

A U M I

asia fusion



Herzlich willkommen in Ihrem Taumi Restaurant

Dass Essen glücklich macht, kann vermutlich kaum jemand abstreiten.

Der Name Taumi ist angelehnt an 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

VORSPEISE 1

STARTERS 1



1. CATCH THE FISH ^{2,14} 9,00 €

Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Jakobsmuscheln, Tomaten, Champignons, Lauchzwiebeln und Dill

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

2. ALMOST NUDE ^{2,5}

Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurke, Reismudeln, 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* 6,00 €

2H. Hühnerfleisch / *chicken* 6,50 €

2G. Tempura Garnelen / *Tempura prawns* 7,00 €

3. SPRINGROLLS ² 7,00 €

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

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

4. EDAMAME ⁶ (VEGAN)

Japanische Sojabohnen / *Japanese soy beans*

4E. mit Meersalz / *with sea salt* 6,00 €

4S. spicy mit Chili-Soße / *spicy with chili sauce* 7,00 €

5. TARTAR ⁴ 8,50 €

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. CHICKEN YAKITORI ^{A,B} 6,50 €

Zwei gegrillte Hühnerspieße mit Teriyaki-Soße

Two grilled chicken skewers with Teriyaki sauce

7. PRAWNS IN SILK ^{1,2} 6,00 €

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

Dumplings made from rice flour filled with minced prawns and vegetables

8. CHICKEN MANGO SALAD ^B 9,00 €

Gebratenes Hähnchen serviert mit Salat, Mango, Erdnüssen und Honig-Mayonnaise

Fried chicken with salad, mango, peanuts and honey mayonnaise prawns

VORSPEISE 2

STARTERS 2



9. SEAWEED SALAD ¹¹ 6,00 €

Seetangsalat mit Daikon und Sesam
Seaweed salad with Daikon 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 15,90 €

10B. Für 03 Personen / For 03 persons 19,90 €

11. SWEET POTATO FRIES ¹ 6,00 €

Süßkartoffel-Pommes serviert mit
japanischer Mayonnaise

*Sweet potato fries served with Japanese
mayonnaise*



SPECIAL STARTERS IN TAUMI MANNHEIM

SP1. TENDERLOIN KUSHIYAKI ^{A,B} 9,00 €

Zwei gegrillte Rindfleischspieße
(Tenderloin) serviert mit Teriyaki-Soße

*2 grilled beef tenderloin skewers, served with
Teriyaki sauce*

SP2. GYOZA ¹ 6,00 €

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit
Hähnchen und Gemüse, serviert mit
Ponzu-Soße

*Fried dumpling with chicken and vegetables,
served with Ponzu sauce*

SP3. GRILLED TAPAS ^B (VEGAN) 6,00 €

Gegrillter Kürbis, Teriyaki-Soße, Sesam

Grilled pumpkin, Teriyaki sauce, sesame

SP4. FRIED MANDU (VEGGIE) 6,00 €

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit
Hähnchen und Gemüse, serviert mit
Ponzu-Soße

