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 tagtä glich 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.

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

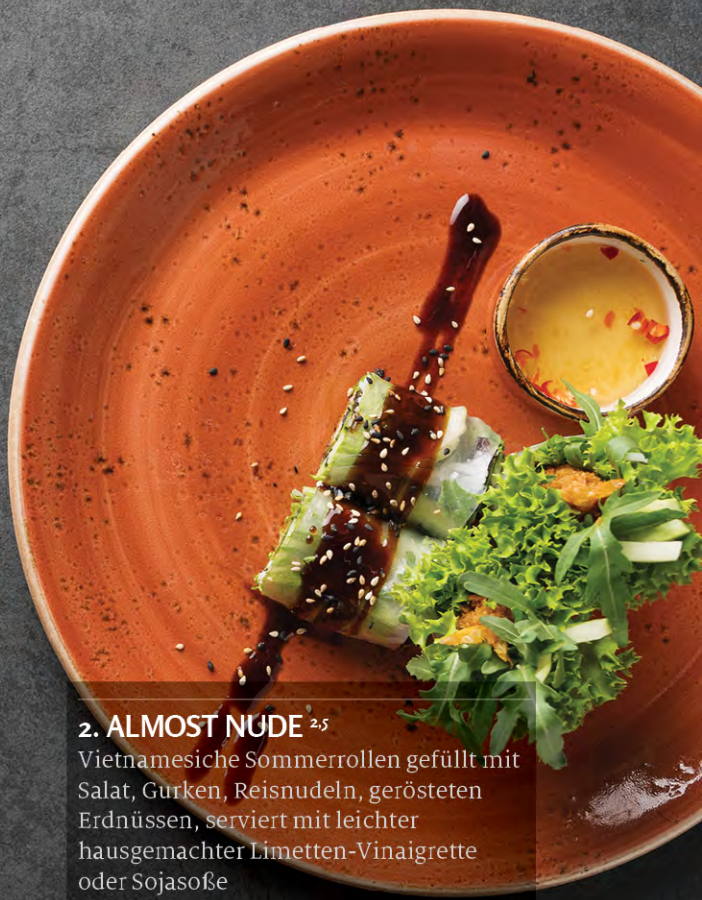
VORSPEISE
STARTERS

1. CATCH THE FISH [2,14]
Suppe mit Lachs, Großgarnelen, Grüne Muscheln, 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

3. SPRINGROLLS [2]
Vietnamesische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Süss-Sauer-Dip

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



2. ALMOST NUDE [2,5]
Vietnamesiche Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reisnudeln, 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 soya sauce

2T. Tofu/ *Tofu*

2H. Hühnerfleisch / *Chicken*

2G. Tempura Garnelen
Tempura prawns

4. EDAMAME [6]

Baby grüne Sojabohnen serviert mit Meersalz

Baby green soy beans served with sea salt

5. TARTARE [4]

Thunfisch Tartare mit Avocado, Lauchzwiebeln mit scharfer Sauce und Seetangsalat serviert mit vietnamesischem Banh Da

Tuna tartare with avocado, spring onions with spicy sauce and seaweed salad, served with Vietnamese Banh Da

6. SMOKY SATE [5,7]

Gebratene Hühnerspieße mit Erdnuss Soße

Fried chicken skewers with peanut sauce

7. PRAWNS IN SILK [1,2]

Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse

Dumplings made from rice flour filled with minced shrimp and vegetables

8. GOLDEN MANGO SALAT [2]

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

Grilled Shrimp, fresh mango, cucumber, Salat mixed in sweet-sour sauce, served with cherry tomato

10. CREW LOVE TAPAS [1,2,5,6]

Verschiedene kleine Vorspeisen aus unseren Vorspeisen Menü: Edamame, Dumplings, Springrolls, Summerrolls

Different little appetizers from our starter menu: baby soy beans with sea salt, dumplings, springrolls, summerrolls

10a. Für 02 Personen
For 02 persons

10b. Für 03 Personen
For 03 persons

9. SEAWEED SALAT [11]

Seetang Salat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

11. SüßKARTOFFEL POMMES [1]

Süßkartoffel Pommes serviert mit Japanischer Mayonnaise

Sweet potato fries served with Japanese mayonnaise

VIETNAMESISCHE SUPPEN
VIETNAMESE SOUPS

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche. Sie wird in einer Schüssel gereicht und enthält neben einer kräftigen klaren Brühe, Reisbandnudeln und wird traditionellerweise mit feinen Scheiben Rindfleisch, zartem Hähnchenfleisch oder würzigem Tofu, serviert mit Lauchringe, Koriander, Sojasprossen und Chili. Wahlweise mit:

