



Herzlich willkommen in Ihrem Taumi Restaurant – dass Essen glücklich macht, kann vermutlich kaum jemand abstreiten.

Der Name „Taumi“ bedeutet auf Vietnamesisch „Ich und Du“, sowie „Umi“ auf Japanisch „das Meer“. Am besten kann man die Fusionsküche von Taumi als Überschneidung vieler asiatischer Kocharten mit europäischem Einfluss beschreiben. Auf der Speisekarte befinden sich klassische regionale Gerichte kombiniert mit nationalen Gerichten. Hier verschmelzen Tradition und Moderne zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Der Stolz auf kompromisslose Qualität und Frische vereint Taumi als familiäres Team tagtäglich in allem, was wir tun.

Die Liebe und Leidenschaft zum Genuss schmecken Sie auf Taumis Tellern. Das Essen wird hier mit handwerklicher Leidenschaft zubereitet und wie ein kleines Kunstwerk kreativ auf den Tellern angerichtet. Wir präsentieren Ihnen eine offene und ehrliche Küche, weshalb Sie stets Taumis Köchen im Front-Cooking-Bereich zuschauen können. Die stilvolle und moderne Einrichtung mit futuristischem Design rundet das Gesamtkonzept ab, womit sich Taumi deutschlandweit einzigartig macht – *wir wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt und einen guten Appetit!*

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)	Vitamine und Mineralstoffe
Gemischter Salat	0,16	0	16	0,81	C, B3, B5
Sushi-Reis	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, Kalzium, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B12, B6, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kalzium, Eisen
Entenbrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12



1. CATCH THE FISH ^{2,14}

7,50 €

Suppe mit Lachs, Garnelen, Grünschalmuscheln, Cherrytomaten, Tom Yum Paste, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill

Soup with salmon, prawns, green mussels, cherry tomatoes, Tom Yum paste, mushrooms, spring onions and dill

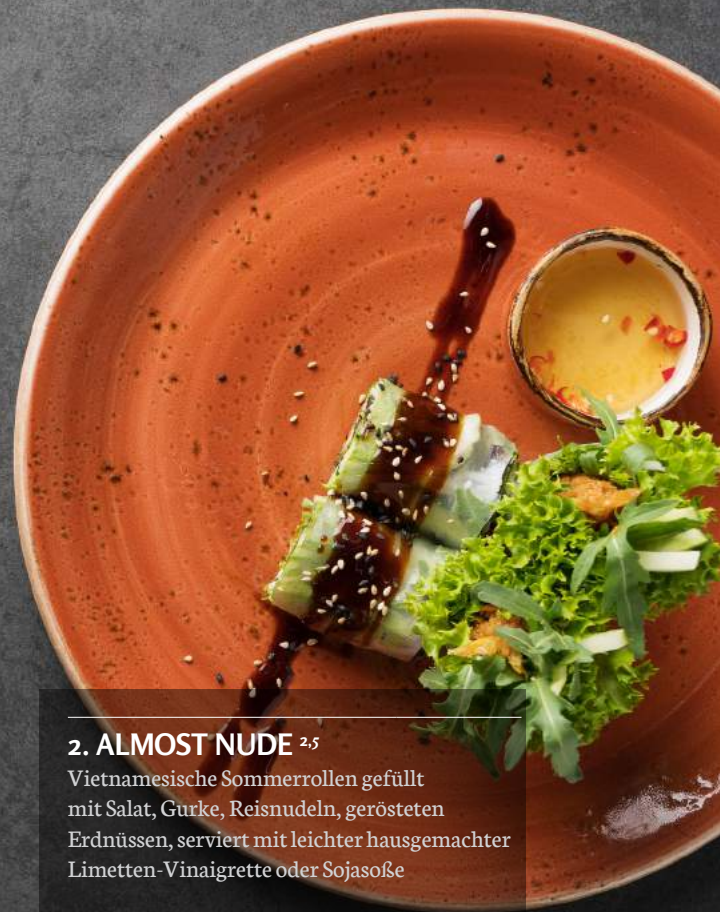
VORSPEISE STARTERS

3. SPRING ROLLS ²

6,00 €

Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Sweet Chili Soße

Vietnamese crispy spring rolls filled with prawns and vegetables, served with sweet chili sauce



2. ALMOST NUDE ^{2,5}

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurke, Reissnudeln, 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
Homemade tofu

4,90 €

2H. Hühnerfleisch
Chicken

5,50 €

2G. Tempura Garnelen
Tempura prawns

6,00 €





4. EDAMAME ⁶

5,50 €

Grüne Baby-Sojabohnen serviert mit Meersalz

Green baby soybeans served with sea salt

5. TARTAR ⁴

7,50 €

Bluefin Thunfischtartar mit Avocado, Unagi-Soße, Seetangsalat und Tobiko (Fischrogen), serviert mit vietnamesischem bánh đa (Reispapier)

Bluefin tuna tartar with avocado, Unagi sauce, seaweed salad and Tobiko (fish roe) served with Vietnamese rice paper



