

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.


Das Asia Fusion Restaurant glänzt in der Einrichtung im stilvollen, modernem und futuristischem Design. Mit diesem Gesamtkonzept macht sich Taumi deutschlandweit einzigartig.

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, Kalzium, Magnesium
Lachs	13	0,55	208	20	A, C, B12, B6, Eisen, Magnesium
Rindfleisch	15	0,9	250	26	B12, Kalzium, Eisen
Entebrustfilet	28	0,84	337	19	A, D, B12



1. CATCH THE FISH ²⁺⁴  **8,50 €**
Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Mies-
Muscheln, Cherry Tomaten, Tom-yum
Paste, Champignons, Lauchzwiebeln
und Dill

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

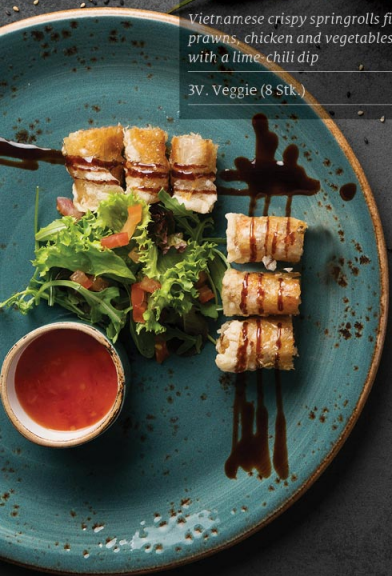
VORSPEISE STARTERS



3. SPRINGROLLS ² **6,90 €**
Vietnamesische knusprige
Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen,
Hähnchen und Gemüse, serviert mit
Süß-Sauer-Dip

*Vietnamese crispy springrolls filled with
prawns, chicken and vegetables, served
with a lime-chili dip*

3V. Veggie (8 Stk.) **6,50 €**



2. ALMOST NUDE ²⁺⁵
Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit
Salat, Gurken, 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** **5,50 €**

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

**2G. Tempura Garnelen
Tempura prawns** **6,90 €**

4. EDAMAME ⁶

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

5,90 €



6. SMOKY SATE ⁵⁷

Gebräte Hühnerspieße mit
Erdnusssauce

Fried chicken skewers with peanut sauce

6,50 €



5T. TARTARE ⁴

9,50 €

Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi
Soße und Seetangsalat, dazu Kaviar,
serviert mit vietnamesischen Banh Da

*Tuna tartare with avocado with unagi
sauce and seaweed salad, tobiko, served with
Vietnamese Banh Da*

5L. mit Lachs/with salmon

8,50 €

5V. vegetarisch /vegetarian

7,50 €



7. PRAWNS IN SILK ¹⁺² 5,90 €

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

Dumplings made from rice flour filled with minced shrimps and vegetables

7C. mit Hähnchen Gyoza / with chicken 5,90 €
5 Stk. frittiert

7G. 4 Stk. gedämpft 6,50 €

7V. vegetarisch Gyoza / with veggie gyoza 5,50 €
5 Stk. frittiert

8. GOLDEN MANGO SALAD ² 10,90 €

Gegrillte Garnelen, frische Mango, Gurke und Salat gemischt in Süß-Sauer Soße, serviert mit Cherrytomaten

Grilled shrimps, fresh mango, cucumber, salad mixed in sweet-sour sauce, served with cherry tomatoes

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

eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Dumplings, Spring rolls, Summer rolls

a small selection of our appetizers: baby soy beans with sea salt, dumplings, spring rolls, summer rolls

10a. Für 02 Personen 15,00 €
For 02 persons

10b. Für 03 Personen 19,00 €
For 03 persons

9. SEAWEED SALAD ¹¹ 5,90 €

Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

11P. SÜßKARTOFFELPOMMES ¹ 5,90 €

Süßkartoffelpommes serviert mit japanischer Mayonnaise

Sweet potato fries served with japanese mayonnaise

11G. EBI TEMPTATION 7,50 €

Drei große Tempura Garnelen, serviert mit Süß-Sauer Soße, Salat und Unagi Soße

Three large tempura prawns served with sweet and sour sauce, salad and unagi sauce

