



**Season Menü** Nur wenn vorrätig

<b>Geschmorte Gänsekeule</b>	38,00€
In Asiatischen Gewürzen geschmorte Gänsekeule mit Maniok Kroketten	
<i>In Asian Spices Braised Goose come comes with cassava croquettes</i>	
<b>The RIB Burger mit Trüffel Pommes</b>	30,00€
US Short Ribs 24 Stunden lang gegrillt, im Rustikalen Pita, mit Sauerkraut, Zwiebeln, Asiatische scharfe Barbecue und Gewürzgurken.	
<i>US Short Ribs grilled for 24 hours in rustic Pita bread, with Sauerkraut, Asian Spicy Barbecue Sauce Onion and Pickles</i>	
<b>Geschmorte Lamm Haxe</b>	30,00€
In Asiatische Gewürze zart geschmorte Lamm Haxe, fällt vom Knochen	
<i>Slow Cooked Lamb Shank in Asian herbs, falling of the bone</i>	
<b>Tori Katsu Ramen *leicht scharf*</b>	20,00€
Mindestens 12 Stunden eingekochte Hühnerbrühe mit Miso und Ingwer verfeinert. Dazu Knusprigen Hähnchen und Mais Topping.	
Ideal für die kalten Tagen.	
<i>Chicken Broth cooked for 12 hours refined with miso and ginger.</i>	
<i>Topped with crispy chicken and corn. Perfect for cold days.</i>	



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 Kuchen 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 4,8,L		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€
<b>Gin Basil Smash</b>		14,00€
Malfy Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum		
<b>Negroni 4,L</b>		12,00€
Gin, Roter Wermuth, Campari, Orangen Bitter		
<b>Ommia's „As Yuzual“ 1</b>		15,00€
Plantation Rum, Yuzu Cordial, St. Germain, frischer Limettensaft, Estragon		
<b>The Tom Yum</b>		15,00€
Absolut Wodka, Cointreau, frischer Limettensaft, Zuckersirup, Zitronengras, Limettenblätter, Chili		
<b>Cuban Marmelade 1</b>		15,00€
Pineapple Rum, Sekt, frischer Zitronensaft, Minze, Himbeermarmelade		

## Appetizers

<b>Gyuniku Teriyaki Spieße / Skewer</b>	A,K	16,00€
Rinderfilet / Teriyaki Soße / Knoblauch / Sesam // Filet of Beef / Teriyaki Sauce / Garlic / Sesame		
<b>Lachs Tatar</b>	2,A,D,F,K,	12,00€
Lachs / Avocado / Sriracha / Sesam / Sojasoße / Nudeln // Salmon / Soysauce / Sriracha / Sesame / Avocados / Noodles		
<b>Knusprige Gänsepraline mit Curry Soße</b>	A,C,F,I	12,00€
Gänsebrust / Sojasoße / Curry // Goose Breast / Soysauce / Curry		
<b>Jakobsmuschel auf gebrannte Paprika Creme</b>	N	15,00€
Jakobsmuschel / Paprika / Chili / Knoblauch / Kartoffeln // Scallops / Paprika / Chili / Garlic / Potatoes		
<b>Pork Char Siu Buns</b>	2,A,F,I	12,00€
Schweinefleisch / Sojasoße / Rosenschnaps / Honig / fermentierte Tofu // Pork/Soysauce/Roseschnaps /Honey/fermented tofu		
<b>Karaage</b>	A,C,K	10,00€
Hähnchenschenkel / Ingwer / Knoblauch / Mayonnaise // Chicken Thighs / Ginger / Garlic / Mayonnaise		
<b>Niku Udon mit A5 Japanese Wagyu</b>	A,D,F,K	25,00€
A5 Wagyu / Udon Nudeln / Dashi / Zwiebeln // A5 Wagyu / Udon noodles / Dashi / Onions		
<b>Gemüse Pfannkuchen mit Chili Sesam Vinaigrette *Vegan*</b>	A,K	8,00€
Pilze / Zucchini / Karotten / Zwiebeln / Sesam / fermentierte Bohnen // Mushroom / Zucchini / Carrots / Onions / Sesame / fermented beans		
<b>Barbecue Blumenkohl Buns *Vegan*</b>	A,H,I	8,00€
Blumenkohl / Gedämpfte Buns / Spicy Barbecue // Cauliflower / Steamed Buns / Spicy Barbecue		
<b>Edamame gepaart mit Daikon *Vegan*</b>		8,00€
Grüne Sojabohnen / Rettich / Karotten // Green Soybeans / Radish / Carrots		
<b>Appetizer Variation ab 2 Personen</b>	A,E,H,I,K	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 / geträufeltem 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 / Safron / 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€	Geträufelte 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€	Lachs Tartar A,D	10,00€
Sake Avocado ( Lachs Avocado ) D	10,00€	Thunfisch Tartar A,D	10,00€
Tekka ( Thunfisch ) D	10,00€	Spicy Thuna D	10,00€
Ebi Avocado ( Garnele Avocado ) B	10,00€	Spicy Lachs (gegrillt) D	10,00€
Surimi ( Krebsfleischersatz ) B,D	7,00€	Kani ( Krebsfleischersatz ) B,D,G	8,00€
Avocado	8,00€	Ebi ( Garnele ) B	10,00€
Kappa ( Gurke )	7,00€	Uni ( Seeigel )	12,00€
Paprika	7,00€	Ikura ( Forellenkaviar ) D	12,00€
Kanpyo ( Eingelegter Kürbis )	8,00€	Wakame ( Algensalat ) K	8,00€
Oshinko ( Eingelegter Rettich ) 4,A	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€	Lachs A,D,K	6,00€
Sake Avocado ( Lachs, Avocado ) D	10,00€	Lachs, Avocado, Rucola, Sesamdressing	
Maguro ( Thunfisch ) D	10,00€	Thuna A,D,K	7,00€
Maguro Avocado ( Thunfisch, Avocado ) D	12,00€	Thunfisch, Avocado, Shiso, Sesamdressing	
Hamachi ( Gelbschwanzmakrele ) D	10,00€	Unagi A,D,K	8,00€
Ebi ( Garnele ) B	10,00€	Aal, Avocado, Rucola, Unagisoße	
Ama Ebi ( Süßwasser Garnele ) B	10,00€	Ebi 3,B,C	7,00€
Tako ( Oktopus ) N	8,00€	Garnelen, Avocado, Shiso, Chilimayonnaise	
Ika ( Tintenfisch ) N	8,00€	Veggie	6,00€
Tai ( Tilapia ) D	8,00€	Oshinko, Kandze, Gurke, Paprika, Avocado, Salat	
Unagi ( Aal ) A,D	10,00€		
Hotategai ( Jakobsmuschel )	12,00€	Sashimi ( 2 Scheiben )	
Hokkigai ( Kammmuschel )	10,00€	Lachs D	8,00€
Tamago ( Ei ) G	8,00€	Thunfisch D	10,00€
Inari ( Marinierter Tofu ) A,F	8,00€	Hamachi D	10,00€
Shime Saba ( Marinierte Makrele )	8,00€	Shime Saba D	8,00€
Madai ( Dorade Rosé ) D	10,00€	Madai D	10,00€
Toro ( Thunfischbauch ) D	18,00€	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, Sesam dressing, 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=geschwärt,

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