6. SMOKY SATE ^{5,7}

6,00 €

Gebratene Hühnerspieße mit Erdnuss-Soße

Fried chicken skewers with peanut sauce

7. PRAWNS IN SILK ^{1,2}

5,00 €

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

Dumplings made from rice flour filled with minced prawns and vegetables

8. GOLDEN MANGO SALAD ²

8,50 €

Gegrillte Garnelen, frische Mango, Gurke und Salat in Sweet Chili Soße, serviert mit Cherrytomaten

Grilled prawns, fresh mango, cucumber and salad in sweet chili sauce, served with cherry tomatoes

9. SEAWEED SALAD ¹¹

5,00 €

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

10. CREW LOVES TAPAS ^{1,2,5,6}

Eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Prawns In Silk, Spring Rolls, Almost Nude

A small selection of our appetizers: Edamame, Prawns In Silk, Spring Rolls, Almost Nude

10A. Für 02 Personen
For 02 persons

13,50 €

10B. Für 03 Personen
For 03 persons

18,00 €

11. SWEET POTATO FRIES ¹

5,00 €

Süßkartoffel-Pommes serviert mit japanischer Mayonnaise

Sweet potato fries served with Japanese mayonnaise

VIETNAMESISCHE SUPPEN

VIETNAMESE SOUPS



12B. PHO GA ¹

Hähnchenfleisch
Chicken

1) Vorspeise / Appetizer

6,90 €

2) Hauptgang / Main course

10,50 €



Pho (vietnamesisch Phở) ist 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 Chili und Limetten. Wählen Sie Ihre Suppe:

Pho (Vietnamese Phở) is a traditional Vietnamese soup, served in a large bowl consisting of a strong, clear broth, rice noodles and thinly sliced beef, tender chicken or tofu served with spring onions, coriander, soy sprouts and optional chili and lime. Choose between:



12A. PHO TOFU ¹

Würziger hausgemachter Tofu
Savory homemade tofu

1) Vorspeise / Appetizer

6,90 €

2) Hauptgang / Main course

9,50 €



12C. PHO BO ¹

Rindfleisch
Beef slices

1) Vorspeise / Appetizer

7,90 €

2) Hauptgang / Main course

12,90 €

TAUMI'S FAVORITE NOODLE BOWLS AND SALADS



14U. JAPANESE UDON WITH PRAWNS

16,50 €

Udon (Nudeln) mit Garnelen in hausgemachter Butter-Soja-Sake-Soße, Pak Choi und Spargel, verfeinert mit Sesam und Schnittlauch

Udon (noodles) with prawns in homemade butter soy sake sauce, pak choi and asparagus, topped with sesame and wild chive



14. VIETNAMESE BÚN ^{1,2,5,11}

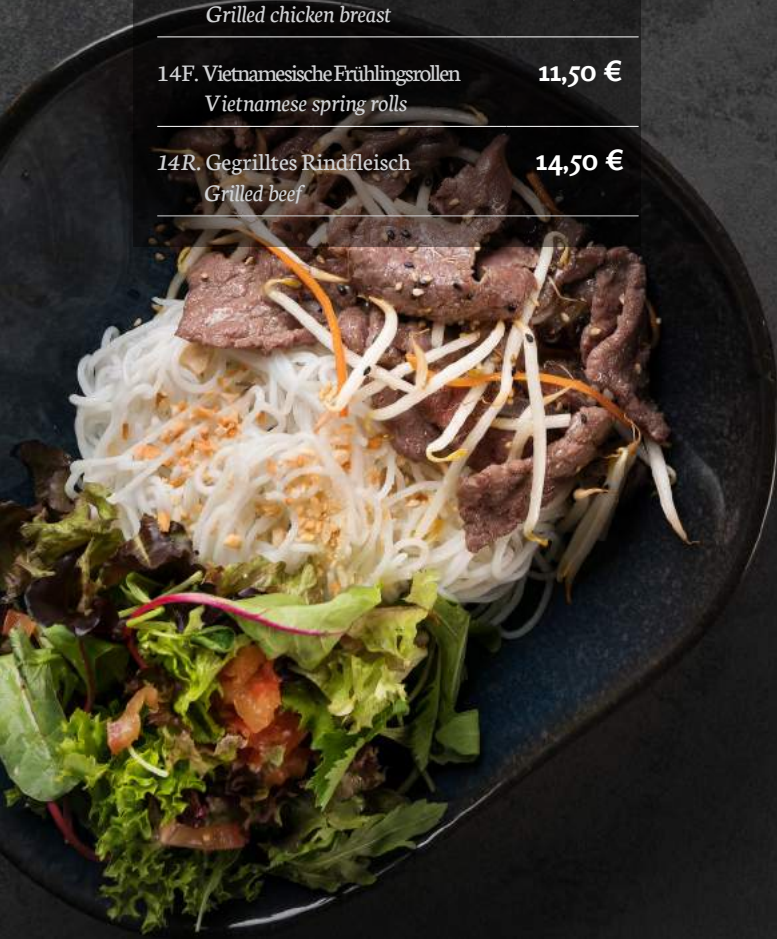
Reisnudeln serviert mit saisonalem Salat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. Wählen Sie:

Rice-noodles served with seasonal salad, coriander and chili-ginger-lime-vinaigrette served with roasted peanuts and sesame. Choose between:

