



Season Menü Nur wenn vorrätig

Geschmorte Gänsekeule 38,00€

In Asiatischen Gewürzen geschmorte Gänsekeule mit Maniok Kroketten

In Asian Spices Braised Goose cone comes with cassava croquettes

The RIB Burger mit Trüffel Pommes 30,00€

US Short Ribs 24 Stunden lang gegrillt, im Rustikalen Pita, mit Sauerkraut, Zwiebeln, Asiatische scharfe Barbecue und Gewürzgurken.

US Short Ribs grilled for 24 hours in rustic Pita bread, with Sauerkraut, Asian Spicy Barbecue Sauce Onion and Pickles

Geschmorte Lamm Haxe 30,00€

In Asiatische Gewürze zart geschmorte Lamm Haxe, fällt vom Knochen

Slow Cooked Lamb Shank in Asian herbs, falling of the bone

Tori Katsu Ramen *leicht scharf* 20,00€

Mindestens 12 Stunden eingekochte Hühnerbrühe mit Miso und Ingwer verfeinert. Dazu Knusprigen Hähnchen und Mais Topping.

Ideal für die kalten Tagen.

Chicken Broth cooked for 12 hours refined with miso and ginger.

Topped with crispy chicken and corn. Perfect for cold days.



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€
Absolut 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

Lachs Tatar 2,A,D,F,K, 12,00€

Lachs / Avocado / Sriracha / Sesam / Sojasoße / Nudeln // Salmon / Soysauce / Sriracha / Sesame / Avocados / Noodles

Knusprige Gänsepraline mit Curry Soße A,C,F,I 12,00€

Gänsebrust / Sojasoße / Curry // Goose Breast / Soysauce / Curry

Jakobsmuschel auf gebrannte Paprika Creme N 15,00€

Jakobsmuschel / Paprika / Chili / Knoblauch / Kartoffeln // Scallops / Paprika / Chili / Garlic / Potatoes

Pork Char Siu Buns 2,A,F,I 12,00€

Schweinefleisch / Sojasoße / Rosenschnaps / Honig / fermentierte Tofu // Pork/Soysauce/Roseschnaps/Honey/fermented tofu

Karaage A,C,K 10,00€

Hähnchenschenkel / Ingwer / Knoblauch / Mayonnaise // Chicken Thighs / Ginger / Garlic / Mayonnaise

Niku Udon mit A5 Japanese Wagyu A,D,F,K 25,00€

A5 Wagyu / Udon Nudeln / Dashi / Zwiebeln // A5 Wagyu / Udon noodles / Dashi / Onions

Gemüse Pfannkuchen mit Chili Sesam Vinaigrette *Vegan* A,K 8,00€

Pilze / Zucchini / Karotten / Zwiebeln / Sesam / fermentierte Bohnen // Mushroom / Zucchini / Carrots / Onions / Sesame / fermented beans

Barbecue Blumenkohl Buns *Vegan* A,H,I 8,00€

Blumenkohl / Gedämpfte Buns / Spicy Barbecue // Cauliflower / Steamed Buns / Spicy Barbecue

Edamame gepaart mit Daikon *Vegan* 8,00€

Grüne Sojabohnen / Rettich / Karotten // Green Soybeans / Radish / Carrots

Appetizer Variation ab 2 Personen A,E,H,I,K pro Person 19,00€

Gyuniku Teriyaki, Knusprige Gänsepraline, Edamame, Barbecue Blumenkohl Buns

Suppen / Soups

Maronencremesuppe mit Rinderbacon 2,A 12,00€

Creamy Chestnut Soup with Beef Bacon

Kürbiscremesuppe mit Kokos und Ingwer verfeinert *Vegan* A 10,00€

Creamy Pumpkin Soup with Ginger and Coconut

Wantan Suppe A,B,F 10,00€

Garnelen / Hühnerbrühe / Pakchoi // Prawns / Chicken Broth / Pakchoi

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

Garnelen mit Mango, Chili und Ingwer Dressing B 18,00€

Garnelen / Wildkräutersalat / Mango / Chili / Ingwer // Prawns / Wild herbs salad / Mango / Chili / Ginger

Knusprigen Entensalat an Sesam,- Walnuss Dressing A,H,I,K 15,00€

Ente / Wildkräuter Salat / Walnüsse / Sesam // Duck / Wild herbs salad / Walnut / Sesame

Quinoa Salat an Hibiskus,- Himbeer Vinaigrette *Vegan* L 12,00€

Roter Quinoa / Wildkräutersalat / Avocado / gepuffter Reis // Red Quinoa / Wild herbs salad / Avocado / puffed Rice

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 / Cognacsoße / getrüffelttem Kartoffelstampf // 7oz. filet of US Beef / Cognac Sauce / Truffled smashed Potatoes	
Gyuniku Teriyaki F,I	40,00€
Rinderfiletwürfel / Shimeji Pilze / Paprika / Knoblauchchips // Cubes of Beef filet / Shimeji Mushrooms / Bell Peppers / Garlic Chips	
Lammkrone im Kräuterkruste an Balsamico Reduktion A,J	40,00€
Lammkrone / Senf / verschiedene Kräuter / Drillinge / Balsamico // Lamb crown / Mustard / Herbs / Balsamic / Potatoes	
Gong Bao Chicken *leicht scharf* 1,4,A,E	28,00€
Hähnchenwürfel in Süß-Scharfer Soße angebraten / Chicken Cubes fried in sweet-spicy sauce	
Lachs auf Trüffelcreme an Safran Linguine A,C,D,G	32,00€
Lachs / Trüffel / Steinpilze / Safran / Linguine / Sahne // Salmon / Porcini Mushrooms / Truffle / Safran / Linguine / Cream	
Udon Nudeln in Edelpilzcreme *Vegan* A	28,00€
Steinpilze / Shimeji / 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€
Süßkartoffelpommes	5,00€	Getröffelte 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