VIETNAMESISCHE SUPPEN

VIETNAMESE SOUPS

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

Würzigem hausgemachtem Tofu / with savory homemade Tofu

1) Vorspeise / Appetizer 7,50 €

2) Hauptgang / Main 12,50 €

12b. PHO GA

Hähnchenfleisch / with tender chicken

1) Vorspeise / Appetizer 7,90 €

2) Hauptgang / Main 13,90 €

12c. PHO BO

Rindfleisch / Thin sliced of beef

1) Vorspeise / Appetizer 8,50 €

2) Hauptgang / Main 15,50 €

UDON FUSION SALAT BUN

(nach südvietnamesischem Stil)



14U. JAPANISCHE UDON mit Garnelen 17,50 €

Würzige Udon Nudel mit Garnelen in hausgemachter Butter-Soja-Sake Sauce, Pak Choi und Spargel, verfeinert mit Sesam und Schnittlauch

Udon noodle with shrimps, homemade butter-soja-sake sauce, pak choi & asparagus, sesame and wild chive

14C. mit Hähnchen/with chicken 15,90 €



12S. BUN CA 16,90 €

Fischsuppe mit Reismudeln, Lachs, Großgarnelen, Miesmuscheln, Tomaten, Koriander, Tom-Yum Paste, Dill und Zwiebeln

Fish soup with rice noodles, salmon, king prawns, mussels, tomatoes, coriander, tom-yum paste, dill and onions

13. FUSION SALAD 6,5-10,14

Saisonaler Salat mit Rucola, frischer Mango-Würfel, Gurke, Paprika, serviert mit japanischer Mayonnaise und gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

Mixed salad, fresh mango cubes, cucumber and pepper, served with japanese mayonnaise and roasted peanut. Optional with:

13H. Würziger gegrillter Hühnerbrust 13,90 €
Grilled chicken

13L. Gegrillten Lachs 15,90 €
Grilled salmon

13M. Gegrillten Tiefseescallops 17,90 €
Grilled scallops

14. BUN (nach südvietnamesischem Stil) 12,5-11

Reismudeln serviert mit saisonalem Salat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

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

14H. Hähnchenkeule 14,50 €
chicken thigh

14F. Vietnam. Frühlingsrollen 13,90 €
Vietnamese spring rolls

14R. Gegrilltem Rindfleisch 16,50 €
Grilled beef





15. TAUMI HOMEMADE CURRY ^{2,57,15}

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

TAUMI homemade Curry-Sauce with pumpkin, pepper, zucchini and carrots, served with seasonal salad, roasted peanut, rice with roasted sesame seeds. Optional with:

15H. Hähnchen / Chicken	14,90 €
15R. Gegrilltem Rindfleisch / Grilled beef	16,90 €
15G. Garnelen / Tiger prawns	17,90 €
15E. Ente / Duck	18,90 €
15L. Lachs/ salmon	19,90 €



17. TAUMI ROYAL ^{2,5-4,1}

Gegrillte Großgarnelen oder Hähnchen gebraten in der TAUMI homemade Balsamico Soße mit Zuckererbsen, Zucchini und Paprika, serviert mit saisonalen Salaten, gerösteten Erdnüssen und Reis mit gerösteten Sesamkörnern. Wahlweise mit:

Tiger prawns deep or chicken in TAUMI homemade Balsamico-Sauce with sugar peas, zucchini and pepper, served with seasonal salad, roasted peanuts and rice with roasted sesame seeds. Optional with:

17H. Hähnchen/ Chicken **14,50 €**

17G. Großen Garnelen **17,50 €**
Tiger prawns



16E. MANGO ENTE 7

18,90 €

Gegrillte Entenbrust mit Mango
Crème verfeinert mit Kokosmilch,
serviert mit Rucola Salat, Reis, und
gerösteten Cashew Kernen

*Grilled duck breast with mango
creme with coconut milk, served with
rucola salad, rice and roasted cashew
nuts*

16H. mit Hähnchen/ with chicken

15,90 €

FISHING & ROLLING



18. BEST OCEAN ¹⁺²⁺⁴

19,50 €

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

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



19. MANGURO POWER ⁴

22,50 €

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wildblüten Salat, Guacamole und frische Tomaten & Reis mit gerösteten Sesamkörnern

Japanese spice seared tuna raw grilled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, guacamole and fresh tomatoes, rice with roasted, sesame seeds