14H. Gegrillte Hühnerbrust **12,50 €**
Grilled chicken breast

14F. Vietnamesische Frühlingsrollen **11,50 €**
Vietnamese spring rolls

14R. Gegrilltes Rindfleisch **14,50 €**
Grilled beef



13. FUSION SALAD ^{4,5,11,14}

Saisonaler Salat mit Rucola, frischen Mango-Würfeln, Gurke und Paprika, serviert mit japanischer Mayonnaise und gerösteten Erdnüssen. Wählen Sie:

Mixed salad with rocket salad, fresh mango cubes, cucumber and pepper, served with Japanese mayonnaise and roasted peanuts. Choose between:

13H. Gegrillte Hühnerbrust **11,50 €**
Grilled chicken breast

13L. Gegrillter Lachs **13,00 €**
Grilled salmon

13M. Gegrillte Tiefseescallops **15,50 €**
Grilled scallops





15. CURRY ^{2,5,7,11}

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

TAUMI's homemade Curry sauce with pumpkin, pepper, zucchini and carrots served with seasonal salad, roasted peanuts, sesame rice. Optional with:

15H. Hühnchen / Chicken	13,50 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch / Grilled beef	15,50 €
15G. Garnelen / Prawns	16,00 €
15E. Ente / Duck	17,50 €



16. MANGO ENTE 7

17,50 €

Gegrillte Entenbrust mit Mangocreme und Kokosmilch verfeinert, serviert mit Rucola Salat, Sesamreis und gerösteten Cashewkernen

Grilled duck breast with mango cream and coconut milk, served with rocket salad, sesame rice and roasted cashew nuts



17. TAUMI ROYAL 2,5,11

Gegrillte Garnelen oder Hühnchen gebraten in TAUMI's hausgemachter Balsamico Soße mit Zuckererbsen, Zucchini und Paprika, serviert mit saisonalem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlweise mit:

Grilled prawns or chicken in TAUMI's homemade Balsamico sauce with sugar peas, zucchini and pepper, served with seasonal salad, roasted peanuts and sesame rice. Optional with:

17H. Hühnchen 13,50 €
Chicken

17G. Garnelen 16,00 €
Prawns



FISH & ROLLS



18. OCEAN'S BEST ^{1,2,4}

18,00 €

Frischer roher Lachs, Bluefin Thunfisch, Tiefseescalops, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushi-Reis, mit Salat, Guacamole, eingelegtem Ingwer, Wasabi, verfeinert mit Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam

Raw salmon, Bluefin tuna, scallops, cooked prawns, Ebi Tempura served with sushi rice, salad, guacamole, pickled ginger, wasabi, served with sesame dressing, unagi sauce and sesame

19. BLUEFIN MAGURO POWER ⁴

21,00 €

Bluefin Thunfischfilet in japanischer Marinade kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Salat, Guacamole, frischen Tomaten und Sesamreis

Bluefin tuna filet in Japanese marinade briefly grilled, served with roasted asparagus, salad, guacamole, fresh tomatoes and sesame rice



20. SWEET SALMON ^{4,11}

18,00 €

Gegrilltes Lachsfilet mit gebratetem grünen Spargel, verfeinert mit Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, Guacamole und frischen Tomaten

Grilled salmon filet with roasted green asparagus, refined with soy Balsamico dressing, served with fresh salad, sesame rice, guacamole and fresh tomatoes



21. KUH AUF DER WEIDE

22,50 €

200 g argentinisches medium
gegrilltes Rinderfilet, serviert mit
gebratenem Babymais, Karotten,
Shanghai Pak Choi, Shiitake in Miso
Soße, saisonalem Salat, Süßkartoffel-
Pommes, Guacamole und frischen
Tomaten

*200 g argentinian medium grilled beef filet,
served with roasted baby corn, carrots,
Shanghai Pak Choi, Shiitake in miso
sauce, seasonal salad, sweet potato fries,
guacamole and fresh tomatoes*



22. SURF AND TURF ^{1,11}

22,50 €

150 g medium gegrilltes Rinderfilet und gegrillte Riesengarnele serviert mit
gebratenem grünen Spargel, Zuckererbsen und Shiitake in Miso Soße, verfeinert mit
saisonalen Salat, Süßkartoffeln, Guacamole, frischen Tomaten und Sesamreis

*150 g medium grilled beef filet and grilled tiger prawn, served with green asparagus, sugar
peas and Shiitake cooked in homemade miso sauce, seasonal salad, sweet potato, guacamole,
fresh tomatoes and sesame rice*





23. ENTRECÔTE ¹⁺¹

25,50 €

250 g gegrilltes Entrecôte, serviert mit Shiitake gebraten in Miso Soße, saisonalem Salat, Süßkartoffel-Pommes, Guacamole und frischen Tomaten

250 g grilled Entrecôte, served with roasted Shiitake in Miso sauce, seasonal salad, sweet potato fries, guacamole and fresh tomatoes

VEGGIE / VEGAN



24. GREEN GARDEN ¹¹ 12,50 €

Bestes Gemüse asiatischer Herkunft, gebraten und verfeinert mit Roja Balsamico Soße, garniert mit Rucola Salat, serviert mit Sesamreis

