

Taumi Asia Fusion

RESTAURANT Freiburg

Menu

Liebe Gäste,

zunächst möchten wir uns entschuldigen, falls es während Ihres Besuchs im Taumi Freiburg während dieser Umbauphase zu Unannehmlichkeiten kommt. Es könnte sein, dass die Sitzmöglichkeiten nicht wie gewohnt sind und es zu Fehlern im Service beim Essen kommt, da verschiedene Änderungen aufgrund unserer verkleinerten Speisekarte vorgenommen wurden.

Trotzdem möchten wir diese Gelegenheit nutzen, um Ihnen viele neue Gerichte aus der Taumi-Küche vorzustellen. Genießen Sie unsere köstlichen, gehobenen Fusiongerichte, die wir speziell für Sie im Taumi Freiburg entwickelt haben.

.

Dear guests,

Firstly, we would like to apologize if there are any inconveniences during your visit to Taumi Freiburg during this renovation phase. There may be discomfort in seating arrangements as before, and errors might occur in food service due to various changes necessary as we are downsizing our menu.

Nevertheless, we take this opportunity to introduce many new dishes from the Taumi kitchen for you to enjoy. Indulge in our delicious, elevated fusion dishes that we have developed specifically for you at Taumi Freiburg.

VORSPEISEN/ STARTERS

1	<p>CATCH THE FISH ^{2,4,14} suppe mit lachs, großgarnelen, grünschalenmuscheln, tomaten, champignons, lauchzwiebeln und dill <i>soup with salmon, tiger prawns, greenshell mussels, scallop, tomatoes, mushrooms, spring onions and dill</i></p>	8,0
2	<p>GYOZA Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen oder Gemüse, serviert mit Ponzu-Soße <i>Fried dumpling with chicken and vegetables, served with Ponzu sauce</i> 2a. Mit Hähnchen / with chicken 2b. Veggie (Mandu)</p>	6,9 6,5
3	<p>SPRINGROLLS ^{2,3} vietnamesische frühlingsrollen gefüllt mit garnelen und gemüse, dazu süß-sauer-soße <i>vietnamese spring rolls filled with prawns and vegetables, lime-chili dip</i></p>	7,0
4	<p>EDAMAME ⁶ - VEGAN japanische sojabohnen serviert mit meersalz <i>japanese soy beans served with sea salt</i></p>	6,0
5	<p>TARTARE ^{3,4,6,11} tartar mit avocado, seetang salat mit vietnamesischem "banh da" <i>tartare with avocado, seaweed salad served with vietnamese "banh da"</i> wahlweise mit / optional with : lachs / salmon thunfisch / tuna</p>	9,5 12,5
6	<p>SMOKY SATE ^{A,B,1,11} Gebratene Hühnerspieße mit Erdnuss Soße <i>Fried chicken skewers with peanut sauce</i></p>	7,0
7	<p>PRAWNS IN SILK ^{1,2} teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen und Gemüse <i>Dumplings made from rice flour filled with minced prawns and vegetables</i></p>	6,0
8	<p>MIXED SALAD ^{B,1,3,5} Wildkräuter Salat, Mango, Paprika, Gurke serviert mit Maracuja salatdressing <i>salad, mango, cucumber, paprika, mango with passion fruit dressing</i></p>	7,5

9	SEAWEED SALAD ¹¹ - VEGAN seetang salat mit sesam <i>seaweed salad and sesame</i>	6,0
10	10. CREW LOVES TAPAS ^{1,2,5,6} eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen: Edamame, Prawns In Silk, Spring Rolls und Gyoza <i>A small selection of our appetizers: Edamame, Prawns In Silk, Spring Rolls and Gyoza</i>	
	10A. Für 02 Personen / <i>For 02 persons</i>	15,9
	10B. Für 03 Personen / <i>For 03 persons</i>	19,9
11	SWEET POTATO FRIES süßkartoffel-Pommes serviert mit japanischer Mayonnaise <i>Sweet potato fries served with Japanesemayonnaise</i>	6,0
13	FUSION SALAT ^{4,5,11,14} Saisonaler Salat mit Rucola, frischen Mango Scheiben, Gurke und Paprika, serviert mit Maracuja salatdressing und Erdnüssen. Wählen Sie: <i>Mixed salad, fresh mango cubes, cucumber and pepper, served with passion fruit dressing and roasted peanuts. Choose between:</i>	
	13L. Gegrillter Lachs / <i>Grilled salmon</i>	16,9
	13G. Gegrillter Riesengarnelen/ <i>grilled schimps</i>	18,9

