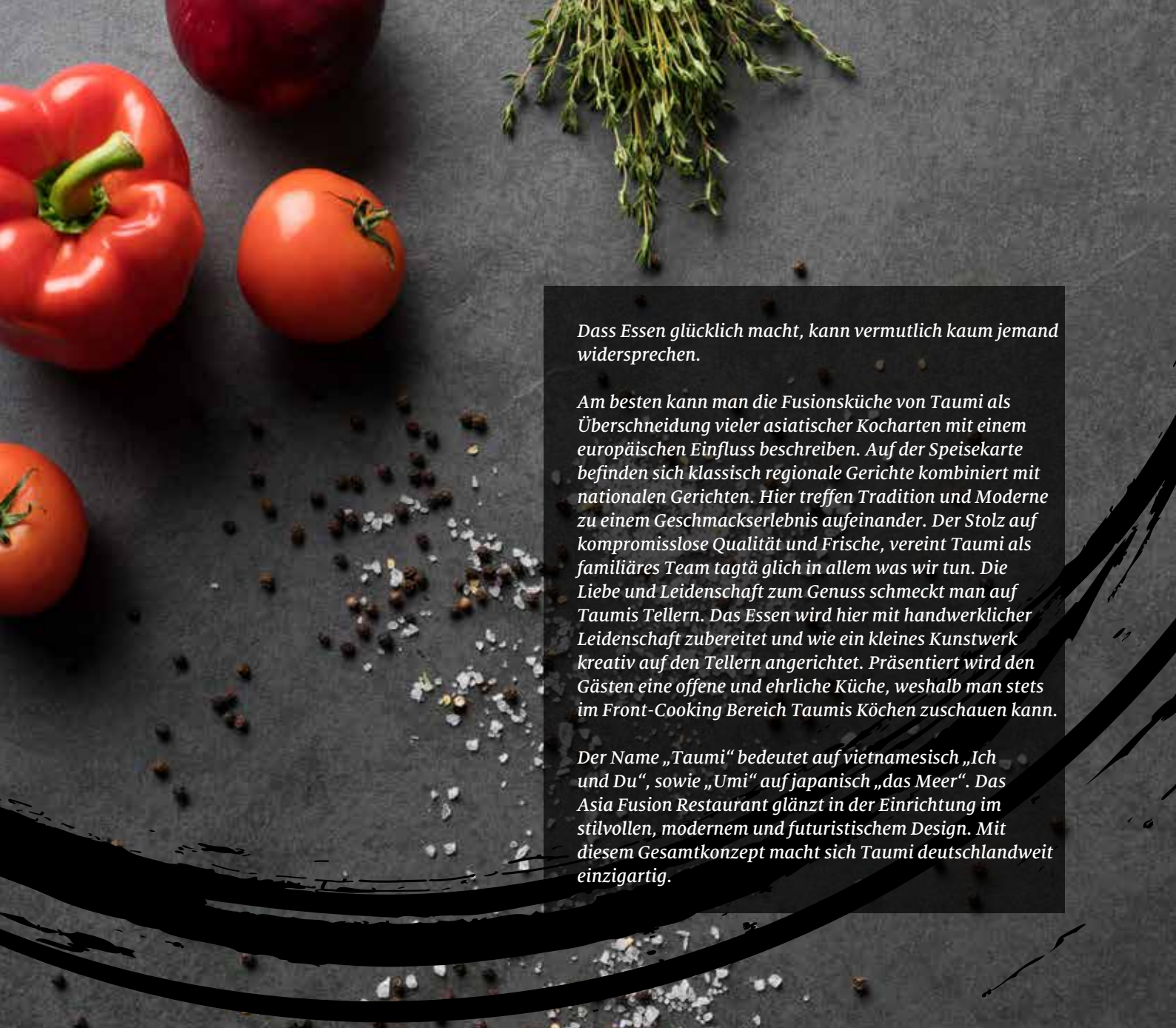


Dass Essen glücklich macht, kann vermutlich kaum jemand widersprechen.

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

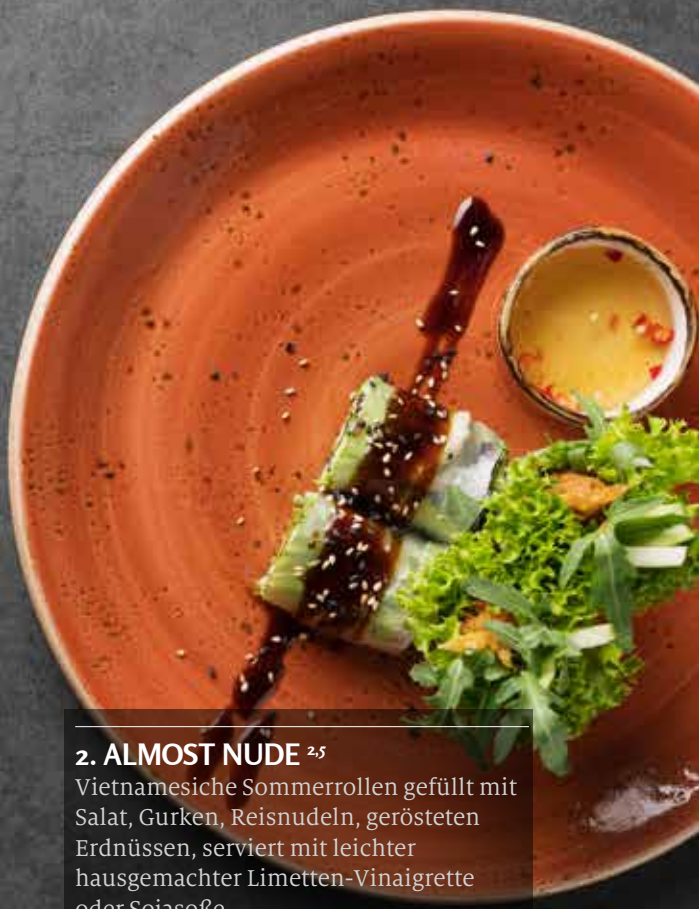
VORSPEISE
STARTERS

1. CATCH THE FISH [2,14] 🌶🌶 **7,50 €**
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] **6,00 €**
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 soy sauce