The best combination of roasted asian vegetables with Roja Balsamico sauce, garnished with rocket salad, served with sesame rice

25. TOFU CURRY ^{7,11} 12,50 €

Cremiges Kokos-Curry mit hausgemachtem Tofu und Hokkaido-Kürbis, verfeinert mit saisonalem Salat, Sesamreis und gerösteten Erdnüssen

Creamy coconut Curry with homemade tofu and pumpkin, served with seasonal salad, sesame rice and roasted peanuts



26. BLACK FOREST UDON ^{1,6,11} 12,50 €

Japanische Udon (Nudeln) gebraten mit hausgemachtem Tofu, Paprika, Zucchini und Karotten in hausgemachter Roja Balsamico Soße, garniert mit saisonalem Salat, Zwiebeln und Sesam

Japanese Udon (noodles) fried with homemade tofu, pepper, zucchini and carrots in homemade Roja Balsamico sauce, garnished with fresh seasonal salad, onions and sesame



HAPPY CHILD 1

8,50 €

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffel-Pommes,
Sweet Chili Soße oder japanischer Mayonnaise

*Tempura prawns (2 pcs.) served with sweet potato fries,
sweet chili sauce or Japanese mayonnaise*



FÜR KINDER FOR KIDS

HAPPY CHILD 2

8,50 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit
Süßkartoffel-Pommes und japanischer Mayonnaise

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



BEILAGEN & EXTRAS

Portion Reis 2,50 €

Extra Soße⁷ 2,00 €

Salsa Roja 2,00 €

Guacamole 3,50 €

Weitere Extras auf Anfrage

SUSHI

NIGIRI

(2 STK.)
(2 PCS.)



N1. AVOCADO	4,50 €
N2. SAKE ⁴ Lachs / salmon	4,90 €
N3. BLUEFIN TUNA ⁴ Bluefin Thunfisch / tuna	5,50 €
N4. EBI ² Eingelegte Garnelen / pickled prawns	5,50 €
N5. KANI ^{2,4} Surimi / pureed white fish stick	4,00 €
N6. ANAGO ^B Gegrillter Salzwasseraal Grilled salt water eel	5,90 €
N7. IKURA ⁴ Lachskaviar / salmon caviar	6,50 €
N8. ABURI GAI ¹⁴ Flambierte Tiefseescallops / flambéed scallops	6,50 €
N9. RINDERFILET Flambiertes Rinderfilet Flambéed beef filet	6,50 €
N10. BLUEFIN TUNA TORO Bluefin Thunfischbauch Bluefin tuna belly	7,90 €
N11. TAUMIs TOFU Hausgemacht / homemade Tofu	4,50 €

M11. AVOCADO 4,90 €

M12. KAPPA 4,20 €
Gurke / cucumber

M13. SPARGEL 4,90 €
Spargel / asparagus

M14. SAKE ⁴ 5,20 €
Lachs / salmon

M15. BLUEFIN TEKA ⁴ 5,50 €
Bluefin Thunfisch / tuna

M16. EBI ² 5,50 €
Eingelegte Garnelen / pickled prawns

M17. ANAGO ^B 5,90 €
Gegrillter Salzwasseraal
Grilled salt water eel

M18. TEMPURA GARNELEN ¹² 5,90 €
Frittierte Garnelen / Fried prawns

M19. SALMONSKIN ⁴ 4,30 €
Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin

M20. TAUMIs TOFU 4,90 €
Hausgemachter / homemade Tofu

M21. KANI 4,90 €
Surimi / pureed white fish stick

MAKI

MIT SESAM
(8 STK.)
(8 PCS.)



SUSHI

INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)
(8 PCS.)



U21. ALASKA ⁴ 9,90 €

Lachs, Avocado und Tobiko (Fischrogen)
verfeinert mit Unagi Soße und japanischer
Mayonnaise
*Salmon, avocado and Tobiko (fish roe) served with
Unagi sauce and Japanese mayonnaise*

U22. BLUEFIN MAGURO ⁴ 11,50 €

Bluefin Thunfisch, Avocado und
Tobiko (Fischrogen) verfeinert mit Unagi Soße
und japanischer Mayonnaise
*Tuna, avocado and Tobiko (fish roe) served with
Unagi sauce and Japanese mayonnaise*

U23. EBI TEMPURA ² 10,50 €

Frittierte Garnelen, Avocado und
Sesam verfeinert mit Unagi Soße und
japanischer Mayonnaise
*Fried tempura prawns, avocado and sesame served
with Unagi sauce and Japanese mayonnaise*

U24. CALIFORNIA ^{2,4} 9,90 €

Surimi, Avocado und Tobiko (Fischrogen)
verfeinert mit Unagi Soße und japanischer
Mayonnaise
*Surimi, avocado and Tobiko (fish roe) served with
Unagi sauce and Japanese mayonnaise*

U25. ANAGO ^{11,B} 10,50 €

Salzwasseraal, Gurke und Sesam verfeinert mit
Unagi Soße und japanischer Mayonnaise
*Salt water eel, cucumber and sesame served with
Unagi sauce and Japanese mayonnaise*

