



OMMIA – das ist die internationale Interpretation der asiatischen Küche.

In Anlehnung an den Begriff Umami erhielt das OMMIA in Frankfurt seinen Namen.

Nach diesem Sinnbild wird hier gekocht:

Neu kreierte, reiche Geschmäcker, für die es noch keine Bezeichnung gibt. Wir kochen Ommia...

Eindrücke aus aller Welt, Aromen und Ideen der verschiedensten Küchen fließen in unsere Gerichte ein.

Mal zart, mal rabiat. Im Kern bleibt das Asiatische immer erhalten, gesunde Fusionsküche mit natürlichem Umami.

Umami = japanisch für ‚Schmackhaftigkeit‘

Ommia = international für ‚kulinarische Liebe‘ oder ‚liebevolle Kulinarik‘

Ob Sie eine Weihnachtsfeier, ein Get-together oder ein Jubiläum planen,

das OMMIA hat ausreichend Platz und Gestaltungsfreiraum für Ihr Event.

Auf zwei Ebenen zuzüglich Außenflächen, sowie der Dachterrasse mit Skyline- und Main-Blick.

Wir liefern Ihnen eine Atmosphäre der Extraklasse.

Kontaktieren Sie uns!

Gern senden wir Ihnen ein Angebot, spezifisch auf Ihre Wünsche ausgerichtet.

Aperitif

Scavi & Ray Prosecco DOC L	0,1l Spumante / Rose	7,00€ / 9,00€
Veuve Clicquot Reserve Cuvee L	0,1l	16,00€
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda 4,8L		12,00€
Aperol Sour Aperol, Zuckersirup, frischer Zitronensaft, Maracujasaft, pasteurisierte Eiweiß 3,4,8		12,00€
Campari Orange/ Soda 4		10,00€
Hugo Holunderblütenlikör, Sekt, Limette, Minze		12,00€
Lillet Wild Berries Lillet Blanc, Schweppes Wild Berries 3,4		12,00€
Pink Gin Tonic Gordons Pink Gin, Schweppes Wild Berry 3,4		12,00€
Pimm's No 1 Cup Pimm's No. 1, Ginger Ale 3,4		12,00€
Gin Basil Smash		14,00€
Malfy Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum		
Negroni 4,L		12,00€
Gin, Roter Wermuth, Campari, Orangen Bitter		
Ommia's „As Yuzual“ 1		15,00€
Plantation Rum, Yuzu Cordial, St. Germain, frischer Limettensaft, Estragon		
Empressionist		15,00€
Empress Gin, Orange Curacao, frischer Zitronensaft, Ingwer Sirup		
Cuban Marmelade 1		15,00€
Pineapple Rum, Sekt, frischer Zitronensaft, Minze, Himbeermarmelade		

Appetizers

Gyuniku Teriyaki Spieße / Skewer A,K	16,00€
Rinderfilet / Teriyaki Soße / Knoblauch / Sesam // Filet of Beef / Teriyaki Sauce / Garlic / Sesame	
Onsen Ei / Onsen Egg A,C,K mit Imperial auslese Kaviar zzgl. 30€	12,00€
US Prime Rindfleisch/ Ei / Ponzu Soße / Seetang // US Prime Filet / Egg / Ponzu Sauce / Seaweed	
Pandan Chicken Bonbons A,	12,00€
Maispoularde / Pandanblatt / Curry // Corn Chicken / Pandan Leaf / Curry	
Lachs im Sesammantel / Salmon coated with Sesame D,G,K	10,00€
Lachs / Sesam / Knoblauch / Sahne // Salmon / Sesame / Garlic / Cream	
Thunfisch Knusperrolle / Crispy Thuna Roll *leicht scharf* A,D,	16,00€
Thunfisch / Sriracha / Avocado creme / Wasabicreme / Puffreis / Tuna / Sriracha / Avocado cream / Wasabicream / Puffed Rice	
Eringi Katsu *Vegetarisch* A,C	12,00€
Kräuterseitling / Süßkartoffel / Pflaumenmayonnaise / King Oyster Mushroom / Sweet Potatoes / Plum Mayonnaise	
Vegan Wantans A	10,00€
Mais / Shiitapilze / Wasserkastanien / Kürbis / Topinambur // Corn / Shiitake mushrooms / water chestnuts / Pumpkin / Jerusalem Artichoke	
Green Roll *Vegan* A,H	10,00€
Grünkohl / Wirsing / Shiitakepilze / Räuchertofu / Pinienkerne // Kale / Savoy Cabbage / Shiitake mushrooms / smoked Tofu / Pine nuts	
Edamame gepaart mit Daikon F	8,00€
Grüne Sojabohnen / Rettich / Karotten // Green Soybeans / Radish / Carrots	
Appetizer Variation ab 2 Personen A,F,H,K	pro Person 19,00€
Gyuniku Teriyaki, Pandan Chicken Bonbons, Edamame, Green Roll	