20. SWEET SALMON ⁴⁺¹¹

19,90 €

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten, serviert mit frischem Salat, Guacamole und frische Tomaten, Reis mit gerösteten Sesamkörnern und
A. Hausgemachte Taumi-Tomatensauce
B. Spezielle Taumi-Knoblauchsauce

*Grilled salmon filet with green asparagus (or seasonal vegetables) in soja balsamico dressing, served with fresh salad, guacamole, fresh tomatoes, rice with roasted sesame seeds and
A. homemade Taumi tomato sauce
B. special taumi garlic sauce*

21. KUH AUF DER WEIDE

200g argentinisches Rinderfilet medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shiitake, saisonalem Salat und Guacamole, Süßkartoffelpommes und
A. Soja Balsamico Dressing
B. Spezielle Taumi-Knoblauchsauce

25,90 €

*200g argentinian beef filet medium grilled, served with fried Babycorn, carrots, Shanghai Pak Choi, shiitake, guacamole, seasonal salad, sweet fries and
A. soy balsamic dressing
B. special taumi garlic sauce*



22. SURF AND TURF ^{1,33}

150g medium gegrilltes argentinisches Rib-Eye-Steak und einer großen gegrillten King-Garnele, serviert mit grünen Spargeln, Zuckrerbsen und Shiitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Guacamole, Süßkartoffelpommes und
A. Soja Balsamico Dressing
B. Spezielle Taumi-Knoblauchsauce

25,90 €

*150g medium grilled Argentine rib-eye steak and a large grilled king prawn, served with green asparagus, sugar peas and shiitake, refined with seasonal salad, guacamole, sweet potato fries and
A. soy balsamic dressing
B. special taumi garlic sauce*





23D. DRY-AGED Premium Steak ^{1,11} 31,90 €

500 g Premium Côte de Boeuf, medium gegrillt, gebratene Shiitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Guacamole, Süßkartoffelpommes und

- A. Soja Balsamico Dressing
- B. Spezielle Taumi-Knoblauchsauce

500g Premium Dry-aged Côte de Boeuf medium grilled, served with fried shiitake, seasonal salad, guacamole, sweet fries and

- A. soy balsamic dressing
- B. special taumi garlic sauce



23E. Entrecôte Steak ^{1,11} 26,90 €

250 g gegrilltes Entrecôte Steak, gebratenem Shiitake, verfeinert mit saisonalem Salat, Guacamole, Süßkartoffelpommes und

- A. Homemade Taumi Sauce
- B. Spezielle Taumi-Knoblauchsauce

250 gr Entrecôte grilled, served with fried shiitake, seasonal salad, guacamole, sweet fries and

- A. homemade Taumi Sauce
- B. special taumi garlic sauce

VEGGIE / VEGAN



24. GREEN GARDEN ^{1,6,11} 13,50 €

Saisonales asiatisches Gemüse, gebraten und verfeinert mit Roja-Balsamico-Soße, garniert mit Rucola Salat und Reis mit Sesamkörnern

Seasonal asian vegetables, fried and refined with roja balsamic sauce, garnished with rocket salad and rice with roasted sesame seeds

25. TOFU CURRY ^{7,11}  13,50 €

Cremliges Kokos-Curry mit hausgemachtem Tofu und Hokkaido Kürbis und Gemüse, verfeinert mit saisonalem Salat, Reis mit Sesamkörnern, gerösteten Erdnüssen.

Creamy coconut curry with homemade tofu, hokkaido pumpkin & vegetables, served with seasonal salad, rice with roasted sesame seeds and roasted peanut



26. UDON IM SCHWARZWALD ^{1,6,11} 14,90 €

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu, Paprika, Zucchini und Karotten in hausgemachter Roja-Balsamico Soße, Zwiebeln, saisonaler Salat und Sesam.

Japanese Udon noodles fried with tofu, paprika, zucchini and carrots in homemade Roja-Balsamico Sauce, fresh seasonal salad, onions and sesame.