*Fried dumpling with chicken and vegetables,
served with Ponzu sauce*

SP5. SALMON ABURI PONZU ^{4,T} 9,50 €

4 Stk. kurz flambierter Lachs, serviert mit
Ponzu-Soße

*4 pcs flambeed salmon, served with Ponzu
sauce*

SP6. TUNA ABURI MISO ^{B,6} 10,50 €

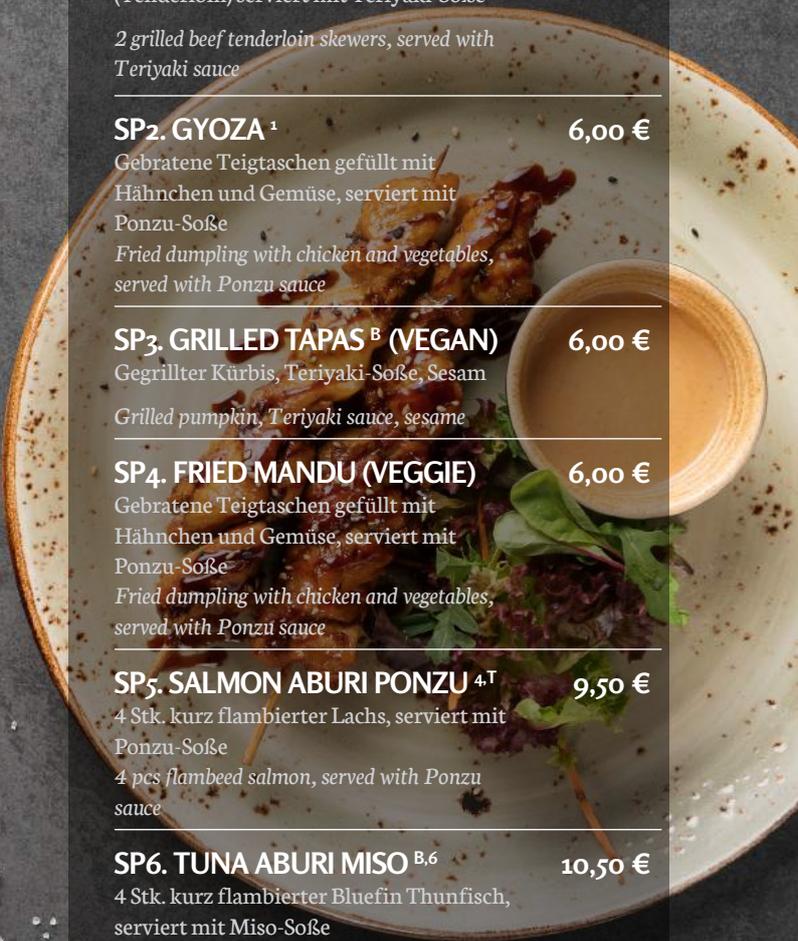
4 Stk. kurz flambierter Bluefin Thunfisch,
serviert mit Miso-Soße

*4 pcs flambeed Bluefin tuna, served with Miso
sauce*

SP7. SOFTSHELL CRAB ^{2,B,1} 9,90 €

Frittiertes Butterkrebsserviert mit
pikanter Mayonnaise-Soße

*Deep fried softshell crab, served with spicy
mayonnaise sauce*



VIETNAMESISCHE SUPPEN

VIETNAMESE SOUPS



12B. PHO GA ¹

Hähnchenfleisch
Chicken

1) Vorspeise / Appetizer **8,50 €**

2) Hauptgang / Main course **15,00 €**

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 **7,50 €**

2) Hauptgang / Main course **11,00 €**



12C. PHO BO ¹

Rindfleisch
Beef slices

1) Vorspeise / Appetizer **9,90 €**

2) Hauptgang / Main course **16,50 €**

TAUMI'S FAVORITE NOODLE BOWLS AND SALADS

14. JAPANESE UDON WITH CHICKEN OR PRAWNS

Udon (Nudeln) in hausgemachter Butter-Soja-Sake-Soße, Pak Choi und Bonito-Flocken.

Wahlweise mit:

Udon (noodles) in homemade butter soy sake sauce, pak choi and Bonito flakes. Optional with:

14H. Hühnchen / chicken

14G. Garnelen / prawns

15,50 €

19,00 €

13. FUSION SALAD ^{4.5.11.14}

Saisonaler Salat mit Rucola, frischen Mango-Scheiben, 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 Hähnchenbrust
Grilled chicken breast 15,90 €

13L. Gegrillter Lachs
Grilled salmon 16,90 €

13M. Gegrillte Jakobsmuscheln
Grilled scallops 18,90 €



15. TAUMI's HOMEMADE CURRY ^{2,5,7,11}

TAUMI's hausgemachte scharfe Curry-Soße mit Butternut-Kürbis, Karotten, Brokkoli, Aubergine, Paprika, Zucchini, serviert mit saisonalem Salat und Sesamreis. Wählen Sie:

