



Season Menü Nur wenn vorrätig

Spargelcremesuppe verfeinert mit Trüffel 12,00€

Nur bei Verfügbarkeit vom frischen Spargel

Asparagus Cream Soup with Truffle.

Softshell Crab Roll 6 Stück 16,00€

The OFC Burger (Keine Bun) 28,00€

2 Knusprigen Maishähnchen Brust mit Chester Käse, Rinderbacon, Essiggurken, Trüffel Mayonnaise und Barbecue Soße

2 Crispy Corn Chickenbreast with Chester Cheese, Beef Bacon, Pickles, Truffled Mayonnaise and Barbecue Sauce

Yin Yang Tristan Languste 45,00€

Höchster Qualität von Languste in Mediterrane Soße an Nero Spaghetti in Weißweincreme

Highest Quality of Crawfish in Mediterranean Sauce, comes with Nero Spaghetti in Whitewine cream

Beef Ramen 22,00€

12 Stunden eingekochte Brühe aus Rinderknochen, mit bissfesten Nudeln.

Getoppt mit Rinderbeinfleisch, Weiches Ei, Schalotten und Pakchoi

12-hour simmered broth made from beef bones with al dente noodles.

Topped with braised beef shank, soft-boiled egg, shallots, and pak choi.



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€
Moët & Chandon Brut 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		
The Tom Yum		15,00€
Haku Wodka, Cointreau, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Zitronengras, Limettenblätter, Chili		
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		
Crispy Tuna Tatar	2,A,D,K	14,00€
Thunfisch / Sojasoße / Sriracha / Avocado / Reispapier / Kapern // Tuna / Soysauce / Sriracha / Sesame / Avocado / Ricepaper / Capers		
Gyūtan Spieße	A,I	12,00€
Rinderzunge / Teriyakisoße / Paprika / Zwiebeln / Sesam // Beef Tongue / Teriyaki Sauce / Paprika / Onions		
Crispy Pork Belly	2,A,F,H,J,K	12,00€
Schweinebauch / Chili / Knoblauch / Pflaumensoße / Kimchi // Pork Belly / Chili / Garlic / Plumsauce / Kimchi		
Braised Beef Buns	3,A,I,J,K	14,00€
Rindfleisch / Eingelegter Pakchoi / Chili // Beef / Pickled Pak Choi / Chili		
Snow Crab Ball	1,A,B,C,I	16,00€
Schneekrabe / Knoblauch / Paprika / Mayonnaise // Snow Crab / Garlic / Paprika / Mayonnaise		
Crispy Tempura Garnele	A,B,C,I	16,00€
Black Tiger Garnele / Ananas / Senf // Black Tiger Prawns / Pineapple / Mustard		
Summerrolls	A,B,E	10,00€
Black Tiger Garnele / Salat / Reisnudeln / Asiatische Kräuter // Black Tiger Prawns / Salad / Ricenoodles / Asian Herbs		
Crispy Oyster Mushrooms *Vegan*	A,I,J	12,00€
Kräuterseitlinge / Pflaume / Curry // Oyster Mushrooms / Plum / Curry		
Crispy Quinoa *Vegan*	F	10,00€
Roter Quinoa / Apfel / Tofu // Red Quinoa / Apple / Tofu		
Appetizer Variation ab 2 Personen	1,A,B,C,F,I,K	19,00€
Gyuniku Teriyaki, Snow Crab ball, Edamame, Crispy Quinoa		

pro Person

Suppen / Soups

Wasabi Kokossuppe mit Garnele B,G 14,00€

Wasabi Coconut Soup with Black Tiger Prawn

Tom Yam Gung mit Garnele 2,A,B,I,J 14,00€

Thai Style Soup with Prawns

Grüne Soße Suppe *Vegan* F 10,00€

Soup of Potatoes and Frankfurter Green Sauce

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

Fischsalat Thai Style 1,B,D, 16,00€

Wolfsbarsch / Wildkräutersalat / Mango / Chili // Sea Bass / Wild herbs salad / Mango / Chili

Oktopus in Mango Chili Dressing 3,N 20,00€

Oktopus / Wildkräuter Salat / Mango / Chili // Octopus / Wild herbs salad / Mango / Chili

Wassermelonensalat *Vegan* K 14,00€

Wassermelone / Nektarinen / Eiskraut // Watermelon / Nectarines / Ice plant

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	
The Surprise Combo Eine Zusammenstellung des Tages für 2 Personen	80,00€

Hauptspeisen / Main Dishes

Ommia Steak G	48,00€
200g USA Filet / Erbsenpüree / Chimichuri / Kräuterbutter // 7oz. filet of US Beef / Mashed peas / Chimichuri / Herb butter	
Gyuniku Teriyaki A,I,K	40,00€
Rinderfiletwürfel / Shimeji Pilze / Paprika / Knoblauchchips // Cubes of Beef filet / Shimeji Mushrooms / Bell Peppers / Garlic Chips	
Lammkrone mit Spicy Teriyaki A,I,K	40,00€
Lammkrone / Grillgemüse / Teriyaki // Lamb crown / Grilled Vegetables / Teriyaki	
Gong Bao Chicken *leicht scharf* 1,4,A,E	28,00€
Hähnchenwürfel in Süß-Scharfer Soße angebraten / Chicken Qubes fried in sweet-spicy sauce	
Song Shu Yu A,D	32,00€
Wolfsbarsch / Tempura Gemüse / Süß-Saure Soße // Sea Bass / Tempura Vegetables / Sweet and Sour Sauce	
Maishähnchen mit Shiitake Gelee A,G	35,00€
Maishähnchen / Blumenkohlpüree / Shiitakepilze // Corn Chicken / Mashed cauliflower / Shiitake mushroom	
Vegan Pad Thai *leicht scharf* A,F	28,00€
Reisnudeln / Sojasoße / Asiatische Gemüse und Kräuter / Limette // Ricenoodles / Soysauce / Asian Vegetables and Herbs / Lime	

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€
Süßkartoffelpommes	5,00€	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€
Ebi Tartar Roll (Garnele, Gurke, Tamago, Frischkäse, Pistazie, SpicyTobiko)	B,C,D,G,	12,00€
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€
Bacon Cheese Roll (Rinderbacon, Frischkäse, Schmelzkäse, Gurke, Tamago)	1,A,C,G	12,00€
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