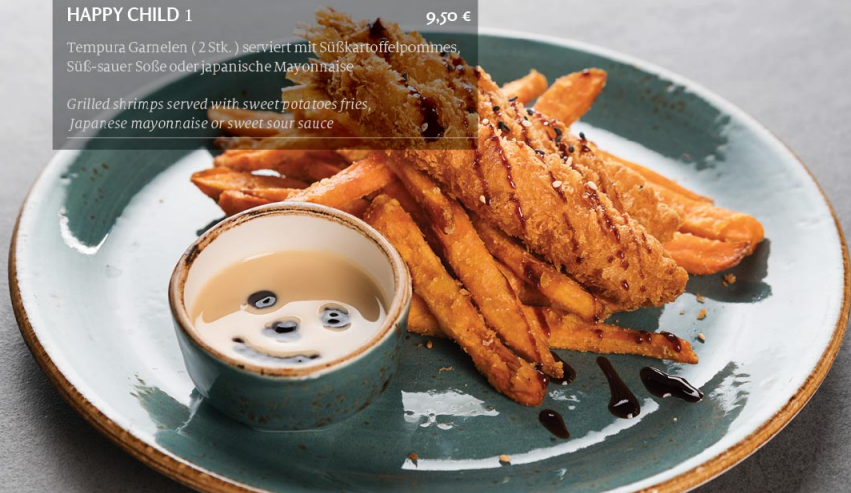


HAPPY CHILD 1

9,50 €

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffelpommes,
Süß-sauer Soße oder japanische Mayonnaise

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



FÜR KINDER FOR KIDS

EXTRAS

Portion Reis	1,90 €
Extra Soße ⁷	2,00 €
Udon	5,50 €
Guacamole	3,50 €

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*



SUSHI

NIGIRI

(2 STK.)



N1. AVOCADO 5,00 €

N2. SAKE ^A 5,50 €
Lachs / Salmon

N3. MAGURO ^A 6,20 €
Thunfisch / Tuna

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

N5. KANI ²⁺⁴ 5,00 €
Surimi

N6. ANAGO ^B 6,50 €
Gegrillter Salzwasseraal / Grilled salty sea eel

N7. IKURA ^A 7,00 €
Lachskaviar / Salmon roe

N8. ABURI GAI ¹⁴ 7,00 €
Tiefseescallops / Scallops flambéed

N9. TOFU 5,00 €

N10. RINDERFILET 6,50 €
Rinderfilet flambiert / Beef filet flambéed

N11. LACHS-TORO 5,50 €
Toro Lachs / Toro salmon

N12. KAPPA 4,90 €

N13. HAMACHI 6,00 €

SN. NIGIRI SET 20,00 €
1 Stk. je Thunfisch, Lachs, Garnelen, Aal,
Kani, Jacobmuscheln, Ikura

M11. AVOCADO 5,00 €

M12. KAPPA 4,90 €
Gurke / cucumber

M13. SPARGEL 5,00 €
Spargel / Asparagus

M14. SAKE ^A 5,50 €
Lachs / salmon

M15. TEKA ^A 5,90 €
Thunfisch / Tuna

M16. EBI ² 5,90 €
Eingelegte Garnelen / Pickled prawns

M17. ANAGO ^B 6,50 €
Gegrillter Salzwasseraal / Salty sea eel grilled

M18. TEMPURA GARNELEN ¹⁴ 6,50 €
Frittierte Garnelen / Fried prawns

M19. SALMONSKIN ^A 5,50 €
Frittierte Lachshaut / Fried salmon skin

M20. TAUMIS TOFU 5,00 €
hausgemacht / homemade tofu

M21. KANI 5,00 €
Surimi / pureed white fish stick

M22. TEMPURA CHICKEN 5,50 €

MAKI

(MIT SESAM)

8 STK.



INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)



U21. ALASKA ⁴ 11,00 €

Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar), Philadelphia, Unagisoße und Japan. Mayo
Salmon, avocado and fish roe (caviar), unagi sauce & Japanese mayonnaise, Philadelphia

U22. MAGURO ⁴ 12,50 €

Thunfisch, Avocado und Tobiko (Kaviar), Philadelphia, Unagisoße und Japan. Mayo
Tuna, avocado and tobiko (caviar), unagi sauce & Japanese mayonnaise, Philadelphia

U23. EBI TEMPURA ² 12,50 €

Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam, Philadelphia, Unagisoße und Japan. Mayo
Fried tempura prawns, avocado and sesame, unagi sauce & Japanese mayo, Philadelphia