A traditional Vietnamese soup, severed 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:

12b. PHO GA [1]
Hähnchenfleisch/ *with tender chicken*

1) Vorspeise/ *Appetizer*

2) Hauptgang/ *Main*

12a. PHO TOFU [1]
Würzigem Tofu/ *with savory Tofu*

1) Vorspeise/ *Appetizer*

2) Hauptgang/ *Main*

12c. PHO BO [1]
Rindfleisch/ *Thin sliced of beef*

1) Vorspeise/ *Appetizer*

2) Hauptgang/ *Main*

FUSION SALAT & BUN (südvietnamesische Stil)

14. BUN (südvietnamesische Stil) 1,2,5,11
Reisnudeln serviert mit Wildkräutersalat, Koriander und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette verfeinert mit gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

Warm rice-nudeln served with sprout-herb salad, coriander and chili – ginger – lime – vinaigrette served with roasted peanut and sesame. Opntional with:

14H. Gegrillter Hühnerbrust
Grilled chicken

14F. Vietnamesischer Frühlingsrolllen
Vietnamese springrolls

13. FUSION SALAT 4,5,11,14
Gemischter Salat, frischer Mango-Würfel, Gurke, Paprika und gemischter in Salsa-Roja, serviert mit japanischer Mayonnaise und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

Mixed salad, fresh mango cubes, cucumber and Paprika mixed in Salsa-Roja, served with Japanese mayonnaise and roasted peanut Optional with:

13H. Würziger gegrillter Hühnerbrust
Grilled chicken

13L. Gegrillten Lachs
Grilled salmon

13M. Gegrillten Tiefseescallops
Grilled scallops

15. TAUMI HOMEMADE CURRY 2,5,7,11

TAUMI homemade Curry-Soße mit Hokaido Kurbis, Paprika, Zucchini, Karroten, serviert mit Sprossen-Wildkräuter Salat und Salsa Roja, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlwiese mit:

Taumi homemade Curry-Sauce with pumpkin, paprika, zuchhini und carrots served with sprout-herb salad, salsa roja, roasted peanut, sesame rice. Optional with:

15H. Hähnchen / *Chicken*

15G. Garnelen / *Tiger prawns*

15E. Ente / *Duck*

16. MANGO ENTE [7]

Gegrillte Entenbrust mit Mango Créme verfeinert mit Kokosmilch, serviert mit Rucola Salat, Reis, Salsa Roja und gerösteten Cashew Kernen

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

17. TAUMI ROYAL [4,5,11]

Gegrillte Großgarnelen oder Hähnchen gebraten in der TAUMI homemade Balsamico Soße mit Zuckererbsen, Zucchini und Paprika, serviert mit Sprossen-Wildkräuter Salat mit Salsa Roja, gerösteten Erdnüssen und Sesamreis. Wahlweise mit:

Tiger prawns deep in Taumi homemade Balsamico-Sauce with sugar peas, courgette und paprika, served with sprout-herb salad, salsa-roja, roasted peanuts and sesame rice. Optional with:

17H. Hähnchen
Chicken

17G. Großen Garnelen
Tiger prawns

FISHING & ROLLING

18. BEST OCEAN [1,2,4]
Frischer roher Lachs, Thunfisch, Kammmuscheln, gekochte Garnelen, Ebi Tempura auf Sushireis, verfeinert mit einem Wildblüten Rucola Salat, Guacamole, Salsa Roja, Ingwer, Wasabi, Sesam Dressing, Unagi Soße und Sesam.

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

19. MANGURO POWER [4]
Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebraten Spargel, Wildblüten Salat, Guacamole, Salsa Roja und Sesamreis

Japanese spice seared tuna filet raw grilled, served with roasted asparagus, wildflower bloom salad, sesam rice, guacamole and salsa roja

20. SWEET SALMON [4,11]
Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, Guacamole und Salsa Roja

Grilled salmon filet with green asparagus (or seasonal vegatables) in soja balsamico dressing, served with fresh salad, sesame rice, guacamole and salsa roja

21. KUH AUF DER WEIDE

250g argentinisches Ribeye -Steak medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Shangahi Pak Choi, Shitake in Miso Soße, Wildkräuter Salat, Süßkartoffelpommes, hausgemachtem Salsa Roja und Guacamole.