TAUMI's homemade hot Curry sauce with pumpkin, broccoli, eggplant, pepper, zucchini and carrots served with seasonal salad and sesame rice. Choose your favorite:

15C. gegrillte Hähnchenbrust / <i>grilled chicken breast</i>	16,90 €
15D. Entenbrust / <i>duck breast</i>	18,90 €
15G. Garnelen / <i>prawns</i>	18,90 €
15L. Lachs / <i>salmon</i>	18,90 €
15R. gegrilltes Rindfleisch / <i>grilled beef</i>	18,90 €





16M. MANGO ENTE ⁷

19,00 €

Gegrillte Entenbrust mit Mangocreme und Kokosmilch verfeinert, serviert mit Salat und Sesamreis

Grilled duck breast with mango cream and coconut milk, served with salad and sesame rice

16T. TERIYAKI ENTE ^B

19,00 €

Gegrillte Entenbrust, Orangen-Teriyaki, gegrillte Shiitake, serviert mit Salat und Sesamreis

Grilled duck breast, orange Teriyaki, grilled shiitake, served with salad and sesame rice

FISH & ROLLS



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

19,00 €

Frischer roher Lachs, Bluefin Thunfisch, Tiefseescallops, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushi-Reis, mit Salat, Guacamole, eingelegtem Ingwer, grüne Paste aus Meerrettichpulver nach Wasabiart, 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, green paste made of horseradish powder in wasabi style, served with sesame dressing, unagi sauce and sesame

19. BLUEFIN MAGURO POWER ⁴

22,00 €

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,B}

19,00 €

200g gegrilltes Lachsfilet mit gebratenem grünen Spargel, verfeinert mit Teriyaki-Soße, serviert mit frischem Salat, Sesam und Reis

200g grilled salmon filet with roasted green asparagus, refined with Teriyaki sauce, served with fresh salad, sesame and rice



21. KUH AUF DER WEIDE

280 g medium gegrilltes Rinderfilet, Miso-Soße, Japanische Pilze, mit Butter-Sake-Soße, Pak Choi und Süßkartoffel-Pommes

280 g medium grilled beef filet, Miso sauce, Japanese mushrooms, with butter sake sauce, Pak Choi and sweet potato fries

29,00 €



22. SURF AND TURF ^{1,11}

150 g medium gegrilltes Rinderfilet und gegrillte Riesengarnele serviert mit gebratenem grünen Spargel, Zuckrerbsen und Shiitake in Miso Soße, verfeinert mit saisonalem 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

26,00 €



22S. TAUMI MANNHEIM PRESENTS: KING PRAWN

5 Stk. gegrillte Riesengarnelen, saisonales Wokgemüse, serviert mit Reis

5 pcs. grilltes king prawns, seasonal wok vegetables, served with rice

26,50 €



23E. ENTRECÔTE ^{5,7B}

27,50 €

280 g gegrilltes Entrecôte, serviert mit Teriyaki-Soße, gegrillten Cherrytomaten und Süßkartoffel-Pommes

280 g grilled Entrecôte, served with Teriyaki sauce, grilled cherry tomatoes and sweet potato fries

23L. LAMB CHOPS ⁹

23,00 €

Lammkoteletts, Japanisches Five-Spice-Gewürz, Pak Choi, serviert mit Süßkartoffel-Pommes

Lamb chops, marinated with Japanese five spice, Pak Choi, served with sweet potato fries

VEGGIE / VEGAN



24. GREEN GARDEN ¹¹ 13,50 €

Bestes gebratenes Gemüse asiatischer Herkunft, serviert mit Reis

The best combination of roasted asian vegetables, served with rice

25. TOFU CURRY ^{7,11} 13,50 €

Cremiges Kokos-Curry mit hausgemachtem Tofu und Hokkaido-Kürbis, serviert mit saisonalem Salat und Sesamreis