U24. CALIFORNIA ^{2,4} 10,90 €

Surimi, Avocado und Tobiko (Kaviar), Philadelphia, Unagisoße und Japan. Mayo
Surimi, avocado and fish roe, unagi sauce & Japanese mayo, Philadelphia

U25. ANAGO ^{11,B} 11,50 €

Salzwasseraal, Gurke und Sesam, Philadelphia, Unagisoße und Japan. Mayo
Salty sea eel, cucumber and sesame, unagi sauce & Japanese mayo, Philadelphia

U26. HOTATEGAI ^{4,4} 12,50 €

Tiefseescallops, Avocado und Tobiko Unagisoße und Japan, Mayo, Philadelphia
Scallops, avocado and fish roe, unagi sauce & Japanese mayonnaise, Philadelphia

U27. SALMONSKIN ⁴ 10,90 €

Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam Unagisoße und Japan. Mayo, Philadelphia
Salmonskin grilled, cucumber and sesame, unagi sauce & Japanese mayo, Philadelphia

U28. VEGGIE ¹¹ 10,00 €

Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, japanische Mayo, Philadelphia/
Tempura avocado with cucumber, mango, sesame, Japanese mayo, Philadelphia

U29. TAUMIS TOFU ¹¹ 10,00 €

Hausgemachter Tempura-Tofu, Avocado umhüllt von Mango, Sesam, Japan. Mayo, Philadelphia/
Homemade tempura tofu and avocado coated in mango, sesame and Japanese mayo, Philadelphia

U30. CHICKEN 10,90 €

Tempura Hähnchen, Avocado, Unagi Soße, Sesam, jap. Mayo/soße/
Tempura chicken, avocado, unagi sauce, sesame, jap. mayo

SASHIMI

(6 STK.)



S31. SALMON 4 14,50 €

6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat,
Avocado

*6 slices of salmon on seaweed salad,
avocado*

S32. TUNA 4 16,50 €

6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat,
Avocado

*6 slices of tuna on seaweed salad,
avocado*

S33. ABURI SASHIMI 4 16,50 €

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

*3 slices of salmon and 3 slices tuna flam-
bèed on seaweed salad, avocado*



S34. LACHS - TORO 15,50 €

6 Scheiben Toro Lachs auf Seetangsalat
und Avocado

*6 slices of toro salmon on seaweed salad
avocado*

S35. HACHIMI 18,50 €

6 Scheiben Hamachi Fish auf Seetang-
salat und Avocado

*6 slices of hamachi fish on seaweed salad,
avocado*

S36. SASHIMI SET 1 18,50 €

3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Hamachi

3 slices of salmon and 3 slices hamachi

S37. SASHIMI SET 2 18,50 €

2 Scheiben Lachs, 2 Scheiben Tuna,
2 Scheiben Hamachi

*2 slices of salmon and 2 slices tuna,
2 slices of hamachi*

S38. SASHIMI SET 3 24,90 €

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

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



TAUMI SPECIAL HOMEMADE ROLLS

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

H41. CRISPY TIGER ¹⁻²⁻⁴⁻⁷

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

15,50 €

Tempura prawns, mango, philadelphia cream cheese, covered with flambéed salmon



H42. SIZZLING TEMPTATION ¹⁻⁴⁻⁷

Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke Philadelphia im Lachsmantel

14,90 €

Tempura avocado, mango, cucumber, philadelphia cream cheese covered with salmon

H43. MAMA EBI ¹⁻²⁻⁴⁻⁷

Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen unwickelt und Tobiko

14,90 €

Grilled salmon skin, mango, avocado, philadelphia cream cheese, wrapped in prawns and tobiko



TAUMI SPECIAL HOMEMADE ROLLS

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



H44. BLAZING TUNA ^{2,47}

15,90 €

Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Thunfisch

Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with tuna



H45. FUTO MAKI ⁴

12,90 €

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

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



H46. TAUMI SPECIAL ROLL

16,90 €

Überraschtes Kreatives Werk unseres Sushi Meisters

Surprising art work from our sushi masters

H47. HAMACHI SPECIAL ROLL

18,50 €

Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Hamachi

Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with hamachi

TEMPURA ROLL (8 STK.)