HAUPTGÄNGE MAIN SPECIAL

- 14U PRAWN UDON ^{1,2,4,6,7} 20,5
gebratene udon nudeln, black tiger garnelen, pak choi, butter-sojasauce, bonito-flocken
stir fried udon noodles, black tiger shrimp, pak choi, butter soy sake sauce, bonito flakes
- 15H HOMEMADE CURRY CHICKEN ^{5,11} 16,9
TAUMIs hausgemachte scharfe Kokos-Curry-Soße mit gegrillte Hähnchenbrust, Hokkaido-Kürbis, Karotten, Brokkoli, Paprika, Zucchini, serviert mit Erdnuss und Sesamreis.
TAUMI's homemade hot coconut Curry sauce with grilled chicken breast, pumpkin, broccoli, paprika, zucchini served with peanut and sesame rice.
- 16T TERIYAKI ENTE ^B 19,9
gegrillte weibliche entenbrust, orangen-teriyaki, gegrillte shiitake und saisonales Gemüse serviert mit süß eingelegter Gurkensalat, reis und kürbis-karotten püree
grilled duck breast served with orange teriyaki, grilled shiitake, sweet pickled cucumber salad, rice and pumpkin-carrot puree
- 16M MANGO ENTE ^{A,7,11} 19,9
Gegrillte Entenbrust mit Mangocreme und Kokosmilch , serviert mit süß eingelegter Gurkensalat, Mango und Reis mit Sesam
Grilled duck breast with mango cream and coconut milk, served with sweet pickled cucumber salad, mango and rice with sesame
- 16C CURRY ENTE ^{5,6,11} 20,9
gegrillte weibliche entenbrust in TAUMIs hausgemachte scharfe Kokos-Curry-Soße mit Hokkaido-Kürbis, Karotten, Brokkoli, Paprika, Zucchini, serviert mit Erdnuss und Sesam Reis.
grilled duck breast in TAUMI's homemade hot coconut Curry sauce with, pumpkin, broccoli, paprika, zucchini, peanut and rice with sesame.

20	<p>SWEET SALMON ^{B,1,4,11}</p> <p>240gr lachs gegrillt serviert mit orange-teriyaki soße, gegrilltem saisonalem gemüse und süß eingelegter Gurkensalat, reis und kürbis-karotten püree</p> <p><i>200gr grilled salmon with asparagus, orange-teriyaki sauce, grilled seasonal vegetables, rice and pumpkin-carrot puree</i></p>	22,00
21	<p>Kuh auf der Weide ^{B,5,7}</p> <p>220 g rinder tenderloin, trüffel-pilz sauce, cherry tomaten, gegrilltes saisonales gemüse, süßkartoffel Pommes</p> <p><i>300g entrecôte, truffle mushroom sauce, cherry tomato, grilled seasonal vegetable, sweet potato fries</i></p>	25,9
23E	<p>ENTRECÔTE ^{B,5,7}</p> <p>220 g entrecôte, cherry tomaten, gegrillter saisonale gemüse, Hongkong pfeffer-soße, serviert mit süßkartoffel Pommes</p> <p><i>300g entrecôte, cherry tomato, grilled seasonal vegetable, Hongkong pepper sauce, sweet potato fries, guacamole</i></p>	24,9
22	<p>SURF AND TURF ^{1,2,11}</p> <p>150 g rinder tenderloin, 2 gegrillte großgarnelen mit gegrilltem Gemüse, in Hongkong pfeffer-soße, serviert mit süßkartoffel Pommes, guacamole</p> <p><i>150g grilled dry age entrecôte and fried tiger prawns, Hongkong pepper sauce, süßkartoffel Pommes, guacamole</i></p>	25,9