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



26. TAUMI'S VEGGIE UDON ^{1,6,11} 14,00 €

Japanische Udon (Nudeln), Spargel, Pak Choi, Champignons und Butter-Sake-Soße

Japanese Udon (noodles), asparagus, Pak Choi, mushrooms and butter sake sauce

HAPPY CHILD 1

9,50 €

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

9,50 €

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit Süßkartoffel-Pommes und japanischer Mayonnaise

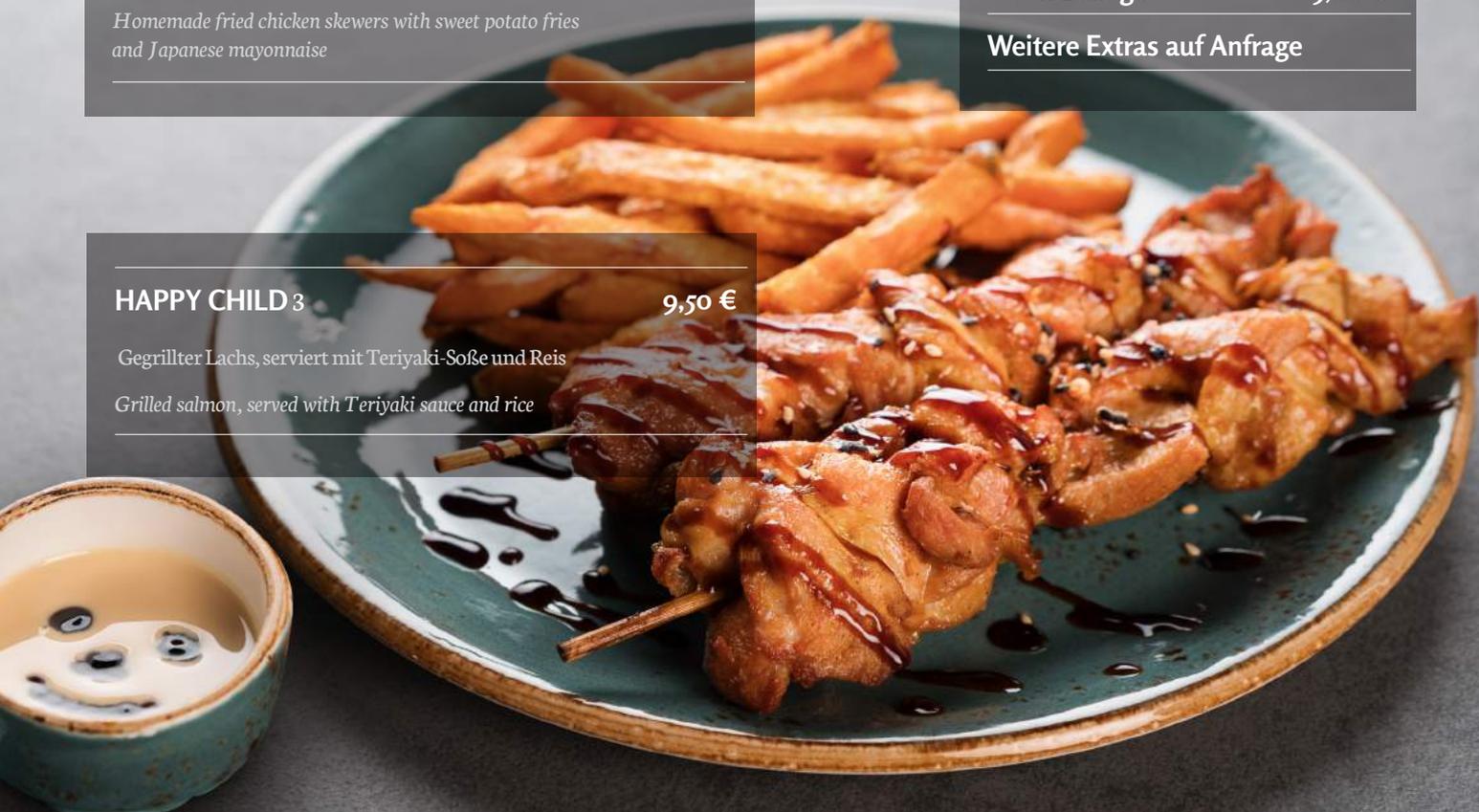
Homemade fried chicken skewers with sweet potato fries and Japanese mayonnaise

