



TAUMII

SUSHI & ASIA FUSION



TAUMII

– Ein Ort für Genuss und Begegnung –

TAUMII entstand aus der gemeinsamen Vision zweier Freunde, ihre Leidenschaft für Kulinarik, Kultur und Gastfreundschaft zu einer besonderen Erfahrung zu vereinen.

Der Name „Taumii“ stammt aus einem Dialekt Zentralvietnams: „Tau“ bedeutet ich, „Mii“ bedeutet du. Gemeinsam steht TAUMII für Verbundenheit, Vertrauen und die Begegnung zwischen Menschen – Werte, die bis heute das Fundament unseres Handelns bilden.

Aus einer gemeinsamen Idee und langjähriger gastronomischer Erfahrung entwickelte sich TAUMII zu einem modernen Restaurantkonzept mit Standorten in:

Zittau · Görlitz · Hoyerswerda · Plauen

Unsere Küche verbindet die Tradition asiatischer Kochkunst mit der Kreativität moderner Fusion-Küche. Sorgfältig ausgewählte Zutaten, harmonische Aromen und eine stilvolle Präsentation machen jedes Gericht zu einem besonderen Genussmoment.

Für uns ist TAUMII mehr als ein Restaurant – es ist ein Ort zum Ankommen, zum Teilen und zum bewussten Genießen. Ein modernes, warmes Ambiente und aufmerksamer Service schaffen eine Atmosphäre, in der aus einem Essen ein Erlebnis wird.

Denn wahrer Genuss beginnt dort, wo „Ich“ und „Du“ zu einem gemeinsamen Moment werden.

TAUMII



SUPPEN

01 MISO-MEERESFRÜCHTE SUPPE (c,m,i,8)

Meeresfrüchte, Seetang, Tofu, Lauchzwiebeln

6,00

02 TOM KHA SUPPE (c,d,m,i,8)

Garnelen, Pilze, Cherrytomaten, Koriander, Gemüse

6,00

03 GYOZA SUPPE (i,f,m,8)

mit Hühnchen gefüllte Teigtaschen, Lauchzwiebeln, Gemüse

6,00

VORSPEISEN

10 YAKITORI 3 STÜCK (m,i,f,8)

japanische Hühnerspieße eingelegt in Teriyaki Soße

6,00

11 GYOZA 4 STÜCK (m,i,f,8)

frittierte japanische Teigtaschen
mit Hühnchen und Gemüse

6,00

12 CRISPY TIGER 3 STÜCK (c,i,f)

frittierte Garnelen im Tempuramantel

6,00

13 SOMMERROLLE 2 STÜCK (c,f,m,n,i)

frische Sommerrollen - gefüllt mit Reismudeln, Gurke, Garnelen, Kräutern, Hühnerbrust, umwickelt mit Reisblättern (traditionell) / wahlweise auch mit Tofu (vegetarisch)

6,00




VORSPEISEN

14 FRÜHLINGSROLLE 2 STÜCK ^(a,c,f,i,8)

traditionelle vietnamesische Frühlingsrollen - gefüllt mit Schweinehackfleisch, Karotten, Morcheln, Glasnudeln, Eier, Lauchzwiebel, Koriander

6,00

Veggi ^(m,g,2) 

5,00

15 HA CAO 4 STÜCK ^(b,c,i,f,8)

gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und serviert mit Schalottensoße

6,00

16 WAKAME SALAT ^(i,m,f)

Seetangsalat

6,00

17 EDAMAME ^(m)

knackige Sojabohnen gedämpft in Salzwasser

6,00

18 MANGO SALAD

Mango, Gurke, Paprika, Erdnüsse, Kräutern und Limetten-Dressing:

A. Gebackener Tofu ^(m,g,2)  8,00

B. Hühnerfleisch ⁽⁸⁾ 9,00

C. Garnelen ^(l,m,8) 10,50

19 CHICKEN KARAAGE 5 STÜCK ^(a,m,i,8)

Hähnchenstücke aus der Keule nach japanischem Rezept mariniert, frittiert mit Mayonnaise serviert

6,50

20 TATAR ^(b,f,i,m,1,8)

Lachswürfel oder Thunfischwürfel, verfeinert mit Limette, Chili, Seetangsalat und Avocado.