VEGETARIER - HAUPTGÄNGE

VEGETARIAN - MAIN COURSE

- | | | |
|----|--|------|
| 24 | GREEN GARDEN ⁶
bestes gebratenes Gemüse asiatischer Herkunft, serviert mit Salat und und Reis mit Sesam
<i>The best combination of roasted asian vegetables, served with salad and rice with sesame</i> | 15,5 |
| 25 | TOFU CURRY (scharf) ^{A,B,5}
Cremiges Kokos-Curry mit hausgemachtem Tofu und Hokkaido-Kürbis, Zucchini, Paprika, Möhren, Erdnuss, serviert mit Reis mit Sesam
<i>Creamy coconut curry with homemade tofu and pumpkin, Zucchini, paprika, carrots, peanut, served with seasonal salad and sesame rice</i> | 15,5 |
| 26 | VEGGIE UDON ^{1,7}
japanische Udon (Nudeln) mit saisonalem Gemüse in Miso-Soße
<i>japanese udon (noodles) with seasonal vegetables in miso sauce.</i> | 16,0 |

FÜR KINDER FOR KIDS

- | | | |
|-----|--|------|
| 043 | HAPPY CHILD 1 ^{2,3,4,7}
2stk. tempura garnelen serviert mit süßkartoffel
pommes, süß-sauer soße und mayonnaise
<i>2pc. grilled shrimps served with sweet potato fries,
mayonnaise und sweet sour sauce</i> | 10,5 |
| 045 | HAPPY CHILD 2 ^{A,B,1,3,7,11}
2 gegrillte hühnerspieße, teriyaki soße,
süßkartoffel pommes und mayonnaise
<i>2 grilled chicken skewers, peanut sauce served with sweet
potato fries and mayonnaise</i> | 10,5 |

EXTRAS

portion reis	3
extra soße	2
guacamole	3,5
wok vegetables ¹¹	7
Kurbis- karotte Puree ^{A,11}	7
japanese mushrooms ^{7,11}	7
kleiner Salat	5
udon beilage ^{11,7}	5
Weitere Extras auf Anfrage	

SUSHI MAKI* 8stk

M11	avocado	Avocado	5,2
M12	kappa	gurke / <i>cucumber</i>	5,0
M13	spargel	spargel/ <i>asparagus</i>	5,4
M14	sake	lachs/ <i>salmon</i>	5,7
M15	tekka ⁴	thunfisch/ <i>tuna</i>	6,5
M16	ebi ²	gekochte garnelen/ <i>cooked prawns</i>	6,0
M17	unagi ⁴	gegrillter aal/ <i>grilled eel</i>	6,9
M18	tempura garnelen ^{1,2}	gebackene garnelen <i>fried king prawns</i>	6,9
M19	salmon skin ⁴	frittierte lachshaut <i>fried salmon skin</i>	5,4

SUSHI NIGIRI* 1stk / 1pcs

N1	avocado (1 stk)	Avocado (1pcs)	2,9
N2	sake ⁴	lachs / <i>salmon</i>	3,2
N3	maguro ⁴	thunfisch / <i>tuna</i>	3,6
N4	ebi ²	gekochte garnelen <i>cooked prawns</i>	3,2
N5	kani ^{1,2,4}	surimi	2,9
N6	unagi ⁴	gegrillter aal/ <i>grilled eel</i>	3,9
N7	tofu	tofu/ <i>tofu</i>	7,3
N8	aburi hotate-gai ¹⁴	flambierte Jakobsmuschel <i>flamed scallops</i>	3,6
N12	kappa	gurke	5,0
SM9.	NIGIRI DELUXE	1stk je Thunfisch, Lachs, Garnele, Aal, Avocado tuna, salmon, shrimp, eel, avocado	20,0

