 gr Entrecôte gegrillt, serviert mit Champignons, Gemüse, saisonaler Salat in Hoisin Soße, Guacamole, frisch eingelegte Tomaten, Süßkartoffelpommes

280g Entrecote steak grilled medium, served with mushrooms, seasonal salad in hoisin sauce, guacamole, fresh pickled tomatoes, sweet potato fries

©copyright



# VEGGIE / VEGAN

## 24. GREEN GARDEN / VEGGIE <sup>11</sup> 15,50 €

Tofu, Champignons und Saisongemüse gebraten in Hoisin Soße, serviert mit Salat und Sesamreis.

*Tofu, mushrooms and seasonal vegetables fried in hoisin sauce, served with salad and sesame rice*

## 25. TOFU CURRY <sup>7,11</sup> 14,50 €

Cremiges Kokos-Curry mit Gemüse, hausgemachtem Tofu und Hokkaido Kürbis, Paprika, Zucchini, Karotten, Brokkoli, verfeinert mit saisonalem Salat, Sesamreis und gerösteten Erdnüssen.

*Creamy coconut curry with vegetables, homemade tofu, Hokkaido pumpkin, peppers, zucchini, carrots, broccoli, served with seasonal salad, sesame rice and roasted peanut*

## 26. BLACK FOREST UDON <sup>1,6,11</sup>

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu oder (Hähnchen, Rindfleisch, Garnelen) und Saisongemüse in Hoisin Soße. Serviert mit Salat und gerösteten Zwiebeln.

*Japanese udon noodles fried with tofu or (chicken, beef, shrimp) and seasonal vegetables in hoisin sauce. Served with salad and roasted onions.*

26T- Tofu Veggie 14,50 €

26H- mit Hähnchen chicken 15,90 €

26R- mit Rindfleisch beef 16,90 €

26T- mit Garnelen shrimps 17,90 €



# FÜR KINDER FOR KIDS

## HAPPY CHILD 1

9,50 €

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffelpommes, Sweet Chilli Soße oder japanische Mayonnaise

*Grilled shrimps served with sweet potatoes fries, Japanese mayonnaise or sweet chili sauce*

## HAPPY CHILD 2

9,50 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit Süßkartoffelpommes und Japanischer Mayonnaise

*Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and Japanese mayonnaise*

## EXTRAS

Portion Reis

1,50 €

Extra Soße

1,50 €

Salsa Roja

2,00 €

Guacamole

2,50 €



# SUSHI NIGIRI

(2 STK. / PCS.)

## MAKI

(MIT SESAM) 8 STK. / PCS.

M11. AVOCADO 5,90 €

M12. KAPPA 5,50 €

Gurke/ cucumber

M13. SPARGEL 5,90 €

Spargel/Asparagus

M14. SAKE<sup>4</sup> 6,50 €

Lachs/ salmon

M15. TEKA<sup>4</sup> 6,50 €

Thunfisch/ Tuna

M16. EBI<sup>2</sup> 6,50 €

Eingelegte Garnelen / Pickled prawns

M17. ANAGO<sup>B</sup> 7,50 €

Gegrillter Salzwasseraal/ Salty sea eel grilled

M18. TEMPURA GARNELEN<sup>1,2</sup> 7,50 €

Frittierte Garnelen/ Fried prawns

M19. KANI 5,90 €

Surimi / pureed white fish stick

M20. HÜHNCHEN 5,90 €

chicken

N1. AVOCADO 5,50 €

N2. SAKE<sup>4</sup> 6,50 €

Lachs/ Salmon

N3. BLUEFIN TUNA<sup>4</sup> 6,90 €

Thunfisch/ Tuna

N4. EBI<sup>2</sup> 6,50 €

Eingelegte Garnelen/ Pickled prawns

N5. KANI<sup>2,4</sup> 5,50 €

Surimi

N6. ANAGO<sup>B</sup> 7,20 €

Gegrillter Salzwasseraal/ Grilled salty sea eel

N7. ABURI GAI<sup>14</sup> 7,20 €

Tiefseescallops flambiert/ Scallops flambéed

N8. SHIME SABA 5,50 €

Makrelenfilet/ Mackerel fillet

N9. TAKO OKTOPUS 5,50 €

N10. KAVIAR 6,50 €

N11. MANGO 5,50 €

© copyright



# INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.) / PCS.



**U21. ALASKA** <sup>4</sup> 12,50 €

Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar)  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Salmon, avocado and fish roe (caviar)*