A. Lachs 10,50

B. Thunfisch 11,50



HAUPTSPEISEN

Hinweis  : Vegetarisch
 : Vegan
 : Leicht scharf

Diese Gerichte werden serviert mit Saisonsalat, Sesam und Reis
Hinweis: Knusprige Hähnchen- und Entenvarianten werden mit Teriyaki-Glasur überzogen

22 TAUMII CURRY ^(b,d,f,m,8)

Rotes Curry und frisches Gemüse. Dazu wahlweise:

- | | |
|---|-------|
| A. Tofu ^(m)  | 14,50 |
| B. Hühnerbrust gedämpft ⁽⁸⁾ | 15,00 |
| C. Hähnchenbrust ^(i,8) | 15,90 |
| D. Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 17,90 |
| E. Garnelen ^(c,n,8) | 18,90 |
| F. Entenbrust ⁽⁸⁾ | 20,50 |
| G. Lachs ^(b,d,i,m,8)
<small>(mit Teriyaki- und hausgemachter Mayonnaise-Honig-Sojasoße)</small> | 20,50 |



23 LOVELY DUCK ^(i,m,f,8)

Barbarie Entenbrust mit gebratenem Pak choi
in Hoisin-Sauce

21,50

24 LOMBOK ^(a,b,f,m,i,6,8)

Sate-Erdnuss-Soße, Gemüse der Saison,
Reis und Wahlweise mit:

- | | |
|---|-------|
| A. Tofu ^(m) | 14,50 |
| B. Hühnerbrust gedämpft ⁽⁸⁾ | 15,00 |
| C. Hähnchenbrust ^(i,8) | 15,90 |
| D. Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 17,90 |
| E. Garnelen ^(c,n,8) | 18,90 |
| F. Entenbrust ⁽⁸⁾ | 20,50 |
| G. Lachs ^(b,d,i,m,8)
<small>(mit Teriyaki- und hausgemachter Mayonnaise-Honig-Sojasoße)</small> | 20,50 |



HAUPTSPEISEN

Hinweis ♻️ : Vegetarisch
♻️♻️ : Vegan
🌶️ : Leicht scharf

Diese Gerichte werden serviert mit Saisonsalat, Sesam und Reis
Hinweis: Knusprige Hähnchen- und Entenvarianten werden mit Teriyaki-Glasur überzogen

25 YAKI UDON (m,8,i,f) ♻️♻️ 🌶️

Jap. Udon-Nudeln (Weizenmehl, E270, E320, E401) mit vietnamesischer Soße, Gemüse, Röstzwiebeln, wahlweise mit

- A. Tofu (m) 🌱 **14,50**
- B. Hühnerbrust gedämpft (8) **15,00**
- C. Hähnchenbrust (i,8) **15,90**
- D. Hähnchenschenkel (8) **17,90**
- E. Garnelen (c,n,8) **18,90**
- F. Entenbrust (8) **20,50**
- G. Lachs (b,d,i,m,8) **20,50**

(mit Teriyaki- und hausgemachter Mayonnaise-Honig-Sojasoße)



26 HEALTHY BOY (m,8,i,f) ♻️♻️ 🌱🌶️

dunkle, pikante Pilz-Soße, Knoblauch, Gemüse der Saison und Reis, wahlweise mit:

- A. Tofu (m) 🌱 **14,50**
- B. Hühnerbrust gedämpft (8) **15,00**
- C. Hähnchenbrust (i,8) **15,90**
- D. Hähnchenschenkel (8) **17,90**
- E. Garnelen (c,n,8) **18,90**
- F. Entenbrust (8) **20,50**
- G. Lachs (b,d,i,m,8) **20,50**

(mit Teriyaki- und hausgemachter Mayonnaise-Honig-Sojasoße)

27 POKÉ BOWL (a,f,m,i) ♻️

Sushi-Reis, Avocado, Mango, Edamame, Wakame-Salat, Gurke, Wildkräutersalat, serviert mit hausgemachter Sesamsoße.

- A. Tofu (m) 🌱 **13,50**
- B. Chicken Teriyaki (8) **16,90**
- C. Lachswürfeln (b) **17,90**
- D. Gegrilltem Lachs (b) **20,50**

(mit Teriyaki- und hausgemachter Mayonnaise-Honig-Sojasoße)



28 SPARGEL-LACHS-STEAK (a,b,f,m,i,6,8)

Gegrillter Lachs mit grünem Spargel. Dazu hausgemachte Teriyaki-Sesam-Soße mit Erdnüssen. Serviert mit Jasmin-Reis.

21,50



HAUPTSPEISEN

Hinweis ♻️ : Vegetarisch
♻️♻️ : Vegan
🔥 : Leicht scharf

Diese Gerichte werden serviert mit Saisonsalat, Sesam und Reis
Hinweis: Knusprige Hähnchen- und Entenvarianten werden mit Teriyaki-Glasur überzogen



29 TUNA-STEAK ^(a,b,f,m,i,6,8)

kurz gegrilltes Thunfisch-Steak mit Zuckererbsen, Wildkräutersalat in hausgemachter Unagi-Sesam, Soße mit Erdnüssen. Dazu Jasmin-Reis.