Suppen / Soups

Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer verfeinert *Vegan* 10,00€

Sweet Potatoe Soup with Ginger

Maronencremesuppe mit Rinderbacon G,I 14,00€

Chestnuts Soup with beef bacon

Garnelen Wonderball in Krustentiersuppe mit gepuffter Reis 2,4,M,I 15,00€

Prawn Wonderball in crab soup and puffed rice

Ommia Suppe 2,A 12,00€

Kräftige Süß-Saure und pikante Suppe mit Entenfleisch und Gemüse Einlage/ Sweet-Sour and spicy soup with Duck

Salat / Salad

Entenbrust mit Mango, Chili und Ingwer Dressing 18,00€

Entenbrust / Wildkräutersalat / Mango / Chili / Ingwer // Duckbreast / Wild herbs salad / Mango / Chili / Ginger

Rindfleischsalat Thaiändischer Art *scharf* A,D,E 20,00€

Rinderfilet / Wildkräutersalat / Limetten / Chili / Fischsoße // Filet of Beef / Wild herbs salad / Limes / Chili / Fishsauce

Veganer Steak Salat Thaiändischer Art *scharf* 3,4,A,I 14,00€

Wildkräutersalat / Weizenproteine / Limetten / Chili // Wild herbs salad / Wheat protein / Mango / Chili

Sushi Sets

Veggie Set klein A	20,00€
2 Stk. Inari Nigiri, 2 Stk. Veggie Futo, 3 Stk. Maki Avocado, Kappa	
Veggie Set Groß A	28,00€
2 Stk. Nigiri Inari, Avocado, 3 Stk. Maki Avocado, Kappa, Kanpyo, 2 Stk. Veggie Futo	
Sake Set Klein A,D	25,00€
2 Stk. Lachs Nigiri, 3 Stk. Maki Lachs, 3 Stk. Inside Out Lachs Avocado, 1 Stk. Lachs Temaki	
Sake Set Groß A,D	38,00€
2 Stk. Nigiri Lachs, Flambierter Lachs, 6 Stk. Maki Lachs, 2 Stk. Inside Out Lachs Avocado, 2 Stk. Temaki	
Maguro Set A,D	40,00€
2 Stk. Nigiri Maguro, 6 Stk. Tekka Maki, 2 Stk. Thuna Avocado, Spicy Thuna Inside Out	
Sushi for One A,C,D	50,00€
1 Stk. Nigiri Lachs, Thuna, Tamago, Ebi, Hokkigai, 3 Stk. Surf'n'Turf Roll, 3 Stk. Maki Lachs, 2 Stk. Sashimi Lachs, Thuna	
Sushi for Two A,D,G	85,00€
2 Stk. Lachs, Thuna, Tamago, Ebi, Hokkigai, 6 Stk. Surf'n'Turf, 2 Stk. Volcano Futo, 2 Stk. Lachs Gunkan, 4 Stk. California Roll,	
2 Stk. Sashimi Lachs, Thuna	
Ommia's Finest A,D,G	120,00€
2 Stk. Nigiri Lachs, Thuna, Ama Ebi, Hotategai, Unagi, Flamed Lachs, 4 Stk. Volcano Futo, 4 Stk. Ommia Roll, 4 Stk. Crunchy Roll,	
2 Stk. Uni Gunkan, 2 Stk. Temaki Lachs 2 Stk. Sashimi Lachs, Tuna, Hamachi	
Sashimi Combo A,D	100,00€
5 Stk. Lachs, 5 Stk. Thunfisch, 5 Stk. Hamachi, 5 Stk. Hotategai, 5 Stk. Dorade Rosé, 2 Stk. Tiefseegarnelen	