**U22. BLUEFIN MAGURO** <sup>4</sup> 13,50 €

Thunfisch, Avocado und Tobiko (Kaviar)  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Tuna, avocado and tobiko (caviar)*

**U23. EBI TEMPURA** <sup>2</sup> 13,50 €

Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Fried tempura prawns, avocado and sesame*

**U24. CALIFORNIA** <sup>2-4</sup> 12,50 €

Surimi, Avocado und Tobiko (Kaviar)  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Surimi, avocado and fish roe*

**U25. ANAGO** <sup>11.B</sup> 13,50 €

Salzwasseraal, Gurke und Sesam  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Salty sea eel, cucumber and sesame*



**U26. HOTATEGAI** <sup>4-14</sup> 13,50 €

Tiefseescallops, Avocado und Tobiko  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Scallops, avocado and fish roe*

**U27. SALMONSKIN** <sup>4</sup> 12,50 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam  
Unagisoße und japanische mayonnaise  
*Salmonskin grilled, cucumber and sesame*

**U28. VEGGIE KAPPA** <sup>11</sup> 11,90 €

Tempura Avocado mit Gurke, Mango und  
Sesam ummantelt, Unagisoße  
*Tempura avocado with cucumber, mango  
and sesame, unagi sauce*

**U29. TAUMIS TOFU** <sup>11</sup> 11,90 €

Hausgemachter Tempura-Tofu und  
Avocado umhüllt von Mango, Sesam und  
Unagi Soße  
*Homemade tempura tofu, avocado coated  
in mango, sesame and unagi sauce*

**U30. TAUMIS CHICKEN** 12,50 €

Gekochtes Hähnchen mit Avocado  
*cooked chicken with avocado*

©copyright





**S31. SALMON** <sup>4</sup> 14,90 €

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat,  
Avocado

*6 slices of salmon on seaweed salad,  
avocado*

**S32. BLUEFIN TUNA** <sup>4</sup> 16,90 €

6 Scheiben Thunfisch auf  
Seetangsalat, Avocado

*6 slices of tuna on seaweed salad,  
avocado*



# SASHIMI

(6 STK.)



**S33. ABURI SASHIMI** <sup>4</sup> 15,90 €

3 Scheiben Lachs flambiert und  
3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf  
Seetangsalat, Avocado

*3 slices of salmon and 3 slices tuna flambéed on  
seaweed salad, avocado*

**S34. TAUMIS SASHIMI MIX** 22,90 €

3 Stk. Sashimi Lachs, 3 Stk. Sashimi Thun-  
fisch, 4 Stk. Sashimi Jakobmuscheln, auf  
Seetangsalat, Avocado

*3 pieces of sashimi salmon, 3 pieces of sashimi  
tuna, 4 pieces of sashimi scallops, on seaweed  
salad, avocado*



© copyright



# TAUMI SPECIAL

## HOMEMADE ROLLS

(8 STK.) (ÜBERALL MIT UNAGI SOSSE UND MAYO)

### H41. CRISPY TIGER <sup>1,2,4,7</sup>

16,50 €

8 Stk. Ura Maki mit Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

*8 pcs. ura maki with tempura prawns, mango, avocado, philadelphia cream cheese, covered with flambéed salmon*



### H42. SIZZLING TEMPTATION <sup>1,4,7</sup>

15,50 €

8 Stk. Ura Maki mit Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke Philadelphia im Lachsmantel

*8 pcs. ura maki with tempura avocado, mango, cucumber, philadelphia cream cheese covered with salmon*

### H43. MAMA EBI <sup>2,4,7</sup>

15,50 €

8 Stk. Ura Maki mit gegrillter Lachshaut, Mango, Gurke, Philadelphia mit Großgarnelen unwickelt

*8 pcs. ura maki with grilled salmon skin, mango, cucumber, philadelphia cream cheese, wrapped in prawns*





# TAUMI SPECIAL

## HOMEMADE ROLLS

(8 STK.) (ÜBERALL MIT UNAGI SOSSE UND MAYO)



### H44. BLAZING BLUEFIN TUNA <sup>2,47</sup> 16,50 €

8 Stk. Ura Maki mit Surimi, Mango, Avocado, Philadelphia Frischkäse, ummantelt mit Bluefin Thunfisch

*Surimi, mango, avocado, philadelphia cream cheese wrapped with tuna*



### H45. FUTU MAKI <sup>4</sup> 14,50 €

5 Stück Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko

*5 pieces Maki filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and tobiko*