SUSHI – SASHIMI*

S31	SALMON ^{4,11} 6 stk lachs auf seetangsalat, avocado, seetang salat <i>6 pcs salmon on seaweed salad, avocado, seaweed salad</i>	15,9
S32	TUNA ^{4,11} 6 stk thunfisch auf seetangsalat, avocado, seetangsalat <i>6 pcs tuna on seaweed salad, avocado, seaweed salad</i>	17,9
S33	ABURI SASHIMI ^{4,11} 3 stk flambierter lachs und 3 stk thunfisch, auf seetangsalat, avocado <i>fired 3 pcs salmon and 3 pcs tuna on seaweed salad, avocado</i>	16,9

INSIDE OUT ROLLS (8 stk.)

U21	ALASKA ⁴ lachs, avocado, tobiko (kaviar) / <i>salmon, avocado, fish roe</i>	11,5
U22	MAGURO ⁴ thunfisch, avocado, tobiko (kaviar) / <i>tuna, avocado, fish roe</i>	12,9
U23	EBI TEMPURA ^{1,2} gebackene garnelen, avocado, sesam <i>fried tempura prawns, avocado, sesame</i>	12,5
U24	CALIFORNIA ^{1,2,4} surimi, avocado, tobiko (kaviar) / <i>surimi, avocado, tobiko</i>	11,5
U25	UNAGI ^{B,4,11} salzwasseraal, gurke, sesam / <i>salty sea eel, cucumber, sesame</i>	12,9
U26	HOTATEGAI ^{4,14} jakobsmuscheln, avocado, tobiko (kaviar) / <i>scallops, avocado, tobiko</i>	13,0
U27	SALMONSKIN ^{4,11} gegrillte lachshaut, gurke, sesam / <i>salmon skin grilled, cucumber sesame</i>	10,9
U28	VEGGIE ¹¹ tempura avocado und gurke, ummantelt mit mango und reispapier <i>tempura avocado with cucumber, mango and ricepaper</i>	10,5
U29	TOFU-VEGGIE ¹¹ tempura tofu, avocado, gurke, rucola <i>fried tempura tofu, avocado, cucumber, rucola</i>	10,9
U30	HÄHNCHEN ¹ tempura hähnchen, rucola, avocado <i>fried tempura chicken, rucola, avocado</i>	11,9

TEMPURA ROLL(8 stk.)

die rundum frittierte sushi rolle wird mit guacamole und homemade dressing serviert

crunchy rolls are served with guacamole and homemade dressing

T51	CRUNCHY VEGGIE ^{1,7}	14,5
	avocado, gurke, spargel und / philadelphia-frischkäse nach wunsch	
	<i>avocado, cucumber, asparagus and / philadelphia cream cheese on request</i>	
T52	TUNACADO ^{1,4,7}	16,9
	thunfisch, avocado und / philadelphia-frischkäse nach wunsch	
	<i>tuna, avocado and / philadelphia cream cheese on request</i>	
T53	ABURI SALMON ^{1,4,7}	15,9
	lachs, avocado und / philadelphia-frischkäse nach wunsch	
	<i>salmon, avocado and / philadelphia cream cheese on request</i>	
T54	HOTATE-GAI TEMPURA ^{1,4,14}	16,5
	jakobsmuscheln, avocado und / philadelphia-frischkäse nach wunsch	
	<i>scallops, avocado and / philadelphia cream cheese on request</i>	
T55	EBI CRUNCHY ^{1,2,7}	15,5
	garnele, gurken und / philadelphia-frischkäse nach wunsch	
	<i>shrimp, cucumber and / philadelphia cream cheese on request</i>	
T56	TOFU CRUNCHY ¹	15,5
	tempura tofu, avocado, mango, gurke	
	<i>tempura tofu, avocado, mango, cucumber</i>	
T57	HÄHNCHEN CRUNCHY ¹	15,5
	hähnchen, avocado, rucola, frühlingzwiebel	
	<i>chicken, avocado, rucola, spring onion</i>	