U26. HOTATEGAI ^{4,14} 10,50 €

Tiefseescalops, Avocado und
Tobiko (Fischrogen) verfeinert mit Unagi Soße
und japanischer Mayonnaise
*Scallops, avocado and Tobiko (fish roe) served with
Unagi sauce and Japanese mayonnaise*

U27. SALMONSKIN ⁴ 9,20 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam
verfeinert mit Unagi Soße und japanischer
Mayonnaise
*Grilled salmon skin, cucumber and sesame served
with Unagi sauce and Japanese mayonnaise*

U28. VEGGIE KAPPA ¹¹ 9,50 €

Tempura Avocado und Gurke
ummantelt mit Mango, Sesam und Unagi Soße
*Tempura avocado and cucumber coated with
mango, sesame and Unagi sauce*

U29. TAUMIs TOFU ¹¹ 9,50 €

Hausgemachter Tempura Tofu und Avocado
ummantelt mit Mango, Sesam und Unagi Soße
*Homemade Tempura tofu and avocado coated with
mango, sesame and Unagi sauce*

SASHIMI



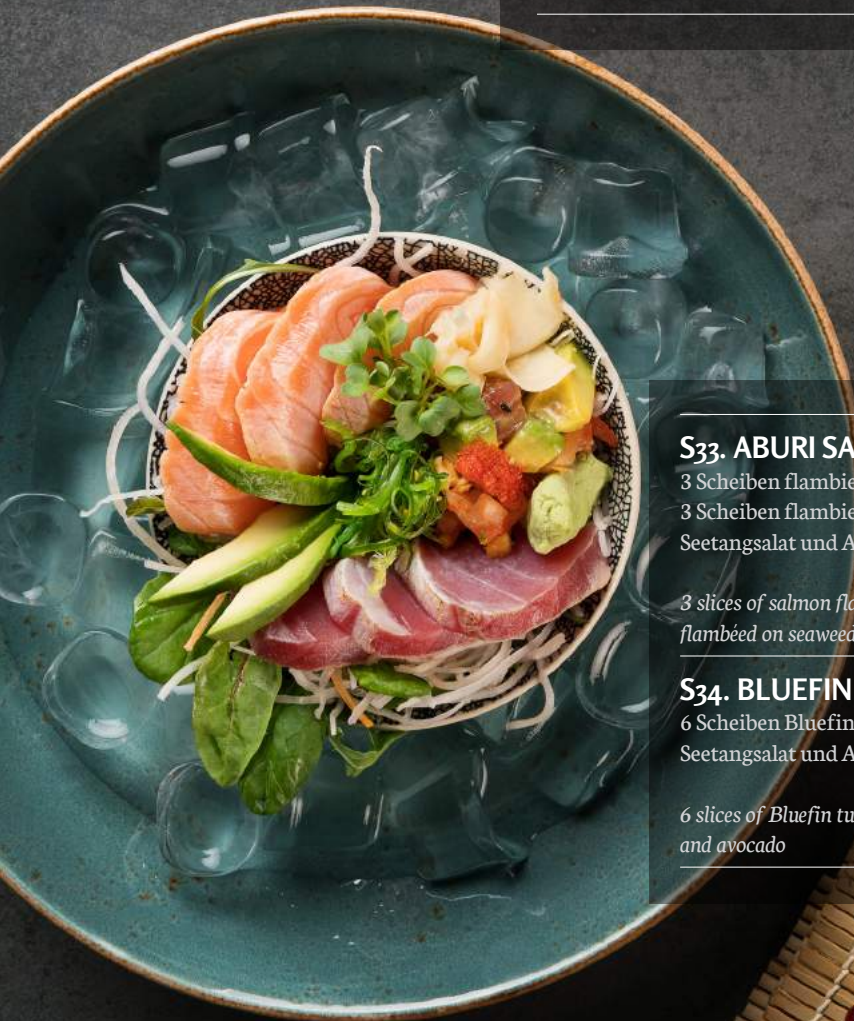
S31. SALMON 4 11,50 €
6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat und Avocado

6 slices of salmon on seaweed salad and avocado



S32. BLUEFIN TUNA 4 15,50 €
6 Scheiben Bluefin Thunfisch auf Seetangsalat und Avocado

6 slices of Bluefin tuna on seaweed salad and avocado



S33. ABURI SASHIMI 4 15,20 €
3 Scheiben flambierter Lachs und 3 Scheiben flambierter Bluefin Thunfisch, auf Seetangsalat und Avocado

3 slices of salmon flambéed and 3 slices of Bluefin tuna flambéed on seaweed salad and avocado

S34. BLUEFIN TORO 17,50 €
6 Scheiben Bluefin Thunfischbauch auf Seetangsalat und Avocado

6 slices of Bluefin tuna belly on seaweed salad and avocado



TRUMIS SPECIAL HOMEMADE ROLLS

H41. CRISPY TIGER ^{1,2,4,7}

13,90 €

8 Stk. Ura Maki mit Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado und Philadelphia Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs, verfeinert mit Unagi Soße und japanischer Mayonnaise

8 pcs. Ura Maki with Tempura prawns, mango, avocado, Philadelphia cream cheese, covered with flambéed salmon, served with Unagi sauce and Japanese mayonnaise