### H47. SUPER STAR ROLL 18,50 €

8 Stk. Ura Maki mit Tempura Garnelen, Lachs, Salzwasseraal, Mango, Philadelphia im Avocadomantel

*8 pieces Ura Maki with tempura shrimp, salmon, saltwater eel, mango, Philadelphia in an avocado coating*



# TEMPURA ROLL (8 STK.)

**T51. CRUNCHY VEGGIE** <sup>1,7</sup> 14,50 €

Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia und Nori  
*Avocado, cucumber, asparagus and philadelphia cream cheese and Nori*

**T52. BLUEFIN TUNACADO** <sup>1,4,7</sup> 16,50 €

Bluefin Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori  
*Tuna, avocado, philadelphia cream cheese and Nori*

**T53. ABURI SALMON** <sup>1,4,7</sup> 15,50 €

Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori  
*Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and Nori*

**T54. HOTAGAI TEMPURA** <sup>1,7,14</sup> 16,50 €

Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia und Nori  
*Scallops, avocado and philadelphia cream cheese and Nori*

**T55. EBI CRUNCHY** <sup>1,2,7</sup> 15,50 €

Garnelen, Gurken und Philadelphia und Nori  
*Shrimp, cucumber, and philadelphia cream cheese*

**T56. CRUNCHY TOFU / VEGGIE** <sup>1,7</sup> 14,90 €

Avocado, Gurke, hausgemachter Tofu, Philadelphia und Nori  
*avocado, cucumber, homemade tofu and philadelphia cream cheese and nori*

**T57. CRUNCHY CHICKEN** 15,50 €

Hähnchen, Avocado, Philadelphia und Nori  
*Chicken, avocado, Philadelphia and nori*



# SUSHIMENU



## MAKI MIX <sup>4</sup>

14,90 €

8 Stk. Lachs Maki / 8 pcs salmon maki

8 Stk. Bluefin Thunfisch / 8 pcs tuna maki

8 Stk. Avocado Maki / 8 pcs avocado maki



## SAKE TSUNAMI <sup>z</sup>

17,90 €

8 Stk. Lachs Maki / 8 pcs salmon maki

4 Stk. Lachs Nigiri / 4 pcs salmon nigiri

2 Stk. Lachs Sashimi / 2 pcs salmon sashimi



## CRISPY ROCKET <sup>1,4,7</sup>

20,90 €

8 Stk. Lachs Crunchy Roll / 8 pcs salmon  
crunchy roll

4 Stk. Nigiri / 4 pcs nigiri



## BLAZING LOVE <sup>1,2,4,7</sup>

20,90 €

8 Stk. Crispy Tiger / 8 pcs crispy tiger

4 Stk. Nigiri / 4 pcs nigiri





**TAUMI FREE STYLE**

ab 70,00€

Nach Ihren besonderen Wünschen  
und Kreativität unseres Sushimeisters

*According to your special wishes and  
the creativeness of our sushi masters*





# SUSHI MENU

## KAMASUTRA <sup>1,2,4,7,14</sup>

43,00 €

8 Stk. / 8 pcs Taumis Special Roll  
8 Stk. / 8 pcs Tempura  
8 Stk. / 8 pcs Kappa Maki  
4 Stk. / 4 pcs Nigiri  
Seetangsalat / seaweed salad

## SALMON LOVE <sup>1,2,4,7,14</sup>

34,90 €

4 Stk. / 4 pcs Lachs Nigiri  
4 Stk. / 4 pcs Sashimi Lachs  
16 Stk. / 16 pcs Lachs Maki  
8 Stk. / 8 pcs Inside Out Roll Lachs

## ROBU INVASION <sup>1,2,4,7,14</sup>

56,00 €


8 Stk. / 8 pcs Taumis Special Roll  
8 Stk. / 8 pcs Alaska Inside-Out Roll  
8 Stk. / 8 pcs Sake Maki  
8 Stk. / 8 pcs Kappa Maki  
8 Stk. / 8 pcs Tempura  
Seetangsalat/ seaweed salad  
6 Stk. / 6 pcs nigiri

## BLACK FOREST (Veggie) <sup>1,11</sup>

38,00 €

8 Stk. / 8 pcs Crunchy Veggie  
8 Stk. / 8 pcs Veggie Inside-Out Roll  
8 Stk. / 8 pcs Gurke Maki  
2 Stk. / 2 pcs Avocado Nigiri  
2 Stk. / 2 pcs Mango Nigiri  
Seetangsalat/ seaweed salad



A close-up photograph of a dark brown ceramic bowl filled with vibrant green matcha ice cream. The ice cream is topped with a fresh mint leaf and several small, brown, heart-shaped seeds. The background is dark and slightly blurred, showing another bowl of ice cream and scattered seeds.