SPECIAL HOMEMADE ROLL

H41	CRISPY TIGER ^{B,1,2,4,7} garnelen im tempuramantel, mango, avocado, bedeckt mit flambierten lachs / philadelphia-frischkäse nach wunsch <i>tempura prawns, mango, avocado, covered in salmon fired philadelphia cream cheese (on request),</i>	16,5
H42	SIZZLING TEMPTATION ^{B,1,4,7} avocado tempura, gurke im lachsmantel / philadelphia-frischkäse nach wunsch <i>tempura avocado, cucumber covered in salmon, philadelphia (on request)</i>	15,9
H43	MAMA EBI ^{B,1,2,4,7} gegrillte lachshaut, mango, avocado umwickelt mit großgarnelen und reispapier/philadelphia(nach wunsch) <i>grilled salmonskin, mango, avocado, wrapped in tiger prawns and ricepaper /philadelphia cream cheese(on request)</i>	15,9
H44	BLAZING TUNA ^{B,1,2,4,7} surimi, mango ummantelt mit feuerthunfisch / philadelphia-frischkäse nach wunsch <i>surimi, mango wrapped with tuna fired, philadelphia cream cheese</i>	16,9
H45	FUTO MAKI ^{B,1,4} 5stk gefüllt mit lachs, thunfisch, mango, avocado, gurken <i>5pcs filled with salmon, tuna, mango, avocado, cucumber</i>	13,9
H46	TAUMI SPEACIAL ROLL ^{B,1,2} 6stk inside out, softshell crab, avocado, frühlingzwiebeln, gurke, chili-mayo soße <i>6spc inside out, soft shell crab, avocado, green onion, cucumber, spicy-mayo sauce</i>	16,9

SUSHI SET MENU

MAKI MIX ^{4,11} 8 stk salmon maki – 8 pcs tuna maki – 8 pcs avocado maki	13,9
SAKE TSUNAMI ^{4,11} 8 stk lachs maki - 4 stk lachs nigiri – 2 stk lachs sashimi	19,9
CRISPY ROCKET ^{1,4,7,11,B} 8 pcs salmon crunchy roll – 2 stk sake und 2 stk maguro nigiri	20,9
BLAZING LOVE ^{1,2,4,7,11,B} 8 pcs crispy tiger – 2 stk sake und 2 stk maguro nigiri	20,5
ROBU INVASION ^{1,2,4,7,11,14,B} 8 stk Taumis special roll 8 stk alaska inside out roll 8 stk tempura lachs 8 stk lachs maki 8 stk gurke maki 3 stk nigiri 3stk sashimi seetang salat / seaweed salad	58
BLACK FOREST (Veggie) ^{1,11,B} 8 stk tofu crunchy 8 stk veggie inside out 8 stk spagel maki 2 stk avocado nigiri 2 stk kappa nigiri seetangsalat	41
KAMASUTRA ^{1,2,4,7,14,B} 8 stk taumi special roll 8 stk salmon crunchy roll 8 stk kappa maki 4 stk nigiri seetangsalat	45
TAUMI FREE STYLE PLATTE ab 75€ nach ihren besonderen wunschen und kreativität unseres sushichefs	ab 75,0

TEE & KAFFEE / TEA & COFFEE

Grüner Tee	4,5
Jasmin Tee	4,5
Hausgemachter Ingwer Tee^A	5,6
mit frischem Ingwer, Orange & Honig	
Hausgemachter Minz Tee	5,6
mit frischem Minzblättern, Limetten & Honig	
Hausgemachter Zitronengras Tee^A	5,6
mit frischem Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig	
CAFE SAIGON (Vietnamesischer Filterkaffee)^{7, A, G}	4,0
mit süßer Kondensmilch	
Kaffee Crema	3,0
Espresso	2,0
Doppelter Espresso	3,0
Espresso Macchiato	3,0
Cappuccino	3,2
Latte Macchiato	3,6