HAPPY CHILD 3

9,50 €

Gegrillter Lachs, serviert mit Teriyaki-Soße und Reis

Grilled salmon, served with Teriyaki sauce and rice



BEILAGEN & EXTRAS

Portion Reis 3,00 €

Extra Soße⁷ 2,00 €

Guacamole 3,50 €

Wok Vegetables 7,00 €

Japanese Mushrooms^{7,11} 7,00 €

Grilled Pumpkin^{A,11} 6,00 €

Udon Beilage^{7,11} 5,00 €

Weitere Extras auf Anfrage

SUSHI

NIGIRI

(2 STK.)
(2 PCS.)



INGWER, GRÜNE PASTE & UNAGI ^H

Zu Ihrem Sushi können Sie eingelegten Ingwer, eine grüne Paste aus Meerrettichpulver nach Wasabiart und Unagi-Soße erhalten.

With your sushi, you can receive pickled ginger and a green paste made of horseradish powder in wasabi style and Unagi sauce.

N1. AVOCADO 5,00 €

N2. SAKE ⁴ 5,70 €
Lachs / salmon

N3. BLUEFIN TUNA ⁴ 7,00 €
Bluefin Thunfisch / tuna

N4. EBI ² 6,00 €
Eingelegte Garnelen / pickled prawns

N5. KANI ^{2,4} 5,40 €
Surimi / pureed white fish stick

N6. UNAGI ^B 7,30 €
Gegrillter Salzwasseraal
Grilled salt water eel

N7. IKURA ⁴ 7,30 €
Lachskaviar / salmon caviar

N8. ABURI HOTATEGAI ^{1,4} 7,30 €
Flammierte Tiefseescalops / flambéed scallops

N12. KAPPA 5,00 €
Gurke / Cucumber

M11. AVOCADO 5,20 €

M12. KAPPA 5,00 €
Gurke / cucumber

M13. SPARGEL 5,40 €
Spargel / asparagus

M14. SAKE ⁴ 5,70 €
Lachs / salmon

M15. BLUEFIN TEKKA ⁴ 6,00 €
Bluefin Thunfisch / tuna

M16. EBI ² 6,00 €
Eingelegte Garnelen / pickled prawns

M17. UNAGI ^B 7,00 €
Gegrillter Salzwasseraal
Grilled salt water eel

M18. TEMPURA GARNELN ^{1,2} 7,00 €
Frittierte Garnelen / Fried prawns

M19. SALMON SKIN ⁴ 5,40 €
Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin

MAKI

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



SUSHI

INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)
(8 PCS.)



U21. ALASKA ⁴ 11,00 €

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 12,50 €

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 12,50 €

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} 10,90 €

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. UNAGI ^{11,B} 11,50 €

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} 12,50 €

Tiefseescallops, 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. SALMON SKIN ⁴ 10,50 €