**MATCHA EIS** <sup>AH</sup>

7,00 €

2 Kugeln Matcha Eis mit Mangosauce,  
Cashewnüssen und Beeren

*2 scoops of matcha ice cream with mango  
sauce, cashews and berries*

# DESSERTS


A top-down view of a dark grey plate with two round mochi ice cream balls. One is white and the other is red. The plate is garnished with fresh strawberries, blackberries, orange slices, and mint leaves.

**MOCHI MOCHI** <sup>1. A.11</sup>

7,00 €

Zwei Mochi Eis, serviert mit Beeren

*2x mochi ice cream, served with berries*

A clear glass cup filled with vanilla ice cream. The ice cream is topped with fresh strawberries, cashew nuts, and mint leaves. The cup is placed on a wooden surface.

**VANILLE EIS**

7,00 €

Zwei Vanilleeis, serviert mit Erdbeersauce,  
Mandeln und Beeren

*2x vanilla ice cream, served with strawberry  
sauce, almonds and berries*



## TEE / TEA

**Grüner Tee/ Jasmintee** (green/jasmine tea) 3,80 €

**Hausgemachter Ingwertee** 4,80 €  
(homemade ginger tea)  
Mit frischem Ingwer, Orange & Honig

**Hausgemachter Zitronengraste** 4,80 €  
(homemade lemongrass tea)  
Mit frischem Zitronengras, Orange & Honig

**Hausgemachter Minz Tee** (Minze, Limette & Honig) 4,80 €

**Grüntee-Latte mit jap. Matcha** 4,80 €  
(green tea latte with japanese matcha)



## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE/ HOMEMADE FRESH DRINKS

**Mango Shake** <sup>7,B,I</sup> 7,90 €  
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch

**Very Berry** <sup>B,H</sup> 7,90 €  
Frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze

**Ginger Lemonade** <sup>B,H</sup> (kein Alkohol) 7,20 €  
Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer

**Lemongrass Lemonade** <sup>B</sup> 7,20 €  
Hausgemachter Zitronengrassirup, Limette & Rohrzucker

**Thai Basil Lemonade** <sup>B,H,I</sup> 7,20 €  
Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker

**Passionfrucht Salz** 9,50 €  
Limette, Maracujasaft, Salz, Minze, Rohrzucker



**Cafe Saigon- Empfehlung des Hauses** 4,80 €  
(Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer Kondensmilch

**Café Creme** 2,90 €

**Espresso** 2,60 €

**Espresso Macchiato** 2,90 €  
Espresso mit Milchschaum/ espresso with milk foam

**Cappuccino** 3,80 €

**Latte Macchiato** 4,50 €





# KALTE GETRÄNKE

## SOFT DRINKS

Cola <sup>H,G</sup> / Cola light <sup>A,C,G,H</sup>	0,2l	2,90 €
Fanta <sup>H,M</sup> / Sprite	0,4l	4,90 €
Acqua Morelli Sparkling	0,25l	2,90 €
(mit Kohlensäure)	0,75l	6,50 €
Acqua Morelli Still	0,25l	2,90 €
(ohne Kohlensäure)	0,75l	6,50 €
Schweppes Ginger Ale <sup>A,H</sup> / Ginger Beer <sup>A,H</sup>	0,2l	3,40 €
Bitter Lemon <sup>A,H</sup> / Tonic Water <sup>A</sup> /	0,2l	3,40 €
Russian Wildberry <sup>A,H</sup>	0,2l	3,40 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb /	0,2l	2,90 €
Orangensaft / Cranberrysaft /	0,4l	4,90 €
Maracuja Nektar		
<i>Vahinger apple juice / orange juice /</i>		
<i>cranberry juice / passion fruit nectar</i>		
Aloe Vera Getränk	0,2l	3,50 €
	0,4l	5,50 €
Saftschorle <sup>A,H</sup> Fruit juice spritzer	0,2l	2,60 €
	0,4l	4,60 €