250 gr Argentinean rib-eye steak medium grilled, served with fried Babycorn, Karotte, Shanggai Pak Choi in miso sauce, homemade salsa roja, guacamole, sprout-herb salad and sweet fries

22. SURF AND TURF [1,11]

180g medium gegrilltes argentinisches Ribeye-Steak und gegrillte Großgarnelen serviert mit gebratenen grünem Spargel, Zuckererbsen und Shiitake in Miso-Soße, verfeinert mit Wildkräuter Salat, gedämpften Süßkartoffeln, hausgemachtem Salsa Roja, Guacamole und Sesamreis

180 gr medium grilled Argentinean Rib-eye steak & tiger prawns, served with green asparagus, sugar pea and shiitake cooked in Taumi homemade miso sauce, backed sweet potato, sprout-herb salad, salsa roja and sesame rice

23. PREMIUM DRY-AGED STEAK [1,11]

500g Premium T-bone Dry-aged Steak medium gegrillt, serviert mit Shiitake gebraten in Miso Soße, Wildkräuter Salat, Süßkartoffelpommes, hausgemachtem Salsa Roja und Guacamole.

500g premium T-bone Dry-aged steak medium grilled, served with fried shiitake in homemade miso sauce, salsa roja, guacamole, sprout-herb salad and sweet fries

VEGIE / VEGAN

24. GREEN GARDEN [11]

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

The best combination of asian vegetables roasted with Roja Balsamico Sauce, garnished with Rucola Salat, served with Salsa Roja and sesame rice

25. TOFU CURRY [7,11]

Cremiges Kokos-Curry mit Tofu und Hokaido Kurbis, verfeinert mit Wildkräuter Salat und Salsa Roja auf Sesamreis und gerösteten Erdnüssen.

Creamy coconut curry with tofu, Hokaido pumpkin, served with sprout-herb salad, salsa roja, sesam rice and roasted peanut

26.UDON IN SCHWARZWALD [1,6,11]

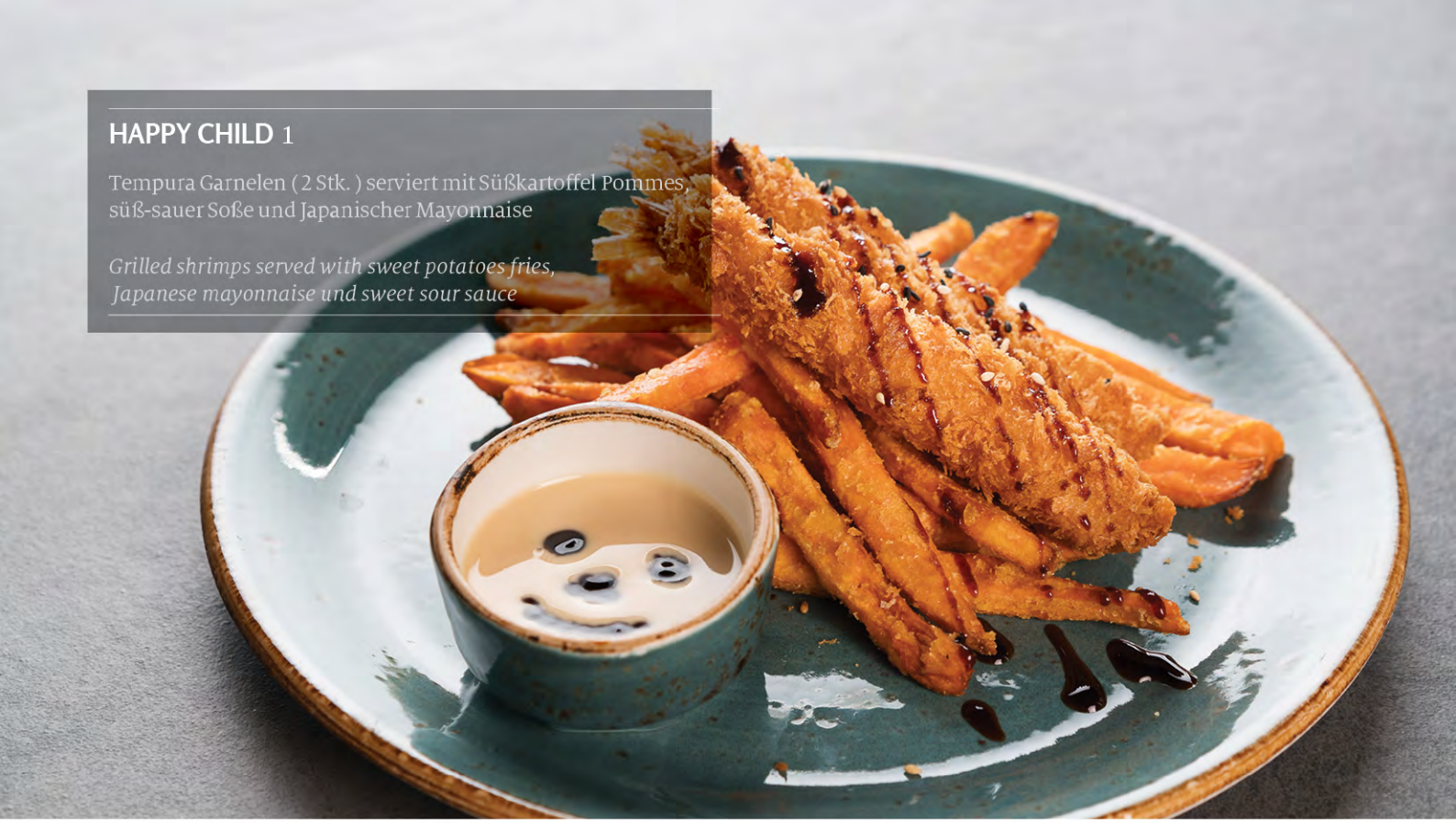
Japanische Udon Nudeln gebraten mit Tofu, Paprika, Zucchini und Karroten in hausgemachter Roja-Balsamico Soße, aromatisiert mit Salsa Roja, Zwiebeln, Wildblütensalat und Sesam.