T51. CRUNCHY VEGGIE ^{1,7} 13,50 €

Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia und Nori, Japan. Mayosoße/ Avocado, cucumber, asparagus and philadelphia cream cheese, nori and japanese mayo sauce

T52. TUNACADO ^{1,4,7} 15,50 €

Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori, Unagisoße & Japan. Mayosoße/ tuna, avocado, philadelphia cream cheese, nori, unagi sauce, japanese mayo sauce

T53. ABURI SALMON ^{1,4,7} 14,90 €

Lachs, Avocado, Philadelphia, Nori, Unagisoße & Japan. Mayosoße/ salmon, avocado, philadelphia cream cheese, nori, unagi sauce, japanese mayo sauce

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

Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia und Nori, Unagisoße & Japan. Mayosoße/ scallops, avocado and philadelphia cream cheese, nori, unagi sauce and japanese mayo sauce

T55. EBI CRUNCHY ^{1,2,7} 14,90 €

Garnele, Gurken und Philadelphia, Nori, Unagisoße & Japan. Mayosoße/ shrimp, cucumber, and philadelphia cream cheese, unagi sauce and japanese mayo sauce

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

Avocado, Gurke, hausgemachter Tofu, Philadelphia, Nori, Japan. Mayosoße/ avocado, cucumber, homemade tofu, philadelphia cream cheese, nori and japanese mayo

T57. TAUMIS CRUNCHY CHICKEN ^{1,7} 14,90 €

Avocado, Gurke, Hähnchenbrust, Philadelphia und Nori, Unagisoße & Japan. Mayosoße/ avocado, cucumber, chicken breast, philadelphia cream cheese, nori, unagi sauce and japanese mayo sauce

T58. HAMACHI 16,90 €

Hamachi, Avocado, Philadelphia, Nori, Unagisoße & Japan. Mayosoße/ salmon, avocado, philadelphia cream cheese, nori, unagi sauce, japanese mayo sauce

SUSHI MENU



MAKI MIX ⁴

12,90 €

8 Stk. / 8 pcs salmon maki

8 Stk. / 8 pcs tuna maki

8 Stk. / 8 pcs avocado maki



SAKE TSUNAMI ²

16,90 €

8 Stk. / 8 pcs salmon maki

4 Stk. / 4 pcs salmon nigiri

2 Stk. / 2 pcs salmon sashimi



CRISPY ROCKET ^{1,4,7}

19,90 €

8 Stk. / 8 pcs salmon crunchy roll

4 Stk. / 4 pcs nigiri



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

19,90 €

8 Stk. / 8 pcs crispy tiger

4 Stk. / 4 pcs nigiri



SUSHI MENU

ROBU INVASION ^{1,2,4,7,14} 55,00 €

- 8 Stk./ 8 pcs TAUMI 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) ^{1,11} 37,00 €

- 8 Stk./ 8 pcs crunchy Veggie
- 8 Stk./ 8 pcs Veggie Inside-out
- 8 Stk./ 8 pcs Maki Spargel (asparagus)
- 4 Stk./ 4 pcs Avocado
- Seetangsalat/ seaweed salad





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

43,00 €

8 Stk. / 8 pcs TAUMI special roll
8 Stk. / 8 pcs salmon crunchy roll
8 Stk. / 8 pcs kappa maki
4 Stk. / 4 pcs nigiri
Seetangsalat / seaweed salad

SUSHI MENU

TAUMI FREE STYLE

ab 68,00€

Nach Ihren besonderen Wünschen
und Kreativität unseres Sushimeister

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



DESSERTS



MATCHA TEA ICE CREAM ^{A.13} 8,50 €
Grüntee Eis garniert mit Erdnüssen

Green tea ice cream garnished with peanuts



COEUR GLACE ENROBE ^{A.11} 8,50 €
Mochi Eis, serviert mit Sesambällchen

Mochi ice cream, served with sesame balls



TEE / TEA

Grüner Tee	3,50 €
Jasmin Tee	3,50 €
Hausgemachter Ingwer Tee Mit frischem Ingwer, Orange, Minze, Honig	4,50 €
Hausgemachter Zitronengras Tee Mit frischem Zitronengras, Orange, Minze Limette & Honig	4,50 €
Hausgemachter Minz Tee Minze, Orange, Limette & Honig	4,50 €