2T. Hausgemachter Tofu/ *Homemade Tofu*	**4,90 €**
2H. Hühnerfleisch / *Chicken*	**5,50 €**
2G. Tempura Garnelen *Tempura prawns*	**6,00 €**

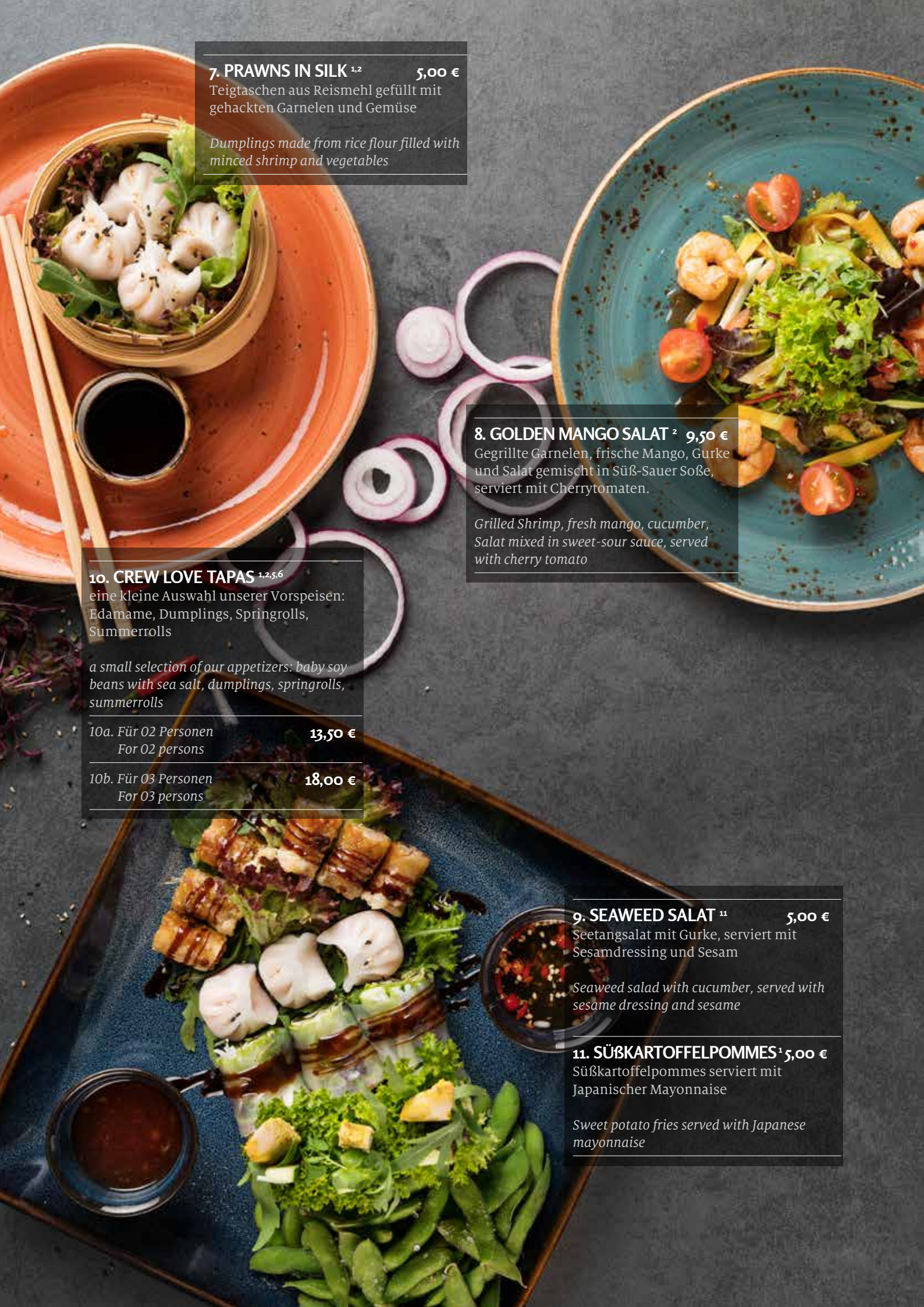
4. EDAMAME [6] **5,00 €**
grüne Baby-Sojabohnen serviert mit Meersalz
green baby-soybeans served with sea salt

5. TARTARE [4] **7,50 €**
Thunfischtartar mit Avocado, mit Unagi Soße und Seetangsalat, dazu Kaviar, serviert mit vietnamesischen Banh Da

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

6. SMOKY SATE [5,7] **6,00 €**
Gebratene Hühnerspieße mit Erdnusssauce

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 shrimp and vegetables

8. GOLDEN MANGO SALAT [2] **9,50 €**
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]
eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Dumplings, Springrolls, Summerrolls