Japanese Udon noodles fried with tofu, paprika, zuchhini und carrots in homemade Roja-Balsamico Sauce, flavored with salsa roja, fresh sprout-flower salad, onions and sesame.

HAPPY CHILD 1

Tempura Garnelen (2 Stk.) serviert mit Süßkartoffel Pommes, süß-sauer Soße und Japanischer Mayonnaise

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



FÜR KINDER
FOR KIDS

EXTRAS

- Portion Reis
- Extra Soße [7]
- Salsa Roja
- Guacamole

HAPPY CHILD 2

Hausgemachte gebratene Hühnerspieße serviert mit Süßkartoffel Pommes und Japanischer Mayonnaise

Homemade fried chicken skewers with sweet potatoes fries and Japanese mayonnaise

SUSHI

NIGIRI

(2 STK.)

N1. AVOCADO

N2. SAKE [4]
Lachs/ *Salmon*

N3. MAGURO [4]
Thunfisch/ *Tuna*

N4. EBI [2]
Eingelegte Garnelen/ *Pickled prawns*

N5. KANI [2,4]
Surimi

N6. ANAGO [B]
Gegrillter Salzwasseraal/ *Grilled salty sea eel*

N7. IKURA [4]
Lachskaviar/ *Salmon roe*

N8. ABURI GAI [14]
Tiefseescallops/ *Scallops flambéed*

N9. BUTTERFISCH [4]
Butterfisch flambiert/ *Butter fish flambéed*

N10. RINDERFILET
Rinderfilet flambiert / *Beef filet flambéed*

MAKI

(8 STK.)

M11. AVOCADO

M12. KAPPA
Gurke/ *cucumber*

M13. SPARGEL
Spargel/*Asparagus*

M14. SAKE [4]
Lachs/ *salmon*

M15. TEKA [4]
Thunfisch/ *Tuna*

M16. EBI [2]
Eingelegte Garnelen /*Pickled prawns*

M17. Anago [B]
Gegrillter Salzwasseraal/ *Salty sea eel grilled*

M18. TEMPURA GARNELEN [1,2]
Frittierte Garnelen/ *Fried prawns*

M19. SALMONSKIN [4]
Frittierte Lachshaut / *Fried salmon skin*

INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)

U21. ALASKA [4]
Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar)
Salmon, avocado and fish roe (caviar)

U22. MAGURO [4]
Thunfisch, Avocado und Tobiko (Kaviar)
Tuna, avocado and tobiko (caviar)

U23. EBI TEMPURA [2]
Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam
Fried tempura prawns, avocado and sesame

U24. CALIFORNIA [2,4]
Surimi, Avocado und Tobiko (Kaviar)
Surimi, avocado and fish roe

U25. ANAGO [11,B]
Salzwasseraal, Gurke und Sesam
Salty sea eel, cucumber and sesame

U26. HOTATEGAI [4,14]
Tiefseescallops, Avocado und Tobiko
Scallops, avocado and fish roe

U27. SALMONSKIN [4]
Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam
Salmonskin grilled, cucumber and sesame

U28. VEGGIE [11]
Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt
Tempura avocado with cucumber, mango and sesame

SASHIMI

(6 STK.)