Hauptspeisen / Main Dishes

Ommia Steak A,G,L	45,00€
200g USA Filet / Kräuterseitlinge / Rotweinjus // 7oz. filet of US Beef / Kräuterseitlinge / Red wine jus	
Gyuniku Teriyaki F,I	40,00€
Rinderfiletwürfel / Shimeji Pilze / Paprika / Knoblauchchips // Cubes of Beef filet / Shimeji Mushrooms / Bell Peppers / Garlic Chips	
Lammkrone auf Feigensoße L	35,00€
Lammkrone / Feigen / Rotweinreduktion / Süßkartoffel // Lamb crown / Figs / Red Wine Reduction	
Gong Bao Chicken 1,4,A,E	28,00€
Hähnchenwürfel in Süß-Scharfer Soße angebraten / Chicken Qubes fried in sweet-spicy sauce	
Entenbrust an Yuzu-Pflaumensoße mit Spekulatius Knödel A,L	32,00€
Entenbrust / Pflaume / Yuzu / Kartoffelknödel / Rotwein // Duckbreast / Plum / Yuzu / Potatoe Dumpling / Red Wine	
Gedämpfter Zackenbarsch in Lotusblatt D,F	35,00€
Zackenbarsch / Shiitakepilze / Shimejipilze / Pakchoi / Duftreis // Grouper / Shiitake / Shimeji / Pakchoi / Fragrant rice	
Geschmorrte Rinderbäckchen A,L	35,00€
Rinderbäckchen / Rotweinjus / Knoblauchwurst / Polenta // Beef Cheeks / Red wine Jus / Garlic Sausage / Polenta	
Udon Nudeln in Edelpilzcreme *Vegan* A	28,00€
Steinpilze / Shimejipilze / Spitzmorcheln / Hafercreme / Trüffel // Porcini mushrooms / Shimeji / Pointed Morel / Oat Cream / Truffle	

Beilagen finden Sie auf der nächsten Seite

Peking Duck

Peking Ente Menü

ab 2 Personen

p.P. 80,00€

Ein sehr aufwendiges traditionelles Essen aus der Ming-Dynastie. Hauptaugenmerk liegt in der sehr langen Vor- und Zubereitungszeit, um eine besonders Knusprige Haut zu erhalten.

Speise besteht aus mehreren Gängen:

1. Gang: Wildkräutersalat in Sesam Dressing mit Knuspriger Entenbrust 3,A,K
2. Gang: Pfannkuchen mit Knuspriger Entenhaut A,I
3. Gang: Duck Spring Roll A,C
4. Gang: Süß-Sauer-Scharfe Suppe aus Entenkarkasse 2,A
5. Gang: Creme Brûlée C,G

Bestellungen müssen mindestens 7 Tage vorher eingehen / Menü ab 2 Personen.

Beilagen / Side Dishes

Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht oder Sushi Sets.

Gebratene Udon Nudeln A	5,00€	Pilzpfanne	5,00€
Daikon	2,00€	Getrüffelte Pommes	5,00€
Yang Zhou Fried Rice A	5,00€	Tagesgemüse A	4,00€
Gebratener Reiskuchen A	5,00€	Edamame	3,00€

Sushi

Maki (6 Stück)

Sake (Lachs) D	8,00€
Sake Avocado (Lachs Avocado) D	10,00€
Tekka (Thunfisch)D	10,00€
Ebi Avocado (Garnele Avocado) B	10,00€
Surimi (Krebsfleischersatz) B,D	7,00€
Avocado	8,00€
Kappa (Gurke)	7,00€
Paprika	7,00€
Kanpyo (Eingelegter Kürbis)	8,00€
Oshinko (Eingelegter Rettich) 4,A	8,00€

Gunkan (2 Stück)