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

10a. Für 02 Personen **13,50 €**
For 02 persons

10b. Für 03 Personen **18,00 €**
For 03 persons

9. SEAWEED SALAT [11] **5,00 €**
Seetangsalat mit Gurke, serviert mit Sesamdressing und Sesam

Seaweed salad with cucumber, served with sesame dressing and sesame

11. SÜßKARTOFFELPOMMES [1] **5,00 €**
Süßkartoffelpommes 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.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, 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*	**6,00 €**
2) Hauptgang/*Main*	**11,50 €**

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

1) Vorspeise/*Appetizer*	**5,50 €**
2) Hauptgang/*Main*	**10,90 €**

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

1) Vorspeise/*Appetizer*	**6,50 €**
2) Hauptgang/*Main*	**12,90 €**

UDON
FUSION SALAT
BUN

(südvietnamesische Stil)

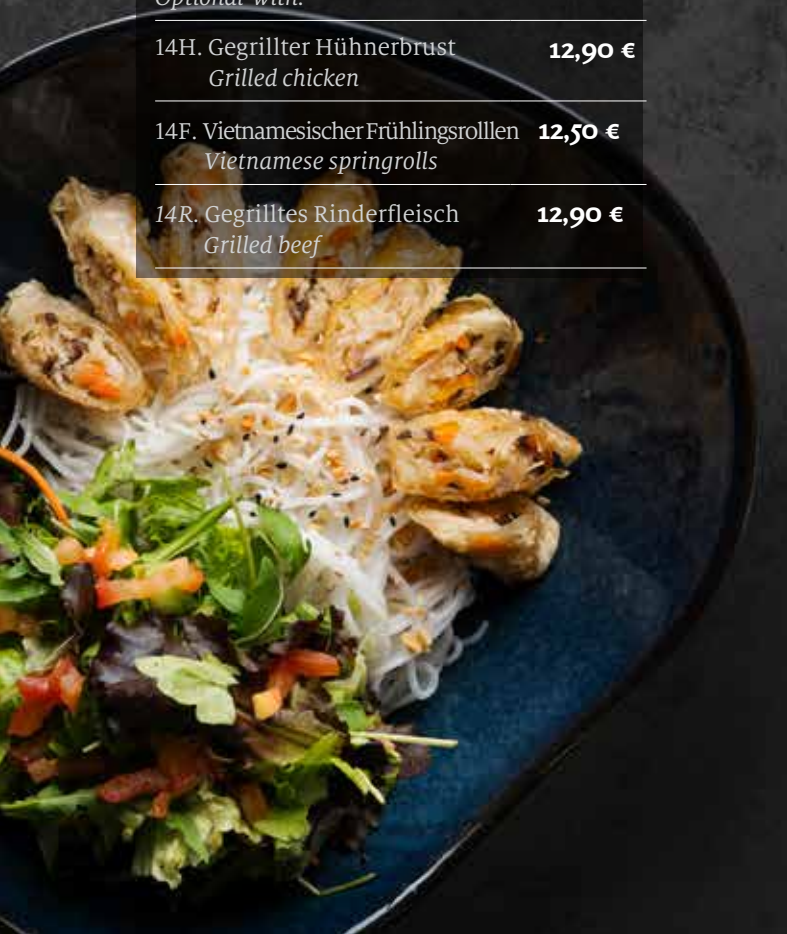
14U. JAPANISCHE UDON **15,50 €**
mit Garnelen
Würzige Udon Nudel mit Garnelen in Hausgemachter Butter-Soja-Sake Sauce, Pak Choi und Spargel, verfeinert mit Sesam und Schnittlauch

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

14. BUN
(nach südvietnamesische Stil) [1,2,5,11]
Reisnudeln 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. Gegrillter Hühnerbrust *Grilled chicken*	**12,90 €**
14F. Vietnamesischer Frühlingsrolllen *Vietnamese springrolls*	**12,50 €**
14R. Gegrilltes Rinderfleisch *Grilled beef*	**12,90 €**



13. FUSION SALAT [4,5,11,14]
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 Paprika, served with Japanese mayonnaise and roasted peanut
Optional with:

13H. Würziger gegrillter Hühnerbrust *Grilled chicken*	**11,50 €**
13L. Gegrillten Lachs *Grilled salmon*	**13,90 €**
13M. Gegrillten Tiefseescallops *Grilled scallops*	**15,50 €**

15. CURRY [2,5,7,11]

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

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

15H. Hähnchen / *Chicken*	**13,90 €**
15R. Gegrilltem Rindfleisch / *Grilled beef*	**14,90 €**
15G. Garnelen / *Tiger prawns*	**15,90 €**
15E. Ente / *Duck*	**16,90 €**

16. MANGO ENTE [7] **17,50 €**

Gegrillte Entenbrust mit Mango Créme 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

17. TAUMI ROYAL [2,5,11]

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

Tiger prawns deep in Taumi homemade Balsamico-Sauce with sugar peas, zucchini and paprika, served with seasonal salad, roasted peanuts and sesame rice. Optional with:

17H. Hähnchen *Chicken*	**13,90 €**
17G. Großen Garnelen *Tiger prawns*	**15,90 €**

FISHING & ROLLING

18. BEST OCEAN [1,2,4] **18,00 €**

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

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

19. MANGURO POWER [4] **19,90 €**

Thunfischfilet in japanischem Gewürz kurz gegrillt, serviert mit gebratenem Spargel, Wildblüten Salat, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten & Sesamreis

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

20. SWEET SALMON [4,11] **18,00 €**

Gegrilltes Lachsfilet mit grünem Spargel (oder Gemüse der Saison) gebraten in Soja Balsamico Dressing, serviert mit frischem Salat, Sesamreis, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten

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

21. KUH AUF DER WEIDE 22,50 €

200g argentinisches Rinderfilet medium gegrillt, serviert mit gebratenem Babymais, Karotten, Shanghai Pak Choi, Shitake in Miso Soße, saisonaler Salat, Süßkartoffelpommes und Guacamole und frisch eingelegte Tomaten

200g argentinian beef filet medium grilled, served with fried Babycorn, carrots, Shanghai Pak Choi, Shitake in miso sauce, guacamole and fresh pickled tomatoes, seasonal salad and sweet fries

22. SURF AND TURF [1,11] 22,50 €

150g medium gegrilltes argentinisches Rib-Eye-Steak und gegrillte Großgarnelen serviert mit gebratenen grünem Spargel, Zuckererbsen und Shiitake in Miso-Soße, verfeinert mit saisonalem Salat, Süßkartoffeln, Guacamole und frisch eingelegten Tomaten & Sesamreis

150 gr medium grilled Argentinean Rib-Eye-Steak & tiger prawns, served with green asparagus, sugar pea and shiitake cooked in Taumi homemade miso sauce, seasonal salad, sweet potato, guacamole and fresh pickled tomatoes & sesame rice

23. DRY-AGED Premium Steak [1,11] **29,50 €**

500g Premium Dry-aged Côte de Bœuf medium gegrillt, serviert mit Shiitake gebraten in Miso Soße, saisonalem Salat, Süßkartoffelpommes, Guacamole und frisch eingelegte Tomaten

500g Premium Dry-aged Côte de Bœuf medium grilled, served with fried shiitake in homemade miso sauce, seasonal salad and sweet fries, guacamole and fresh pickled tomatoes

VEGIE / VEGAN

24. GREEN GARDEN [11] 11,90 €

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

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

25. TOFU CURRY [7,11] 11,90 €

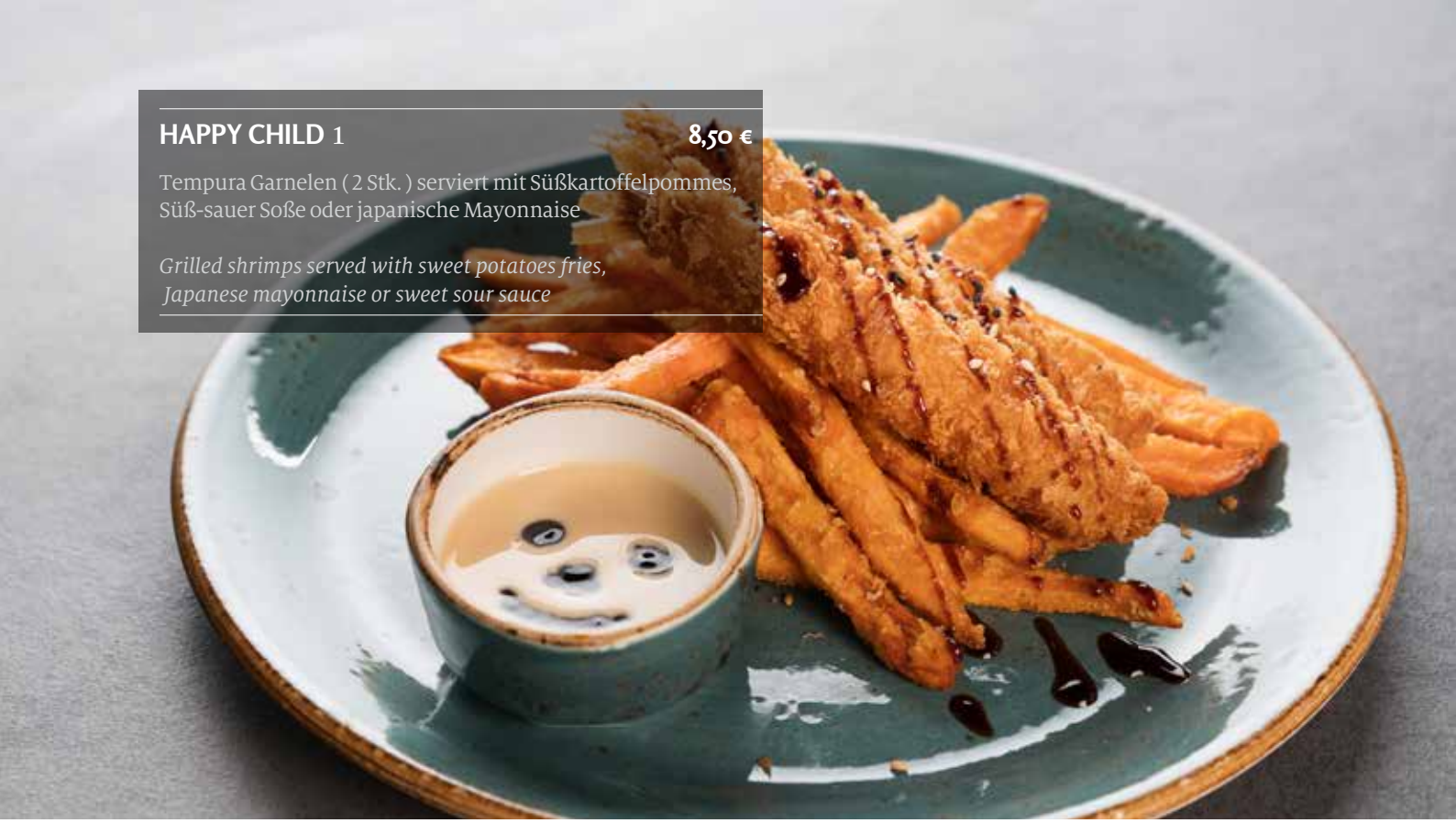
Cremiges Kokos-Curry mit hausgemachtem Tofu und Hokkaido Kürbis, verfeinert mit saisonalem Salat, Sesamreis und gerösteten Erdnüssen.