S31. SALMON [4]
6 Scheiben Lachs auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kress

6 slices of salmon on seaweed salad, avocado and sakura cress

S32. TUNA [4]
6 Scheiben Thunfisch auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kresse

6 slices of tuna on seaweed salad, avocado and sakura cress

S33. ABURI SASHIMI [4]
3 Scheiben Lachs flambiert und 3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf Seetang Salat, Avocado und Thunfisch Tartare

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

S34. BUTTERFISCH [4]
6 Scheiben Butterfisch auf Seetang Salat, Avocado und Sakura Kresse

6 slices of butter fish on seaweed salad, avocado and sakura cress

TAUMI SPECIAL
HOMEMADE ROLLS

(8 STK.)

H41. CRISPY TIGER [1,2,4,7]
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs

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

H42. SIZZLING TEMTATION [1,4,7]
Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia im Lachsmantel

Tempura avocado, mango, philadelphia cream cheese covered with salmon

H43. MAMA EBI [2,4,7]
Gegrillte Lachshaut, Mango, Avocado, Philadelphia mit Großgarnelen umwickelt und Tobiko

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

TAUMI SPECIAL
HOMEMADE ROLLS

(8 STK.)

H44. BLAZING TUNA [2,4,7]
Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch

Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with flambéed tuna

H45. FUTO MAKI [4]
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. FREE STYLE
Überraschtes Kreatives Werk unseres Sushi Meisters

Surprising art work from our sushi masters

TEMPURA ROLL (8 STK.)

T51. CRUNCHY VEGI [1,7]
Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia Frischkäse
Avocado, cucumber, asparagus and philadelphia cream cheese

T52. TUNACADO [1,4,7]
Thunfisch, Avocado, Philadelphia
Tuna, avocado, philadelphia cream cheese

T53. ABURI SALMON [1,4,7]
Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori
Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T54. HOTAGAI TEMPURA [1,7,14]
Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia
Scallops, avocado and philadelphia cream cheese

T55. EBI CRUNCHY [1,2,7]
Garnele, Gurken und Philadelphia
Shrimp, cucumber, and philadelphia cream cheese

SUSHI MENU

MAKI MIX [4]
8 pcs salmon maki
8 pcs tuna maki
8 pcs avocado maki

SAKE TSUNAMI [Z]
8 pcs salmon maki
4 pcs salmon nigiri
2 pcs salmon sashimi

CRISPY ROCKET [1,4,7]
8 pcs salmon crunchy roll
4 pcs nigiri

BLAZING LOVE [1,2,4,7]
8 pcs crispy tiger
4 pcs nigiri

SUSHI MENU

ROBU INVASION 1,2,4,7,14
8 pcs taumi special roll
8 pcs alaska inside out roll
8pcs sake maki
8pcs kappa maki
8 pcs tuna tempura
Seetang salat
6 pcs nigiri

BLACK FOREST (Vegi) 1,11
8 pcs crunchy Vegi
8pcs Vegi Inside-out
8 pcs Maki Spargel
2pcs Avocado Nigiri
Seetang Salat

KAMASUTRA 1,2,4,7,14
8 psc taumi special roll
8 pcs salmon crunchy roll
8 pcs kappa maki
4 pcs nigiri
Seetang Salat

SUSHI MENU

TAUMI FREE STYLE
Nach Ihren besonderen Wünschen
und Kreativität unseres Susshimeister

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

DESSERTS

MATCHA TEA ICE CREAM [A,H]
Grüntee Eis serviert mit Mango-Puree, Haselnuss und frischen Mango Würfel

Green tea ice cream served with mango sauce, hazelnut and Mango cubes

COEUR GLACE ENROBE [1, A,11]
Mochi Eis mit Sesamgeschmack serviert mit Sesambällchen und verschiedenen Früchten der Saison