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 10,50 €

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 10,50 €

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

U30. TAUMIs CHICKEN ¹¹ 11,00 €

Tempura Hähnchen, Rucola und Avocado
Tempura chicken, rocket salad, avocado

SASHIMI



S31. SALMON ⁴

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat und Avocado

6 slices of salmon on seaweed salad and avocado

15,00 €

S32. BLUEFIN TUNA ⁴

6 Scheiben Bluefin Thunfisch auf Seetangsalat und Avocado

6 slices of Bluefin tuna on seaweed salad and avocado

16,00 €



S33. ABURI SASHIMI ⁴

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

16,90 €



TAUMI'S SPECIAL HOMEMADE ROLLS

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

16,00 €

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}

15,00 €

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}

15,00 €

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} 15,90 €

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 13,50 €

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



H46S. SPIDER ROLL 15,50 €

6 Stk. Inside out, Softshell Crab, Avocado, Gurke, Frühlingszwiebeln, Chili-Mayo-Soße

6 pcs. inside out, soft shell crab, avocado, green onion, cucumber, spicy mayo sauce

H46. TAUMI's SPECIAL ROLL 16,50 €

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} 13,90 €

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

T52. BLUEFIN TUNACADO ^{1,4,7} 16,50 €

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

T53. ABURI SALMON ^{1,4,7} 14,90 €

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

T54. HOTATEGAI TEMPURA ^{1,7,14} 15,50 €

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

T55. EBI CRUNCHY ^{1,2,7} 14,90 €

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

T56. TAUMIs CRUNCHY TOFU ^{1,7} 14,90 €

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

T57. CHICKEN CRUNCHY ¹ 14,90 €

Hähnchen, Avocado, Rucola, Frühlingszwiebeln
Chicken, avocado, rocket salad, scallion

INGWER, GRÜNE PASTE & UNAGI ^H

Zu Ihrem Sushi können Sie eingelegten Ingwer, eine grüne Paste aus Meerrettichpulver nach Wasabiart und Unagi-Soße erhalten.

With your sushi, you can receive pickled ginger and a green paste made of horseradish powder in wasabi style and Unagi sauce.

SUSHI MENU



MAKI MIX ⁴

14,00 €

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 ^{4,11}

18,00 €

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}

21,00 €

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

4 Stk. Nigiri / 4 pcs. *Nigiri*

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

21,00 €

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

4 Stk. Nigiri / 4 pcs. *Nigiri*



SUSHI MENU

ROBU INVASION ^{1,2,4,7,14} 55,00 €

8 Stk. / 8 pcs. TAUMIs Special Roll
8 Stk. / 8 pcs. Alaska Inside Out Roll
8 Stk. / 8 pcs. Lachs Maki
8 Stk. / 8 pcs. Kappa Maki
8 Stk. / 8 pcs. Tempura Lachs
4 Stk. / 4 pcs. Nigiri
4 Stk. / 4 pcs. Sashimi
Seetangsalat / seaweed salad

BLACK FOREST (VEGGIE) ^{1,11} 38,00 €

8 Stk. / 8 pcs. Crunchy Veggie
8 Stk. / 8 pcs. Inside Out Veggie Roll
8 Stk. / 8 pcs. Maki Spargel (asparagus)
2 Stk. / 2 pcs. Nigiri Avocado
2 Stk. / 2 pcs. Kappa Nigiri
Seetangsalat / seaweed salad

INGWER, GRÜNE PASTE & UNAGI ^H

Zu Ihrem Sushi können Sie eingelegten Ingwer, eine grüne Paste aus Meerrettichpulver nach Wasabiart und Unagi-Soße erhalten.

With your sushi, you can receive pickled ginger and a green paste made of horseradish powder in wasabi style and Unagi sauce.

SUSHI MENU

TAUMIs FREE STYLE

ab 70,00 €

Nach Ihren besonderen Wünschen
und der Kreativität unserer Sushi-Meister -
für jeden Anlass.