KALTE GETRÄNKE

Cola ^{H,TF} / Cola Zero ^{H,TF} / Cola Light ^{H,TF}	0,2l	2,9
Spezi/ Fanta ^{A,H,U} / Sprite	0,5l	4,9
Acqua Morelli Sparkling	0,2l	2,9
	0,75l	6,5
Acqua Morelli Still	0,2l	2,9
	0,75l	6,5
Ginger Beer, Ginger Ale ^{A,H}	0,2l	2,9
Tonic Water ^{A,S}	0,2l	2,9
Schweppes Russian Wildberry ^{A,H}	0,2l	2,9
Naturtrüb Apfelsaft / Orangensaft/	0,2l	2,9
Cranberry Nektar/ Maracuja Nektar ^{A,H} /	0,5l	4,9
Saftschorle ^{A,H}	0,25l	2,9
	0,5l	4,9

HAUSGEMACHTE FRISCHGETRÄNKE/ HOMEMADE FRESH DRINKS (0,5L)

- Mango Shake^{7,B,I}** 6,9
Pürierte Mangos, Joghurt &
Kokosmilch
- Very Berry^{B,H}** 6,9
Frische Erdbeer, Heidelbeer, Brombeeren, Zucker,
Cranberrysaft, Minze
- Ginger Lemonade^{B,H}** 6,9
Ingwer, Limiette, Minze & Ginger
Beer (kein Alkohol)
- Lemongras Lemonade^B** 6,9
Hausgemachter
Zitronengrassyrup, Limette &
Rohrzucker
- Thai Basil Lemonade^{B,H,I}** 6,9
Thai / Basillikum, Limette,
Cranberry Nektar & Rohrzucker
- Golden Lemonade^{B,H,I}** 6,9
Maracuja Saft, Mango Saft, frischer
- green Detox** 6,9
grüner Apfel, Salatgurke, Babyblattspinat,
frischer Limettensaft, Wasser

COCKTAILS

Passionfruit Paloma ^{12,A,I,H}	
Tequila, Maracuja Nektar, Limette & Grenadine	9,2
Moscow Mule ^{1,12,A,H}	
Wodka, Ginger Beer & Gurke	8,9
Long Island Ice Tea ^{1,12,B,G,H}	
Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Rum, Limette & Cola	8,9
Aperol Spritz ^{12,H,S}	7,5
Prosecco, Aperol, Orange, Minze & Soda	
Hugo ^{12,B,H}	7,5
Prosecco, Edenflower , Soda & Minze	
Lillet Wildberry ^{12,A,H}	
Lillet, Wildberry, Erdbeere, Himbeere & Heidelbeere	7,5
Sex on the Beach ^{12,B}	7,9
Vodka, Cranberry Nektar, Orange Saft & Pfirsich Liqueur	
Caipirinha ^{12,B}	
Cachaca, Limette & Rohrzucker	6,9
Gin Tonic ¹²	7,9
Gin & Tonic water	

**ALKOHOLISCHE GETRÄNKE
ALCOHOLIC DRINKS**

Krombacher Pils vom Fass^{1B}	0,3l	3,90
	0,5l	5,20
Radler^{1B}	0,3l	3,5
	0,5l	4,9
Krombacher Hefeweizen^{1B}	0,5l	4,90
Alkoholfreies Hefeweizen^{1B}	0,5l	4,90
Alkoholfreises Pils^{1B}	0,5l	4,90
Asahi Beer^{1B}	0,3l	4,50
Prosecco Scavi & Ray¹² feinperlig und trocken	0,2l	5,70
Sake warm / kalt¹²	0,2l	6,10