Cafe Saigon (Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer Kondensmilch	4,50 €
Cafe Creme <i>coffee crema</i>	2,80 €
Espresso	2,20 €
Cappuccino	3,20 €
Doppel Espresso <i>double espresso</i>	3,20 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Doppel Espresso Macchiato <i>double espresso macchiato</i>	3,80 €
Latte Macchiato	4,00 €
Grüntee Latte mit jap. Matchapulver <i>Green tea latte with japanese matcha powder</i>	4,50 €

Mango Shake ^{7,B,I} 6,50 €
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch

Very Berry 0,4L ^{B,H} 6,50 €
Frische Erdbeeren, Himbeeren, Orange,
Heidelbeeren, Brommbeeren, Zucker,
Cranberrysaft, Minze

Ginger Lemonade ^{B,H} 6,50 €
Ingwer, Limette, Minze &
Ginger Beer (kein Alkohol)

Lemongras Lemonade ^B 6,50 €
Hausgemachter Zitronengrassirup,
Limette & Rohrzucker

Thai Basil Lemonade ^{B,H,I} 6,50 €
Thai-Basilikum, Limette,
Cranberrysaft & Rohrzucker

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



KALTE GETRÄNKE SOFT DRINKS

Cola ^{H,G} / Cola light ^{A,C,G,H} /	0,2l	2,90 €
Fanta ^{H,M} / Sprite	0,4l	4,50 €
Acqua Morelli Sparkling (mit Kohlensäure)	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,20 €
Acqua Morelli Still (ohne Kohlensäure)	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,20 €
Schweppes Ginger Ale ^{A,H}	0,2l	2,90 €
Schweppes Tonic Water ^A	0,2l	2,90 €
Schweppes Russian Wildberry ^{A,H}	0,2l	2,90 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb /	0,25l	2,90 €
Orangensaft / Cranberrysaft /	0,5l	4,90 €
Maracuja Nektar		
Aloe Vera Getränk	0,25l	3,20 €
	0,5l	5,20 €
Saftschorle ^{A,H}	0,25l	2,90 €
	0,5l	4,90 €



COCKTAILS

Greentea Mojito ¹²	8,50 €
Vietnamesischer Reisschnaps, Limette & Minze, Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver	
Passionfruit Paloma ^{12,A1}	8,90 €
Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	
Moscow Mule ^{1,12,A,H}	8,20 €
Wodka, Ginger Beer & Gurke	
Long Island Ice Tea ^{1,12,B,G,H}	9,50 €
Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	
Aperol Spritz ^{12,H,5}	7,50 €
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
Hugo ^{12,B,H}	6,90 €
Prosecco, Edenflower, Soda & Minze	
Lillet Wildberry ^{12,A,H}	7,50 €
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	
Sex on the Beach ^{12,B}	8,50 €
Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft & Pfirsichlikör	
Caipirinha ^{12,B}	7,00 €
Cachaca, Limette & Rohrzucker	
Gin Tonic	9,50 €
Gin, Tonic Water	

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

Warsteiner Pils vom Fass ^{1b}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Radler ^{1b}	0,3l	3,50 €
	0,5l	4,50 €
Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,50 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{1b}	0,5l	4,50 €
Tiger Beer ^{1b}	0,33l	3,90 €
	0,33l	3,90 €
Saigon Beer	0,33l	3,90 €
Prosecco Scavi & Ray ¹²	0,2l	6,50 €
Prosecco Scavi & Ray ¹²	0,75l	23,50 €
Sake warm / kalt ¹	0,25l	5,90 €
Nep Moi Vodka 40%	4 cl	5,00 €
Vodka	4 cl	4,00 €
Tequila	4 cl	5,00 €
Jägermeister	4 cl	5,00 €
Ramazotti (Eis, Limette)	4 cl	5,00 €

WEINKARTE / WINE

FLASCHENWEINE (0,75l)

Weissburgunder trocken <i>Weingut Schlumberger, Baden</i>	0,75l	24,00 €
Chardonnay „Doss“ trocken <i>Castelfeder, Südtirol</i>	0,75l	29,00 €
„La Fuente de Nekeas“ Crianza trocken <i>Bodegas Nekeas, Navarra</i>	0,75l	24,00 €
„Salentein“ Malbec Barrel Selection trocken <i>Bodegas Salentein Argentinien</i>	0,75l	34,00 €