Lachs Tartar A,D	10,00€
Thunfisch Tartar A,D	10,00€
Spicy Thuna D	10,00€
Spicy Lachs (gegrillt) D	10,00€
Kani (Krebsfleischersatz) B,D,G	8,00€
Ebi (Garnele) B	10,00€
Uni (Seeigel)	12,00€
Ikura (Forellenkaviar) D	12,00€
Wakame (Algensalat) K	8,00€
Fresh Philly (Frischkäse, Gurke) G	10,00€

Futo Maki (3 Stück)

Veggie Futo Roll (Gurke, Kanpyo, Paprika, Avocado)	10,00€
Sake Futo (Lachs, Gurke, Kanpyo, Paprika, Oshinko, Tamago, Avocado, Tobiko) 4,D,C	11,00€
Volcano Futo (Spicy Thuna, Rucola, Surimi, Avocado, Ebi, Oshinko, Frischkäse) A,B,D,G	12,00€

Nigiri (2 Stück)

Sake (Lachs) D	8,00€
Sake Avocado (Lachs, Avocado) D	10,00€
Maguro (Thunfisch) D	10,00€
Maguro Avocado (Thunfisch, Avocado) D	12,00€
Hamachi (Gelbschwanzmakrele) D	10,00€
Ebi (Garnele) B	10,00€
Ama Ebi (Süßwasser Garnele) B	10,00€
Tako (Oktopus) N	8,00€
Ika (Tintenfisch) N	8,00€
Tai (Tilapia) D	8,00€
Unagi (Aal) A,D	10,00€
Hotategai (Jakobsmuschel)	12,00€
Hokkigai (Kammuschel)	10,00€
Tamago (Ei) G	8,00€
Inari (Mariniertes Tofu) A,F	8,00€
Shime Saba (Marinierte Makrele)	8,00€
Madai (Dorade Rosé) D	10,00€
Toro (Thunfischbauch) D	18,00€

Temaki (1 Stück)

Lachs A,D,K	6,00€
Lachs, Avocado, Rucola, Sesamdressing	
Thuna A,D,K	7,00€
Thunfisch, Avocado, Shiso, Sesamdressing	
Unagi A,D,K	8,00€
Aal, Avocado, Rucola, Unagisoße	
Ebi 3,B,C	7,00€
Garnele, Avocado, Shiso, Chilimayonnaise	
Veggie	6,00€
Oshinko, Kanpyo, Gurke, Paprika, Avocado, Salat	

Sashimi (2 Scheiben)

Lachs D	8,00€
Thunfisch D	10,00€
Hamachi D	10,00€
Shime Saba D	8,00€
Madai D	10,00€
Toro D	18,00€

Toro = Das Wagyu der Meere, Fettreicher, zartschmelzender Thunfischbauch. Nur bei Verfügbarkeit.

Special Rolls (4 Stück)

Red Caviar Roll (Knusprige Garnele, Avocado, Tobiko) B,C,D	11,00€
Ommia Roll (Knusprige Garnele, Frischkäse, Shiso, Sesam Dressing) A,B,C,G,K	12,00€
Crispy Ebi (Knusprige Garnele, Gurke, Frischkäse, Shiso, Lachs) B,C,D,G	12,00€
Easy Salmon (Lachs, Gurke, Frischkäse) D,G	11,00€
Hot Roll (gekochter Thunfisch, Avocado, Surimi, Jalapeno, Chili Mayo) B,C,D	12,00€
Crunchy Roll (gegrillter Lachs, Avocado, Rucola, Röstzwiebeln) D,H,I	12,00€
California Roll (Surimi, Avocado, Mayonnaise, Sesam) B,C,D,K	10,00€
Surimi Inside Out (Surimi, Avocado, Mayonnaise, Tobiko) B,C,D	10,00€
Sake Avocado Roll (Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko) D,G	12,00€
Surf'n'Turf (Rinderfilet, Knusprige Garnele, Avocado) B,C	14,00€
Crispy Veggie Roll (Frittierte Kräuterseitling, Sesamdressing, Shiso, Eingelegte Zwiebel) K	12,00€

Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9= geschwärzt,
- 10= enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M= Lupinen
- N= Weichtier