H42. SIZZLING TEMPTATION ^{1,4,7}

13,90 €

8 Stk. Ura Maki mit Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke und Philadelphia Frischkäse im Lachsmantel, verfeinert mit Unagi Soße und japanischer Mayonnaise

8 pcs. Ura Maki with Tempura avocado, mango, cucumber and Philadelphia cream cheese, covered with salmon, served with Unagi sauce and Japanese mayonnaise

H43. MAMA EBI ^{2,4,7}

13,90 €

8 Stk. Ura Maki mit gegrillter Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia Frischkäse mit Riesengarnelen umwickelt und Tobiko (Fischrogen), verfeinert mit Unagi Soße und japanischer Mayonnaise

8 pcs. Ura Maki with grilled salmon skin, mango, avocado, Philadelphia cream cheese, wrapped in Tiger prawns and Tobiko (fish roe), served with Unagi sauce and Japanese mayonnaise



TAUMI's SPECIAL HOMEMADE ROLLS



H44. BLAZING BLUEFIN TUNA ^{2,4,7}

14,90 €

8 Stk. Ura Maki mit Surimi, Mango, Philadelphia Frischkäse, ummantelt mit Bluefin Thunfisch, verfeinert mit Unagi Soße und japanischer Mayonnaise

8 pcs. Ura Maki with Surimi, mango, Philadelphia cream cheese wrapped in Bluefin tuna, served with Unagi sauce and Japanese mayonnaise

H45. FUTO MAKI ⁴

11,50 €

5 Stk. Maki gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken und Tobiko (Fischrogen), verfeinert mit Unagi Soße und japanischer Mayonnaise

5 pcs. Maki filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber and Tobiko (fish roe), served with Unagi sauce and Japanese mayonnaise



H46. TAUMI's SPECIAL ROLL

15,50 €

Sie lieben Überraschungen? Wir auch! Lass Sie sich von unseren kreativen Sushi-Meistern mit ihren Kunstwerken überraschen.

You love surprises? So do we! Let our creative sushi masters surprise you with their art work.

TEMPURA ROLL (8 STK./ 8 PCS.)

T51. CRUNCHY VEGGIE ^{1,7} 12,90 €

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

T52. BLUEFIN TUNACADO ^{1,4,7} 15,50 €

Bluefin Thunfisch, Avocado, Philadelphia Frischkäse und Nori
Bluefin tuna, avocado, Philadelphia cream cheese and Nori

T53. ABURI SALMON ^{1,4,7} 13,90 €

Lachs, Avocado, Philadelphia Frischkäse und Nori
Salmon, avocado, Philadelphia cream cheese and Nori

T54. HOTAGAI TEMPURA ^{1,7,14} 14,50 €

Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia Frischkäse und Nori
Scallops, avocado, Philadelphia cream cheese and Nori

T55. EBI CRUNCHY ^{1,2,7} 13,90 €

Garnelen, Gurke, Philadelphia Frischkäse und Nori
Prawns, cucumber, Philadelphia cream cheese and Nori

T56. TAUMIs CRUNCHY TOFU ^{1,7} 13,90 €

Avocado, Gurke, hausgemachter Tofu, Seetangsalat,
Philadelphia Frischkäse und Nori
*Avocado, cucumber, homemade tofu, seaweed salad,
Philadelphia cream cheese and Nori*