Creamy coconut curry with homemade tofu, Hokkaido pumpkin, served with seasonal salad, sesame rice and roasted peanut

26. UDON IM SCHWARZWALD [1,6,11] 13,00 €

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

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



HAPPY CHILD 1 **8,50 €**

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

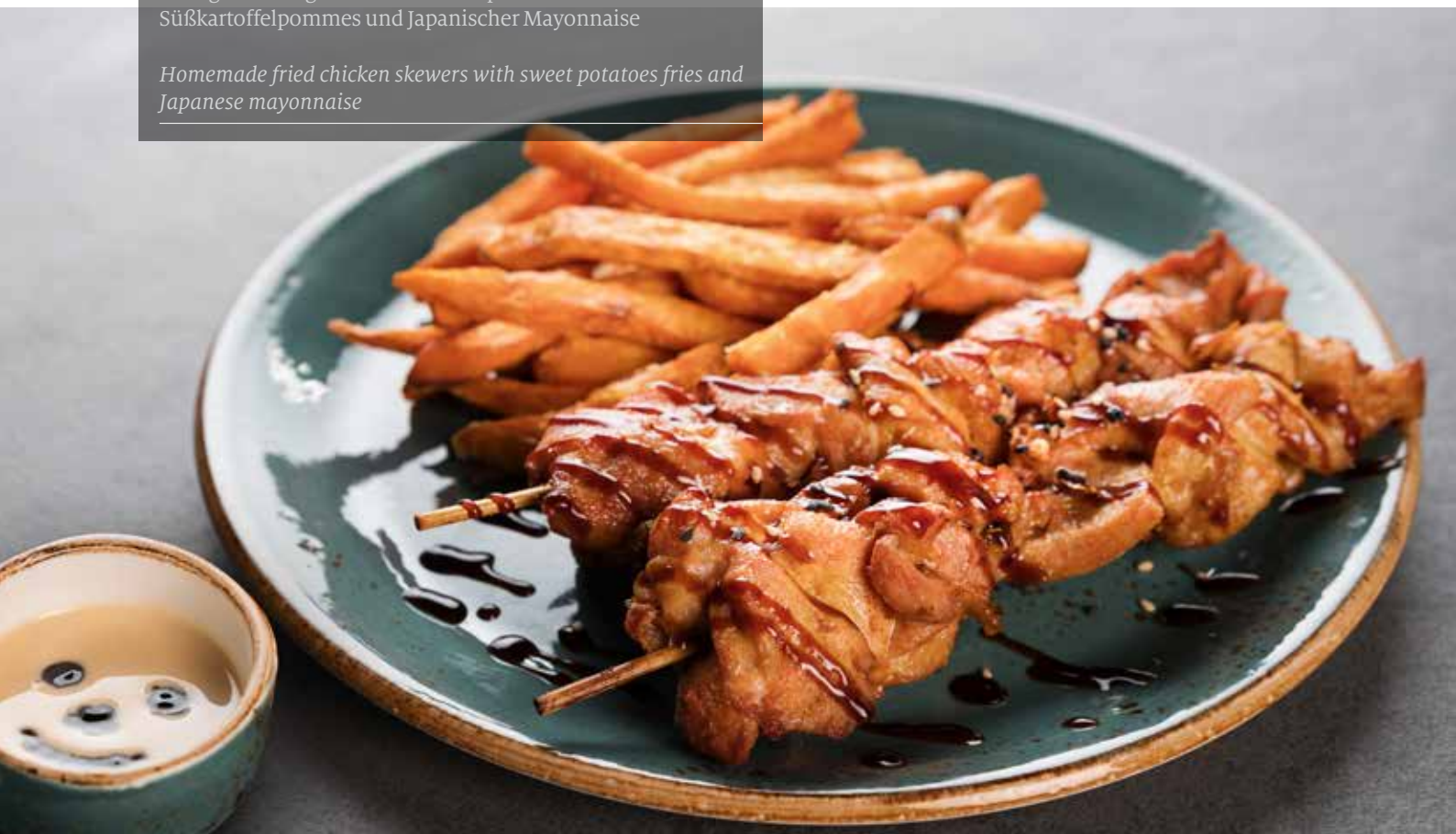
EXTRAS

Portion Reis	1,50 €
Extra Soße [7]	1,50 €
Salsa Roja	2,00 €
Guacamole	2,50 €

HAPPY CHILD 2 **8,50 €**

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	**4,50 €**
N2. SAKE [4] Lachs/ *Salmon*	**4,60 €**
N3. MAGURO [4] Thunfisch/ *Tuna*	**4,90 €**
N4. EBI [2] Eingelegte Garnelen/ *Pickled prawns*	**4,90 €**
N5. KANI [2,4] *Surimi*	**4,50 €**
N6. ANAGO [B] Gegrillter Salzwasseraal/ *Grilled salty sea eel*	**5,90 €**
N7. IKURA [4] Lachskaviar/ *Salmon roe*	**6,50 €**
N8. ABURI GAI [14] Tiefseescallops/ *Scallops flambéed*	**6,50 €**
N10. RINDERFILET Rinderfilet flambiert / *Beef filet flambéed*	**5,90 €**
N11. LACHS -TORO Toro Lachs / *Toro salmon*	**5,50 €**

MAKI

(MIT SESAM)
8 STK.