25,90

30 TAKUMI ^(a,b,f,m,i,6,8)

gebratenes Gemüse mit vietnamesischer Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat, Erdnüssen, dazu Reis. Wählbar mit:

- | | |
|--|-------|
| A. Tofu ^(m) 🌱 | 14,50 |
| B. Hühnerbrust gedämpft ⁽⁸⁾ | 15,00 |
| C. Hähnchenbrust ^(i,8) | 15,90 |
| D. Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 17,90 |
| E. Garnelen ^(c,n,8) | 18,90 |
| F. Entenbrust ⁽⁸⁾ | 20,50 |
| G. Lachs ^(b,d,i,m,8) | 20,50 |

(mit Teriyaki- und hausgemachter Mayonnaise-Honig-Sojasoße)



31 SA OT ^(a,b,f,m,i,6,8)

Im Wok gebraten mit Zitronengras, serviert mit Reismudeln, frischem Salat, Limetten-Fischsoße, Erdnüssen und Soja-Schalotten-Dip

- | | |
|--|-------|
| A. Tofu 🌱 | 14,50 |
| B. Hühnerbrust gedämpft ⁽⁸⁾ | 15,00 |
| C. Hähnchenbrust ⁽⁸⁾ | 15,90 |
| D. Hähnchenschenkel ⁽⁸⁾ | 17,90 |
| E. Garnelen ^(c,n,8) | 18,90 |
| F. Entenbrust ^(f,i,m,8) | 20,50 |



MAKI & STK.

Es wird mind. eine Zutat im Reis
mit einem Nori-Blatt umwickelt.

MISAKE ^(b,i)

Lachs

5,20

M5 MITSU MAKI ^(b,i)

Butterfisch

5,20

M2 TUNA ^(b,i)

Thunfisch

5,20

M6 AVOCADO MAKI ⁽ⁱ⁾

Avocado

4,50

M3 TAUMII MAKI ^(b,i)

Lachs, Avocado

5,20

M7 KAPPA MAKI ⁽ⁱ⁾

Gurke

4,50

M4 EBI TEMPURA ^(c,i)

knusprige Garnelen

5,20

M8 SAKURA MAKI ^(b,f,i,8)

gewürzter gebratener Lachs

5,50



NIGIRI ² STK.

Der Fisch Meeresfrüchte
liegen lose auf dem Reis.

N1 SAKE NIGIRI ^(b,i)

Lachs

4,90

N5 AVOCADO NIGIRI ⁽ⁱ⁾

Avocado

4,50

N2 TUNA NIGIRI ^(b,i)

Thunfisch

4,90

N6 UNAGI NIGIRI ^(b,i)

Wasseraal

5,00

N3 EBI NIGIRI ^(c,n,i)

Garnelen

4,90

N7 ROSE SAKE ABURI ^(b,a,i,m,8,f)

flambierter Lachs, schäfer
Lachs, Tatar, Kaviar

6,00

N4 MITSU NIGIRI ^(b,i)

Butterfisch

4,90

N8 ROSE MAGURO ABURI ^(b,a,i,m,8,f)

flambierter Thunfisch, schäfer
Thunfisch, Tatar, Kaviar

7,00



INSIDE OUT 8 STK.

Es werden alle Zutaten wie Fisch und Gemüse direkt vom Nori-Blatt umhüllt und der Reis befindet sich außen an der Rolle. Meist wird der Reis mit Sesam oder Fischeiern dekoriert und zusätzlich mit hausgemachten Soßen verfeinert

i1 SAKE I.O (b,d,f,i)

Avocado, Lachs, Frischkäse, Tobiko, Sesam

10,50

i2 MAGURO I.O (b,d,f,i)

Thunfisch, Gurke, Tobiko, Frischkäse, Sesam

11,50

i3 EBI TEMPURA I.O (i,8,c,n,d,f)

Knusprige Garnelen, Gurke, Frischkäse, Sesam

11,50

i4 CALIFORNIA I.O (b,d,f,i,a,c,m)

Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko, Sesam

9,50

i5 VEGGI I.O (f,i)

Gurke, Avocado, Sesam

8,50

i6 UNAGI I.O (d,f,i,m,8)

Wasseraal, Avocado, Frischkäse, Sesam

8,90

i7 TAUMII I.O (b,d,f,i,8,m)

gewürzter gebratener Lachs, Avocado, Frischkäse, Sesam

10,90

i8 TERIYAKI I.O (m,i,f,8)

Teriyaki-Hähnchen, Frischkäse, Gurke, Sesam

11,50



BIG CRUNCHY ROLLS 6 STK.

Die Sushi werden in
Paniermehl frittiert.