SUSHI MENU



MAKI MIX ⁴

11,90 €

8 Stk. Lachs Maki / 8 pcs. *Salmon Maki*

8 Stk. Bluefin Thunfisch Maki / 8 pcs. *Bluefin Tuna Maki*

8 Stk. Avocado Maki / 8 pcs. *Avocado Maki*

SAKE TSUNAMI ²

14,90 €

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 ^{1,4,7}

17,90 €

8 Stk. Lachs Crunchy Roll / 8 pcs. *Salmon Crunchy Roll*

4 Stk. Nigiri / 4 pcs. *Nigiri*

BLAZING LOVE ^{1,2,4,7}

17,50 €

8 Stk. Crispy Tiger / 8 pcs. *Crispy Tiger*

4 Stk. Nigiri / 4 pcs. *Nigiri*



SUSHI MENU

TAUMI's FREE STYLE

ab 65,00 €

Nach Ihren besonderen Wünschen
und der Kreativität unserer Sushi-Meister

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



KAMASUTRA ^{1,2,4,7,14}

40,00 €

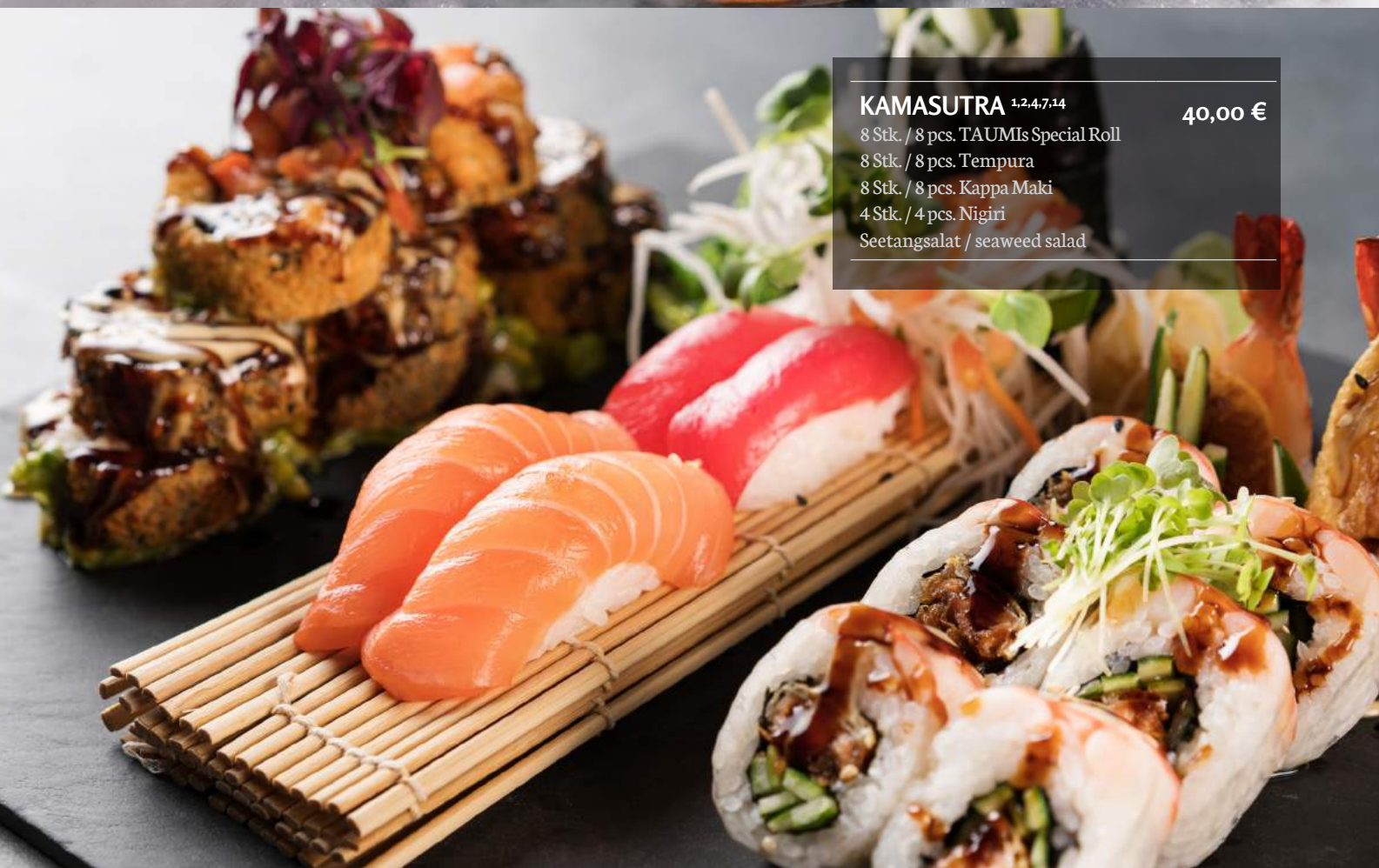
8 Stk. / 8 pcs. TAUMI's Special Roll

8 Stk. / 8 pcs. Tempura

8 Stk. / 8 pcs. Kappa Maki

4 Stk. / 4 pcs. Nigiri

Seetangsalat / seaweed salad



DESSERTS



MATCHA MEETS MANGO ^{A,H} 6,50 €

Grüntee Eis serviert mit frischen
Mango-Würfeln und gerösteten Erdnüssen

*Green tea ice cream served with mango cubes
and roasted peanuts*



COEUR DE TAUMI ^{1, A, H} 6,50 €

Mochi Eis in verschiedenen
Geschmacksrichtungen serviert mit Sesambällchen
und verschiedenen Früchten der Saison

*Mochi ice cream with different flavours, sesame balls
and seasonal fruits*

TAUMI'S SURPRISE DESSERT 7,00 €

Überraschungs-Dessert auf Anfrage

Surprise dessert on request



TEE & KAFFEE (heiß)

TEA & COFFEE (hot)

Grüner Tee / Jasmintee (<i>green or jasmine tea</i>)	3,50 €
Hausgemachter Ingwertee (<i>homemade ginger tea</i>)	4,20 €
Mit frischem Ingwer, Orange & Honig	
Hausgemachter Zitronengraste (<i>homemade lemongras tea</i>)	4,20 €
Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig	
Hausgemachter Minztee (<i>homemade mint tea</i>)	4,20 €
Mit frischer Minze, Limette & Honig	
Grüntee-Latte mit japanischem Matcha (<i>green tea latte with Japanese Matcha</i>)	3,80 €



Café Saigon – Empfehlung des Hauses Vietnamesischer Filterkaffee mit süßer Kondensmilch <i>Vietnamese filter coffee with sweet condensed milk</i>	3,50 €
Café Creme Kaffee Crema / <i>coffee crema</i>	2,60 €
Café au Lait Milchkaffee / <i>milk coffee</i>	3,80 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato Espresso mit Milchschaum / <i>espresso with milk foam</i>	2,30 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,50 €