M11. AVOCADO	**4,80 €**
M12. KAPPA Gurke/ *cucumber*	**4,30 €**
M13. SPARGEL Spargel/*Asparagus*	**4,50 €**
M14. SAKE [4] Lachs/ *salmon*	**4,90 €**
M15. TEKA [4] Thunfisch/ *Tuna*	**4,90 €**
M16. EBI [2] Eingelegte Garnelen /*Pickled prawns*	**4,90 €**
M17. ANAGO [B] Gegrillter Salzwasseraal/ *Salty sea eel grilled*	**5,90 €**
M18. TEMPURA GARNELEN [1,2] Frittierte Garnelen/ *Fried prawns*	**5,90 €**
M19. SALMONSKIN [4] Frittierte Lachshaut / *Fried salmon skin*	**4,90 €**

INSIDE OUT ROLLS

(8 STK.)

U21. ALASKA [4] **9,90 €**
Lachs, Avocado und Tobiko (Kaviar)
Unagisoße und japanische mayonnaise
Salmon, avocado and fish roe (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise

U22. MAGURO [4] **10,90 €**
Thunfisch, Avocado und Tobiko (Kaviar)
Unagisoße und japanische mayonnaise
Tuna, avocado and tobiko (caviar), unagi sauce & japanese mayonnaise

U23. EBI TEMPURA [2] **10,90 €**
Frittierte Garnelen, Avocado, Sesam
Unagisoße und japanische mayonnaise
Fried tempura prawns, avocado and sesame, unagi sauce & japanese mayonnaise

U24. CALIFORNIA [2,4] **9,90 €**
Surimi, Avocado und Tobiko (Kaviar)
Unagisoße und japanische mayonnaise
Surimi, avocado and fish roe, unagi sauce & japanese mayonnaise

U25. ANAGO [11,B] **10,50 €**
Salzwasseraal, Gurke und Sesam
Unagisoße und japanische mayonnaise
Salty sea eel, cucumber and sesame, unagi sauce & japanese mayonnaise

U26. HOTATEGAI [4,14] **10,90 €**
Tiefseescallops, Avocado und Tobiko
Unagisoße und japanische mayonnaise
Scallops, avocado and fish roe, unagi sauce & japanese mayonnaise

U27. SALMONSKIN [4] **9,90 €**
Gegrillte Lachshaut, Gurke und Sesam
Unagisoße und japanische mayonnaise
Salmonskin grilled, cucumber and sesame, unagi sauce & japanese mayonnaise

U28. VEGGIE [11] **9,50 €**
Tempura Avocado mit Gurke, Mango und Sesam ummantelt, Unagisoße
Tempura avocado with cucumber, mango and sesame, unagi sauce

SASHIMI

(6 STK.)

S31. SALMON [4] **11,90 €**
6 Scheiben Lachs auf Seetangsalat, Avocado

6 slices of salmon on seaweed salad, avocado

S32. TUNA [4] **14,90 €**
6 Scheiben Thunfisch auf Seetangsalat, Avocado

6 slices of tuna on seaweed salad, avocado

S33. ABURI SASHIMI [4] **15,90 €**
3 Scheiben Lachs flambiert und
3 Scheiben Thunfisch flambiert, auf Seetangsalat, Avocado und Thunfisch

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

S34. LACHS - TORO **12,90 €**
6 Scheiben Toro Lachs auf Seetangsalat und Avocado

6 slices of toro salmon on seaweed salad, avocado

TAUMI SPECIAL
HOMEMADE ROLLS

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

H41. CRISPY TIGER [1,2,4,7] **13,90 €**
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] **13,90 €**
Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke Philadelphia im Lachsmantel

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

H43. MAMA EBI [2,4,7] **13,90 €**
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.) (ÜBERALL MIT UNAGI SOSSE UND MAYO)

H44. BLAZING TUNA [2,4,7] **14,50 €**
Surimi, Mango, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch

Surimi, mango, philadelphia cream cheese wrapped with flambéed tuna

H45. FUTO MAKI [4] **10,90 €**
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 **14,90 €**
Überraschtes Kreatives Werk unseres Sushi Meisters

Surprising art work from our sushi masters

TEMPURA ROLL (8 STK.)

T51. CRUNCHY VEGGIE [1,7] **12,90 €**
Avocado, Gurke, Spargel und Philadelphia und Nori
Avocado, cucumber, asparagus and philadelphia cream cheese and Nori

T52. TUNACADO [1,4,7] **14,90 €**
Thunfisch, Avocado, Philadelphia und Nori
Tuna, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T53. ABURI SALMON [1,4,7] **14,50 €**
Lachs, Avocado, Philadelphia und Nori
Salmon, avocado, philadelphia cream cheese and Nori

T54. HOTAGAI TEMPURA [1,7,14] **14,90 €**
Tiefseescallops, Avocado, Philadelphia und Nori
Scallops, avocado and philadelphia cream cheese and Nori

T55. EBI CRUNCHY [1,2,7] **14,50 €**
Garnele, Gurken und Philadelphia und Nori
Shrimp, cucumber, and philadelphia cream cheese