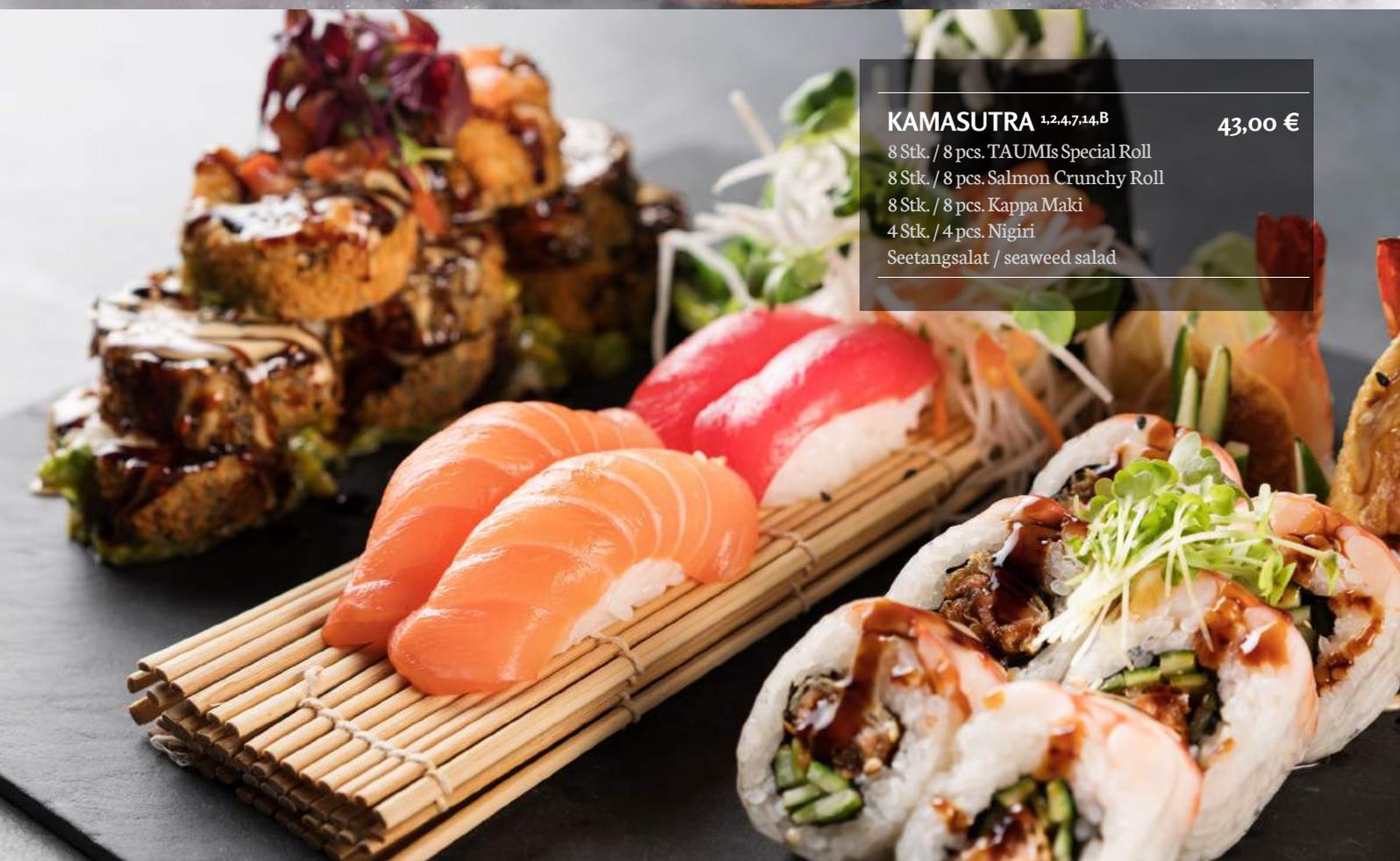
*According to your special wishes and
the creativity of our sushi masters -
for any occasion.*



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

43,00 €

8 Stk. / 8 pcs. TAUMIs Special Roll
8 Stk. / 8 pcs. Salmon Crunchy Roll
8 Stk. / 8 pcs. Kappa Maki
4 Stk. / 4 pcs. Nigiri
Seetangsalat / seaweed salad