HAUSGEMACHTE FRISCHE GETRÄNKE / HOMEMADE FRESH DRINKS (0,5l)

Mango Shake ^{7,B,I} Pürierte Mangos, Joghurt und Kokosmilch	6,20 €
Very Berry 0,4l ^{B,H} Frische Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Zucker, Cranberry Saft und Minze	6,20 €
Ginger Lemonade ^{B,H} Ingwer, Limette, Minze und Ginger Beer (kein Alkohol)	6,20 €
Lemongras Lemonade ^B Hausgemachter Zitronengrassirup, Limette und Rohrzucker	6,20 €
Thai Basil Lemonade ^{B,H,I} Thai-Basilikum, Limette, Cranberry Saft und Rohrzucker	6,20 €



KALTE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

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



APERITIF & COCKTAILS

Aperol Spritz ^{12,H,S}	6,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze und Soda	
Hugo ^{12,B,H}	6,50 €
Prosecco, Holunderblüte, Soda und Minze	
Greentea Mojito ¹²	7,90 €
Vietnamesischer Reisschnaps, Limette, Minze, Ginger Ale und japanischer Matcha	
Passionfruit Paloma ^{12,A,I}	8,50 €
Tequila, Maracujasaft, Limette und Grenadine	
Moscow Mule ^{1,12,A,H}	7,90 €
Wodka, Ginger Beer und Gurke	
Long Island Ice Tea ^{1,12,B,G,H}	8,50 €
Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette und Cola	
Lillet Wildberry ^{12,A,H}	6,90 €
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren	
Sex on the Beach ^{12,B}	7,50 €
Wodka, Cranberry Saft, Orangensaft und Pfirsichlikör	
Caipirinha ^{12,B}	6,50 €
Cachaça, Limette und Rohrzucker	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

Krombacher Pils vom Fass ^{1b}	0,3l	3,50 €
<i>Krombacher Pils on tap</i>	0,5l	4,50 €
Radler ^{1b}	0,3l	3,50 €
<i>Beer with lemonade</i>	0,5l	4,50 €
Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,80 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,80 €
<i>Non-alcoholic wheat beer</i>		
Tiger Beer ^{1b}	0,33l	3,90 €
Prosecco Scavi & Ray ¹²	0,2l	5,90 €
Sake warm / kalt ¹	0,25l	5,90 €

WEINKARTE / WINE

OFFENE WEINE (0,2 l)

WEIßWEIN / WHITE WINE (0,2 l)

Riesling	4,90 €
Grauburgunder	4,90 €
Sauvignon Blanc	5,90 €

ROTWEINE / RED WINE (0,2 l)

Merlot	4,90 €
Spätburgunder	4,90 €

ROSÉ (0,2 l)

Tempranillo	6,50 €
-------------	--------

WEINSCHORLE / WINE SPRITZER

Weißwein/ Rotwein	4,50 €
-------------------	--------

FLASCHENWEINE (0,75 l)

WEIßWEIN / WHITE WINE (0,75 l)

Riesling trocken	19,00 €
Grauburgunder	22,00 €
Sauvignon Blanc	25,00 €
Weißwein der Saison	59,00 €

ROTWEIN / RED WINE (0,75 l)

Merlot	19,00 €
Spätburgunder	22,00 €
Rotwein der Saison	59,00 €
Premium Rotwein auf Empfehlung des Hauses	ab 79,00 €

ROSÉ (0,75 l)

Tempranillo	25,00 €
-------------	---------

SEKT / SPARKLING WINE (0,75 l)

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

CHAMPAGNER (0,75 l)

Champagner auf Empfehlung des Hauses	ab 89,00 €
--------------------------------------	------------

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN

FÜR IHRE GESUNDHEIT UND DIE QUALITÄT IHRER SPEISEN KOCHEN WIR OHNE GLUTAMAT

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



Wir geben jeden Tag unser bestes, um Sie glücklich zu machen. Schenken Sie uns ein Lächeln zurück – wir freuen uns über Ihre Google oder Tripadvisor Bewertung!

Standort Karlsruhe

Lorenzstrasse 29 (am ZKM)
76135 Karlsruhe
Tel: +49 (0)7219 8236888
karlsruhe@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumikarlsruhe

Standort Freiburg

Waldkircher Str. 28
79106 Freiburg
Tel: +49 (0)761 61290581
freiburg@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumi.freiburg

Standort Bühl

Johannesplatz 3-5
77815 Bühl
Tel: +49 (0)7223 8067786
buehl@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumirestaurant

Standort Krefeld

Petersstraße 120
47798 Krefeld
Tel: +49 (0)2151 7819050
krefeld@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumikrefeld

Standort Lahr

Kirchstraße 9
77933 Lahr/Schwarzwald
Tel: +49 (0)7821 9593338
lahr@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumilahr

Standort Aachen

Reihstraße 10
52062 Aachen
Tel: +49 (0)241 55911960
aachen@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumiaachen

ÖFFNUNGSZEITEN: Montag - Donnerstag 11:00-22:30 Uhr, Freitag - Sonntag & Feiertag 11:00-23:30 Uhr

PAYMENTS VISA/ Mastercard / Cash / EC (mind. 10€)