SCHAUMWEINE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG <i>Terra Serena, Italien</i>	0,1l	4,50 €	0,75l	28,00 €
------------------------------------------------------------------------------	------	--------	-------	---------

OFFENE WEINE

Grauer Burgunder trocken <i>Wachtenburg Tina Pfaffmann, Pfalz</i>	0,2l	5,50 €	0,75l	19,50 €
Riesling feinherb „Einblick“ <i>Weingut Köwerich, Mosel</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
„Weiss & Wild“ Weissweincuvee trocken <i>Christian Hirsch, Württemberg</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
Scheurebe feinherb <i>Weingut Tobias Rickes, Nahe</i>	0,2l	6,90 €	0,75l	24,00 €
Sauvignon Blanc trocken „If you are...“ <i>Weingut Emil Bauer, Pfalz</i>	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €
Lugana Limne trocken <i>Tenuta Roveglia, Lombardei</i>	0,2l	8,50 €	0,75l	29,00 €

ROTWEIN

ROT feinherb <i>Weingut Tobias Rickes, Nahe</i>	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
Merlot trocken <i>Weingut Lergenmüller, Pfalz</i>	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
Cabernet Sauvignon trocken „Instinct“ <i>Puklavec Family, Nordmazedonien</i>	0,2l	6,50 €	0,75l	22,50 €
Primitivo Manduria trocken <i>Terre di Campo Sasso</i>	0,2l	7,90 €	0,75l	27,00 €

ROSÉ

Caringole Rosé trocken <i>Domaine la Croix Belle, Cotes de Thongue</i>	0,2l	5,50 €	0,75l	19,50 €
„Schmetterlinge im Bauch“ Rosé feinherb <i>Weingut Kiefer, Baden</i>	0,2l	5,90 €	0,75l	22,00 €

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	A	Mit Süßungsmittel(n)
1a.	Weizen	B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
1b.	Gerste	C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse	D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse	E	Enthält Süßholz
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse	F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse	G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse	H	Mit Farbstoff
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)	I	Mit Konservierungsstoff
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse	J	Mit Nitritpökelsalz
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse	K	Mit Nitrat
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse	L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse	M	Mit Antioxidationsmittel
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite	N	Mit Geschmacksverstärker
13	Enthält Lupine/-nerzeugnisse	O	Geschwärzt
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse Zusatzstoffe	P	Gewachst
		Q	Mit Phosphat
		S	Chininhaltig
		T	Säuerungsmittel
		U	Stabilisatoren

PAYMENTS

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



Standort Karlsruhe

Lorenzstrasse 29 (am ZKM)
76135 Karlsruhe
Tel: +49 (0)7219 823 6888
karlsruhe@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumikarlsruhe

Standort Freiburg

Waldkircher Str. 28
79106 Freiburg
Tel.: + 49 761 6129 05 81
freiburg@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/Taumi-Freiburg-Asia-Fusion

Standort CHIMI Borken

Heidener Str. 34
46325 Borken
Tel: 02861 89 89 936
chimi.borken@gmail.com
chimi-restaurant.de
fb.com/chimiborken

Standort Bühl

Johannesplatz 3-5
77815 Bühl
Tel: +49 (0)7223 806 7786
buehl@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/taumirestaurant

Standort Krefeld

Petersstraße 120
47798 Krefeld
Tel.: 021517819050
taumi.krefeld@gmail.com
www.taumi-restaurant.de
fb.com/Taumi Krefeld

Standort CHIMI Berlin

Behaimstrasse 64
13086 Berlin
Tel.: 030 33913877
chimi.berlin@gmail.com
https://chimi-restaurant.de
fb.com/Chimiberlin

Standort Lahr

Kirchstraße 7
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: 024155911960
aachen@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/TaumiAachen

ÖFFNUNGSZEITEN

Standort:
Krefeld, Aachen, Chimi Borken
Montag-Donnerstag:
11:00-22:00 Uhr
Freitag- Sonntag & Feiertage:
11:00-22:30 Uhr