Mochi ice cream with sesam balls and the seasonal fruits

RED BEAN ICE CREAM [A,H]
Rote Bohnen Eis serviert mit verschiedenen Früchten der Saison

Red bean ice cream served with the seasonal fruits

TEE / TEA

Grüner Tee

Jasmin Tee

Hausgemachter Ingwer Tee
Mit frischem Ingwer, Orange & Honig

Hausgemachter Zitronengras Tee
Mit frischem Zitronengras, Ingwer,
Limette & Honig Hausgemachter Minz Tee

Hausgemachter Minz Tee
Minze, Limette & Honig

Cafe Saigon
(Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer Kondensmilch

Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

Grüntee latte mit jap. Matchapulver
Green tea latte with Japanese Matcha powder

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

Mango Shake [7,B,I]
Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch

Very Berry [B,H]
Frische Erdbeer, Heidelbeer, Brommbeeren,
Zucker, Cranberrysaft, Minze

Ginger Lemonade [B,H]
Ingwer, Limette, Minze &
Ginger Beer (kein Alkohol)

Lemongras Lemonade [B]
Hausgemachter Zitronengrassyrup,
Limette & Rohrzucker

Thai Basil Lemonade [B,H,I]
Thai-Basilikum, Limette,
Cranberrysaft & Rohrzucker

KALTE GETRÄNKE
SOFT DRINKS

Cola[H,G]/ Cola light [A,C,G,H]/ Fanta [H,M]/ Sprite	0,2l 0,4l
Acqua Morelli Sparkling	0,2l 0,75l
Acqua Morelli Still	0,2l 0,75l
Schweppes Ginger Ale [A,H]	0,2l
Schweppes Tonic Water [A]	0,2l
Schweppes Russian Wildberry [A,H]	0,2l
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb / Orangensaft / Cranberrysaft / Maracuja Nektar	0,25l 0,5l
Aloe Vera Saft	0,25l 0,5l
Saftschorle [A,H]	0,25l 0,5l

COCKTAILS

Greentea Mojito [12]
Vietnamesicher Reisschnapps, Limette & Minze,
Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver

Passionfruit Paloma [12,A,I]
Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine

Moscow Mule [1,12,A,H]
Wodka, Ginger Beer & Gurke

Long Island Ice Tea [1,12,B,G,H]
Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec,
Rum, Limette & Cola

Aperol Spritz [12,H,S]
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda

Hugo [12,B,H]
Prosecco, Edenflower , Soda & Minze

Lillet Wildberry [12,A,H]
Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere

Sex on the Beach [12,B]
Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfirsich Liqueur

Caipirinha [12,B]
Cachaca, Limette & Rohrzucker

ALKOHOLOSCHE GETRÄNKE
ALCOHOLIC DRINKS

Krombacher Pils vom Fass [1b]	0,3l 0,5l
Radler [1b]	0,3l 0,5l
Krombacher Hefeweizen [1b]	0,5l
Alkoholfreies Hefeweizen [1b]	0,5l
Tiger Beer [1b]	0,33l
Prosecco Scavi & Ray [12]	0,2l
Sake warm / kalt [1]	0,25l

WEINKARTE / WINE

OFFENE WEINE (0.2L)

WEIßWEIN (0,2L)

Königschaffhausen Riesling

Königschaffhausen Grauburgrunder/ Auggenner Schäf

Königschaffhausen Sauvignon Blanc/ Auggenner Schäf

ROTWEINE (0,2l)

Batuta Merlot

Königschaffhausen Spätburgunder

ROSE (0,2l)

VINEA Tempranillo

Weinschorle

Weißwein/ Rotwein

FLASCHENWEINE (0,75l)

WEIßWEIN (0,75l)

Königschaffhausen Riesling Kabinett/ trocken

Königschaffhausen Grauburgrunder/ Auggenner Schäf

Königschaffhausen Sauvignon Blanc/ Auggenner Schäf

Viadero Blanco de Albilo 2015

ROTWEIN (0,75l)

Batuta Merlot

Königschaffhausen Spätburgunder

Finca Museum Reserva 2010

Valduero Gran Reserva 2004 (Ribera del Duero)

ROSÉ (0,75l)

VINEA Tempranillo

SEKT (0,75l)

Scavi & Ray Prosecco

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/-nerzeugnisse
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

Cash
EC (min 10€)

ADRESSE

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

ÖFFNUNGSZEITEN

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

tripadvisor