SUSHI MENU

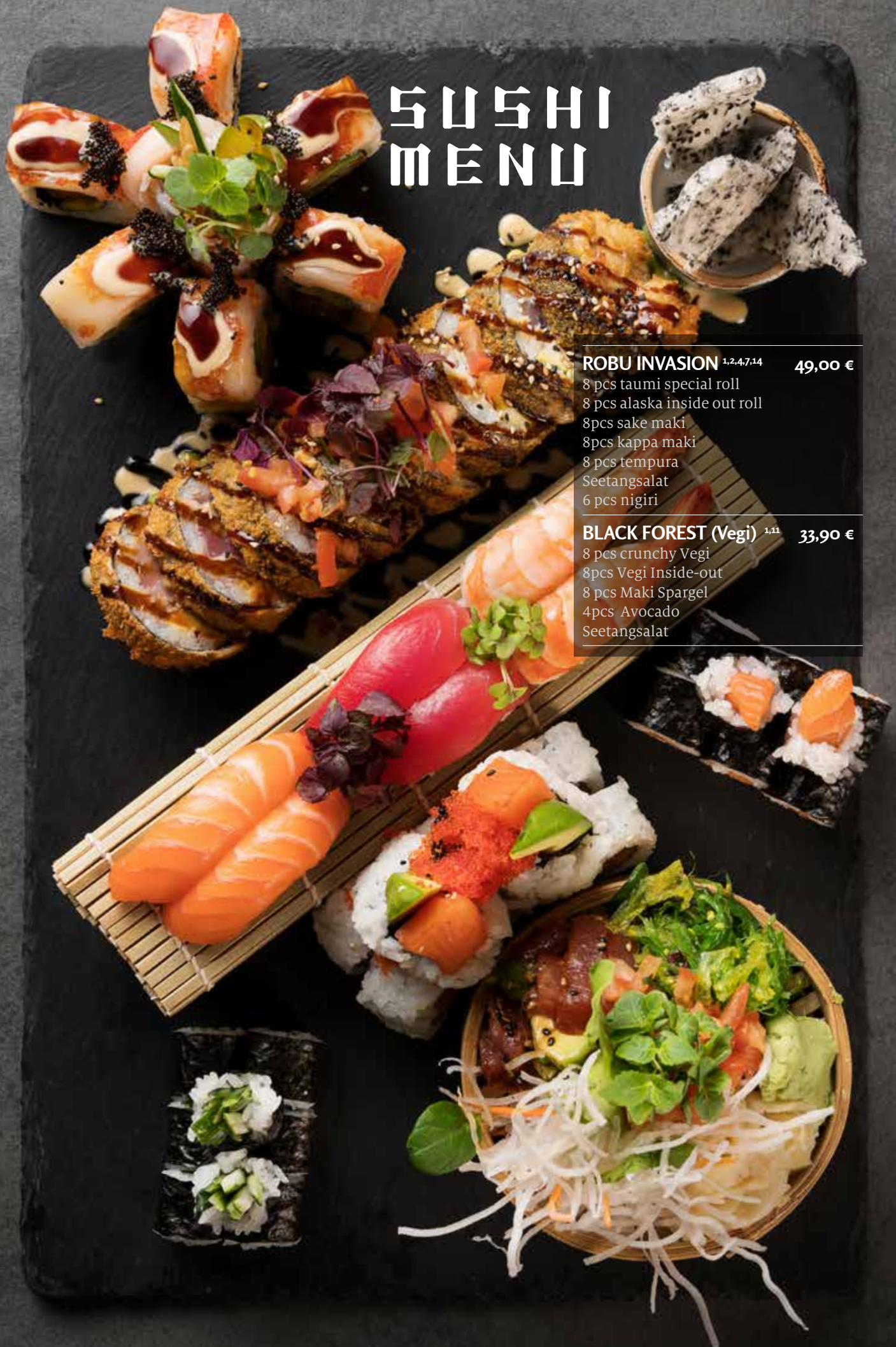
MAKI MIX [4] **11,50 €**
8 pcs salmon maki
8 pcs tuna maki
8 pcs avocado maki

SAKE TSUNAMI [z] **14,90 €**
8 pcs salmon maki
4 pcs salmon nigiri
2 pcs salmon sashimi

CRISPY ROCKET [1,4,7] **18,50 €**
8 pcs salmon crunchy roll
4 pcs nigiri

BLAZING LOVE [1,2,4,7] **18,50 €**
8 pcs crispy tiger
4 pcs nigiri

SUSHI MENU



ROBU INVASION [1,2,4,7,14] **49,00 €**
8 pcs taumi special roll
8 pcs alaska inside out roll
8pcs sake maki
8pcs kappa maki
8 pcs tempura
Seetangsalat
6 pcs nigiri

BLACK FOREST (Vegi) [1,11] **33,90 €**
8 pcs crunchy Vegi
8pcs Vegi Inside-out
8 pcs Maki Spargel
4pcs Avocado
Seetangsalat

KAMASUTRA [1,2,4,7,14] **38,90 €**
8 psc taumi special roll
8 pcs salmon crunchy roll
8 pcs kappa maki
4 pcs nigiri
Seetangsalat

SUSHI MENU

TAUMI FREE STYLE **ab 60,00€**
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] **7,50 €**
Grüntee Eis serviert mit frischen Mango-Würfeln

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

COEUR GLACE ENROBE [1, A,11] **7,50 €**
Mochi Eis mit verschiedenen Geschmäckern serviert mit Sesambällchen und verschiedenen Früchten der Saison

Mochi ice cream with sesam balls and the seasonal fruits

TEE / TEA

Grüner Tee	3,00 €
Jasmin Tee	3,00 €
Hausgemachter Ingwer Tee Mit frischem Ingwer, Orange & Honig	3,80 €
Hausgemachter Zitronengras Tee Mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig Hausgemachter Minz Tee	3,80 €
Hausgemachter Minz Tee Minze, Limette & Honig	3,50 €