DESSERTS



MATCHA MEETS MANGO ^{A,H} 6,50 €

Grünteel-Eis serviert mit frischen
Mango-Würfeln und gerösteten Erdnüssen

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



CŒUR DE TAUMI ^{1, A,11} 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 / Jasmin Tee (<i>green or jasmine tea</i>)	3,50 €
Hausgemachter Ingwertee (<i>homemade ginger tea</i>) Mit frischem Ingwer, Orange & Honig	4,20 €
Hausgemachter Zitronengraste (<i>homemade lemongras tea</i>) Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig	4,20 €
Hausgemachter Minztee (<i>homemade mint tea</i>) Mit frischer Minze, Limette & Honig	4,20 €
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)	0,2l 0,75l	2,90 € 6,50 €
Acqua Morelli Non-Sparkling (ohne Kohlensäure)	0,2l 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	2,90 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb / Orangensaft / Cranberry Saft / Maracuja Nektar <i>Vahinger apple juice / orange juice / cranberry juice / passion fruit nectar</i>	0,25l 0,5l	2,90 € 4,90 €
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	8,50 €
Vietnamesischer Reisschnaps, Limette, Minze, Ginger Ale und japanischer Matcha	
Passionfruit Paloma ^{12,A,I}	8,90 €
Tequila, Maracujasaft, Limette und Grenadine	
Moscow Mule ^{1,12,A,H}	8,50 €
Wodka, Ginger Beer und Gurke	
Long Island Ice Tea ^{1,12,B,G,H}	8,90 €
Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette und Cola	
Lillet Wildberry ^{12,A,H}	6,50 €
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

Pils vom Fass ^{1b} (auch alkoholfrei)	0,3l	3,50 €
<i>Pils on tap</i>	0,5l	4,90 €
Hefeweizen vom Fass ^{1b}	0,3l	3,50 €
<i>Whit beer on tap</i>	0,5l	4,90 €
Radler ^{1b}	0,3l	3,50 €
<i>Beer with lemonade</i>	0,5l	4,90 €
Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,90 €
<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. ES GIBT DENNOCH STOFFE UND ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN. SPRECHEN SIE UNS BITTE VORHER AN!

BESONDERES AUGENMERK LIEGT AUF EI, SOJA, NÜSSEN, FRISCHKÄSE, SENF, GLUTEN (Z. B. IN TEMPURA-PANADEN), MEERRETTICHPULVER*

* ZU IHREM SUSHI ERHALTEN SIE EINGELEGTE INGWER UND EINE GRÜNE PASTE AUS MEERRETTICHPULVER NACH WASABIART.

DIESE ENTHÄLT NEBEN SENFSAMEN AUCH FARBSTOFFE WIE E 102 / E 133 (MEHR INFORMATION UNTER H).

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 Möglicher Farbstoff: E133, E 150a, E 102. E 102 kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

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/standort-karlsruhe
fb.com/taumikarlsruhe @taumi.asiafusion

STANDORT FREIBURG

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

STANDORT AACHEN

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

STANDORT BÜHL

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

STANDORT LAHR

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

STANDORT KREFELD

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

STANDORT OFFENBURG

Gustav-Ree-Anlage 3
77652 Offenburg
Tel: +49 (0)781 96868555
offenburg@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de/standort-offenburg
fb.com/taumi.offenburg @taumi.offenburg

STANDORT MANNHEIM

Glücksteinallee 1
68163 Mannheim
Tel: +49 (0)160 95858585
mannheim@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de/standort-mannheim
fb.com/taumi.mannheim @taumi.mannheim

STANDORT HEIDELBERG

Grüne Meile 20
69115 Heidelberg
Tel: +49 (0)6221 3538836
heidelberg@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de/standort-heidelberg
fb.com/taumi.heidelberg @taumi.heidelberg

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

Preise und Öffnungszeiten können je nach Standort variieren. PAYMENTS VISA/ Mastercard / Cash / EC (mind. 10 €)