© copyright





# COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b> <sup>12,H,S</sup>	7,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
<b>Hugo</b> <sup>12,B,H</sup>	7,50 €
Prosecco, Holunderblüte, Soda & Minze	
<b>Greentea Mojito</b> <sup>12</sup>	8,90 €
Limette, Minze, Ginger Ale, Jap. Matcha, Rum	
<b>Passionfruit Paloma</b> <sup>12,A,I</sup>	9,40 €
Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	
<b>Moscow Mule</b> <sup>1,12,A,H</sup>	8,90 €
Wodka, Ginger Beer & Gurke	
<b>Long Island Ice Tea</b> <sup>1,12,B,G,H</sup>	9,40 €
Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	
<b>Lillet Wildberry</b> <sup>12,A,H</sup>	7,90 €
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	
<b>Sex on the Beach</b> <sup>12,B</sup>	8,90 €
Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfirsichlikör	
<b>Caipirinha</b> <sup>12,B</sup>	7,50 €
Cachaca, Limette & Rohrzucker	

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

<b>Warsteiner Pils vom Fass</b> <sup>1b</sup>	0,3l	3,20 €
<i>Krombacher pils on tap</i>	0,5l	4,50 €
<b>Warsteiner Brewers Gold</b> <sup>1b</sup>	0,3l	3,20 €
<b>Warsteiner Alkoholfrei</b>	0,33l	3,20 €
<b>Hefeweizen</b> <sup>1b</sup>	0,5l	4,50 €
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b> <sup>1b</sup>	0,5l	4,50 €
<i>non-alcohol wheat beer</i>		
<b>Tiger Beer</b> <sup>1b</sup>	0,33l	4,20 €
<b>Sake warm / kalt</b> <sup>1</sup>	0,2l	5,20 €

yright



# WEINKARTE

## WINE

### OFFENE WEINE (0,2L)

#### WEIßWEIN (0,75l)

Riesling trocken	19,90 €
Grauburgunder	22,00 €
Sauvignon Blanc	25,00 €

#### ROTWEIN (0,75l)

Merlot	22,00 €
Spätburgunder	22,00 €

#### ROSÉ (0,75L)

Schmetterlinger im Bauch	25,00 €
--------------------------	---------

#### SEKT / SPARKLING WINE (0,75l)

Scavi & Ray Prosecco	22,00 €
----------------------	---------

#### WEIßWEIN (0,2L)

Riesling	5,40 €
Grauburgunder/ Auggenner Schäf	6,20 €
Sauvignon Blanc/ Auggenner Schäf	6,90 €

#### ROTWEINE (0,2l)

Merlot	5,90 €
Spätburgunder	5,90 €

#### ROSÉ (0,2l)

Schmetterlinger im Bauch	6,90 €
--------------------------	--------

#### Weinschorle / Wine Spritzer

Weißwein/ Rotwein	4,90 €
-------------------	--------

### FLASCHENWEINE (0,75l)

©copyright



# INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

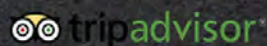
Für Ihre Gesundheit und die Qualität Ihrer Speisen kochen wir mit **Glutamat nicht**.

Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1	Enthält glutenhaltige/s Getreide/-Erzeugnisse
1a.	Weizen
1b.	Gerste
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite
13	Enthält Lupine/-erzeugnisse
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe

A	Mit Süßungsmittel(n)
B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
E	Enthält Süßholz
F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
H	Mit Farbstoff
I	Mit Konservierungsstoff
J	Mit Nitritpökelsalz
K	Mit Nitrat
L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
M	Mit Antioxidationsmittel
N	Mit Geschmacksverstärker
O	Geschwärzt
P	Gewachst
Q	Mit Phosphat
S	Chininhaltig
T	Säuerungsmittel
U	Stabilisatoren

**PAYMENTS** VISA/ Mastercard / Cash / EC (min 10€)



Für Ihre Gesundheit und die Qualität Ihrer Speisen kochen wir **OHNE** Glutamat  
Bei Taumi finden Sie immer etwas Gesundes

100 (g)	Fett (g)	Cholesterin (g)	Kalorien (kcal)	Eiweiß (g)	Vitamin
Gemischter Salat	0,16	0	16	0,81	C, B3, B5
Sushireis	0,5	0	345	7	E, B3, B5
Garnelen	2	0	102	20	B3, B5, B6, E
Hühnerfleisch	4	0,85	116	20	A, D, Eisen, Magnesium
Thunfisch	6	0,49	184	30	A, B6, B12, Eisen, Kalium, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B12, B6, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kalium, Eisen
Entebrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12