Cafe Saigon (Vietnamesischer Filterkaffee) mit süßer Kondensmilch	3,50 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	3,20 €
Grüntee latte mit jap. Matchapulver Green tea latte with Japanese Matcha powder	3,80 €

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

Mango Shake [7,B,I] Pürierte Mangos, Joghurt & Kokosmilch	5,90 €
Very Berry 0,4L [B,H] Frische Erdbeer, Heidelbeer, Brommbeeren, Zucker, Cranberrysaft, Minze	5,90 €
Ginger Lemonade [B,H] Ingwer, Limette, Minze & Ginger Beer (kein Alkohol)	5,90 €
Lemongras Lemonade [B] Hausgemachter Zitronengrassyrup, Limette & Rohrzucker	5,90 €
Thai Basil Lemonade [B,H,I] Thai-Basilikum, Limette, Cranberrysaft & Rohrzucker	5,90 €

KALTE GETRÄNKE
SOFT DRINKS

Cola[H,G]/ Cola light [A,C,G,H]/ Fanta [H,M]/ Sprite	0,2l 0,4l	2,50 € 4,00 €
Acqua Morelli Sparkling	0,2l 0,75l	2,50 € 5,90 €
Acqua Morelli Still	0,2l 0,75l	2,50 € 5,90 €
Schweppes Ginger Ale [A,H]	0,2l	2,60 €
Schweppes Tonic Water [A]	0,2l	2,60 €
Schweppes Russian Wildberry [A,H]	0,2l	2,60 €
Vahinger Apfelsaft Naturtrüb / Orangensaft / Cranberrysaft / Maracuja Nektar	0,25l 0,5l	2,60 € 4,60 €
Aloe Vera Getränk	0,25l 0,5l	2,90 € 4,90 €
Saftschorle [A,H]	0,25l 0,5l	2,50 € 4,50 €

COCKTAILS

Greentea Mojito [12] Vietnamesicher Reisschnapps, Limette & Minze, Ginger Ale, japanisches Matcha Pulver	**7,50 €**
Passionfruit Paloma [12,A,I] Tequila, Maracujasaft, Limette & Grenadine	**7,90 €**
Moscow Mule [1,12,A,H] Wodka, Ginger Beer & Gurke	**7,50 €**
Long Island Ice Tea [1,12,B,G,H] Wodka, Hendrick's Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	**8,50 €**
Aperol Spritz [12,H,S] Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	**6,20 €**
Hugo [12,B,H] Prosecco, Edenflower , Soda & Minze	**6,50 €**
Lillet Wildberry [12,A,H] Lillet, Wildberrysaft, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	**6,50 €**
Sex on the Beach [12,B] Vodka, Cranberry Saft, Orange Saft & Pfirsich Liqueur	**6,50 €**
Caipirinha [12,B] Cachaca, Limette & Rohrzucker	**6,20 €**

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

Warsteiner Pils vom Fass [1b]	0,3l 0,5l	**3,20 €** **4,20 €**
Radler [1b]	0,3l 0,5l	**3,20 €** **4,20 €**
Hefeweizen [1b]	0,5l	**4,20 €**
Alkoholfreies Hefeweizen [1b]	0,5l	**4,20 €**
Tiger Beer [1b]	0,33l	**3,20 €**
Saigon Beer	0,33l	**3,20€**
Prosecco Scavi & Ray [12]	0,2l	**5,90 €**
Sake warm / kalt [1]	0,25l	**5,90 €**

WEINKARTE / WINE

OFFENE WEINE (0.2L)

WEIßWEIN (0,2L)	
Königschaffhausen Riesling	4,50 €
Königschaffhausen Grauburgrunder/ Auggenner Schäf	4,50 €
Königschaffhausen Sauvignon Blanc/ Auggenner Schäf	5,70 €

ROTWEINE (0,2l)	
Batuta Merlot	4,50 €
Königschaffhausen Spätburgunder	4,50 €

ROSE (0,2l) VINEA Tempranillo	5,90 €

Weinschorle Weißwein/ Rotwein	4,20 €

FLASCHENWEINE (0,75l)

WEIßWEIN (0,75l)	
Königschaffhausen Riesling Kabinett/ trocken	18,00 €
Königschaffhausen Grauburgrunder/ Auggenner Schäf	20,00 €
Königschaffhausen Sauvignon Blanc/ Auggenner Schäf	22,00 €
Viadero Blanco de Albilo 2015	60,00 €

ROTWEIN (0,75l)	
Batuta Merlot	18,00 €
Königschaffhausen Spätburgunder	20,00 €
Finca Museum Reserva 2010	39,00 €
Valduero Gran Reserva 2004 (Ribera del Duero)	150,00 €

ROSÉ (0,75l) VINEA Tempranillo	22,00 €
SEKT (0,75l) Scavi & Ray Prosecco	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
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
VISA/ Mastercard / Cash / EC (min 10€)

tripadvisor

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 Bühl

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

Standort Lahr

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

Standort Freiburg

Taumi Freiburg - Asia Fusion
Waldkircher Str. 28
79106 Freiburg
freiburg@taumi-restaurant.de
www.taumi-restaurant.de
fb.com/ Taumi-Freiburg-Asia-Fusion

Standort Krefeld

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

ÖFFNUNGSZEITEN
Karlsruhe, Lahr, Freiburg, Bühl, Krefeld

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