C1 CRUNCHY SALMON (i,b,d,f)

Lachs, Avocado, Frischkäse

9,50

C2 CRUNCHY TUNA (i,b,d,f)

Thunfisch, Avocado, Frischkäse

10,50

C3 CRUNCHY EBI (i,f,d,8)

Garnelen, Avocado, Frischkäse

10,50

C4 CRUNCHY CHICKEN (c,n,i,f,d)

Hühnerbrust, Avocado, Frischkäse

10,00

C5 CRUNCHY VEGGIE (f,i,d)

Gurke, Avocado, Frischkäse

8,50





TAUMII SPECIAL ROLLS 8 STK.

Das sind die Spezialrollen des Restaurants, welche größer und mehr Zutaten beinhalten und zusätzlich mit unseren hausgemachten Soßen verfeinert werden

V1 DRAGON FIRE (a,b,c,i,m,d,f)

Garnelen, Surimi, Gurke, Frischkäse bedeckt mit flambiertem Lachs

14,00

V2 SAKE SUPREME (b,d,i,m,f,8)

Lachs - Tarta, Gurke, Avocado, Frischkäse bedeckt mit Lachs

14,00

V3 SIR ANTONIO MONTANA (c,d,f,i,n)

Ebi Tempura, Gurke, Avocado, Frischkäse bedeckt mit flambiertem Wasseraal und Avocado

15,00

V4 LADY IN RED (b,c,d,f,i)

Ebi Tempura, Gurke, Frischkäse bedeckt mit Tuna - Tarta

15,00

V5 BUTTERFLY (a,b,c,f,i,m)

Butterfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse bedeckt mit Lachs - Tarta

14,00

V6 GREEN ROLL (i,f)

Avocado, Gurke, Mango bedeckt mit Avocado

10,50

V7 TAUMII SPECIAL (b,f,i,8)

gewürzter gebratener Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse bedeckt mit flambiertem Lachs und Thunfisch

15,00

V8 SAMURAI ROLL (b,f,i,8)

Teriyaki-Hähnchen, Mango, Gurke, Frischkäse, Sesam, bedeckt mit Avocado und flambiertem Lachs, Thunfisch und Unagi

15,50

SASHIMI 5 STK.

Sashimi ist die purste Form von Sushi. Hier wird komplett
Zutaten verzichtet. Es ist lediglich der rohe, feine,
frische Fisch

S1 SAKE ^(b)

Lachs auf Wunsch flambiert

12,00

S2 TUNA ^(b)

13,50

S3 BUTTERFISCH ^(b)

13,00

S4 SAKE-MAGURO ^(b)

14,00



OMAKASE

“Ich überlasse Ihnen” Hier lassen Sie den Sushi Meister entscheiden

OMAKASE (FÜR 1 PERSON)

OMAKASE 1

1 Big Crunchy Roll, 2 Nigiri,
1 Maki, Seetangsalat

17,50

OMAKASE 2

1 Maki, 1 Big Crunchy Rolls .I.O Roll,
Seetangsalat.

20,50

OMAKASE 3

1 Taumii Special Roll, 1 Maki,
2 Sashimi, 2 Nigiri, Seetangsalat

24,50

OMAKASE (FÜR 2 PERSONEN)

OMAKASE 4

1 Taumii Special Roll, 1 Big Crunchy Roll, 1 Maki, 1 Inside Out Roll, 2 Nigiri, 4 Sashimi, Seetangsalat

49,00

OMAKASE (FÜR 3-4 PERSONEN)

OMAKASE 5

2 Taumii Special Rolls, 3 Big Crunchy Rolls, 3 Maki, 2 Inside Out, 6 Nigiri, 6 Sashimi, Seetangsalat

99,00

FÜR DIE KLEINEN

Gerichte können auch statt Süßkartoffelpommes
mit Reis serviert werden.

MRS CHICKEN (a,f,k)

Süßkartoffelpommes
mit Chicken Karaage

9,90

MR SCHRIMP (a,b,4,f)

Süßkartoffelpommes mit Tempura
Garnelen

9,90

SWEET TIME

MOCHI EIS

japanische Süßigkeit aus cremigem Eis,
umhüllt von klebrigem Reisteig

6,00

SESAMBÄLLCHEN

knusprig Sesambällchen mit
Schokosoße und Früchten

6,00

KOKOSBÄLLCHEN

frittierte Kokosbällchen mit knuspriger
Kokoskruste, Schokosoße und Früchte

6,00

GETRÄNKE



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = Antioxidationsmittel
- 3 = Chininhaltig
- 4 = Süßungsmittel
- 5 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 = Säuerungsmittel
- 7 = Koffeinhaltig
- 8 = Geschmacksverstärker

Deklarationspflichtige Allergene:

- a = Eier
- b = Fisch
- c = Krebstiere
- d = Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- e = Sellerie
- f = Sesam
- g = Schwefeldioxid und Sulfite
- h = Erdnüsse
- i = Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer)
- j = Lupinen
- k = Schalenfrüchte
- m = Sojabohnen
- n = Weichtiere

