

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI UWE & ULI



Willkommen im Jahr 2023!

Auch im neuen Jahr freuen wir uns Sie wieder begrüßen zu dürfen. Wir freuen uns auf viele gemeinsame Stunden – zu Hause bei uns-.

...ein Essen bei Uwe & Uli heißt wohlfühlen, wie in den eigenen 4 Wänden!

GENIEßEN...

ENTSPANNEN...

und einfach die SEELE BAUMELN LASSEN!

Allgemeine Informationen:

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag: 12:00-14:30 Uhr (Last Order 14:00 Uhr)

18:00- 21:30 Uhr (Last Order Chefmenü: 20:30 Uhr | Last Order à la Carte: 21:00 Uhr)

Samstag: 18:00- 21:30 Uhr (Last Order Chefmenü: 20:30 Uhr | Last Order à la Carte: 21:00 Uhr)

Sonntag: Ruhetag

Das Uwe & Uli bleibt vom 01.01. – 15.01.2023 geschlossen.

Reservierung:

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch vorab unter Tel. 06081 – 576 376 0 oder per Mail an usi@uwe-uli.de.

Allergien & Unverträglichkeiten:

Bitte weisen Sie unser Servicepersonal auf eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten hin.

Gerne reichen wir Ihnen auch eine entsprechende Karte mit Kennzeichnungen.

WLAN:

Gerne können Sie sich in unser WLAN einloggen.

Netzwerk: UweundUli

Passwort: zuhausebeiuns

YouTube:

Schauen Sie gerne auf unserem Youtube-Kanal „Uwe & Uli – Zu Hause bei uns“ vorbei. Dort gibt es mit viel Spaß & guter Laune einige leckere Rezepte unserer Klassiker zu entdecken!

Wir wünschen Ihnen viele **GENUSSVOLLE MOMENTE** bei uns!

UWE & ULI – und das gesamte **TEAM**

ZUM ANSTOSSEN...

SCHAUMWEIN

Riesling Sekt – trocken Weingut Montigny - Nahe	0,1l	8,30 €
Crémant Brut I Rosé Domaine Hubert Reysen - Elsass	0,1l	8,30 €
Champagne J.M. Diligent Jean-Michel Diligent I Champagne	0,1l	11,30 €
Champagner Rosé Ruinart I Champagne	0,1l	15,90 €

APERITIF COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco I Aperol I Orange	0,2l	7,20 €
Hugo Prosecco I Holunderblütensirup I Limette I Minze	0,2l	7,20 €
Pampelle Tonic Pampelle Ruby L'Apéro I Tonic Water I Grapefruit	0,2l	8,30 €
Port Tonic White Port I Tonic Water I Zitrone	0,2l	8,30 €
Lillet Wild Berry Schweppes Wild Berry I Lillet I Beeren	0,2l	7,20 €
Campari Orange o. Soda Orangensaft o. Soda I Campari I Orange	0,2l	7,20 €
Moscow Mule Thomas Henry Spicy Ginger I Vodka I Limette	0,2l	9,50 €
Pimm's No 1 Cup Ginger Ale I Pimm's No 1 I Orange I Zitrone I Gurke	0,2l	8,30 €
Martini Bianco Martini I Zitrone	4cl	4,60 €

ALKOHOLFREIE APERITIF COCKTAILS

Frucht-Secco – van Nahmen Apfel I Quitte	0,1l	6,00 €
Uwe & Uli Spritz schwarze Johannisbeere I Limette I Bitter Lemon	0,2l	6,00 €
San Bitter Orange o. Soda Orangensaft o. Soda I San Bitter I Orange	0,2l	6,00 €

VORSPEISE

Garnele Pimentos de Patron Focaccia	21 €
Feldsalat Kartoffel gebackener Schwarzwurzel	13,50 €
Raclette Gepickelte Gurke Speckpflaume Preiselbeere Kartoffel	19 €

SUPPE

Maronencremesuppe Aal trüffel	14,50 €
------------------------------------	---------

Uwe & Uli's Classics

2019er Jahrgangs Sardine aus Frankreich geräucherte Tomaten-Mayonnaise Vollkorn-Sauerteig Brötchen	21 €
Rindertartar „classic“ geröstetes Knoblauch-Baguette	21 €
Hausgemachte Kalbs-Handkä's-Kümmelbratwurst Grüne Sauce-Senf Sauerkraut Speckbrot	17,50 €
25g Kaviar – Disiestra aus einer Aquakultur Schnittlauchcreme Kartoffelrösti	58 €

ZWISCHENGANG

hausgemachte Tagliolini Italienischer Wintertrüffel	29 €
als Hauptgang	45 €

HAUPTGANG – SAISONAL & VEGETARISCH

Kerbelwurzel Kürbis Topinambur Gyoza	27,50 €
---	---------

HAUPTGANG - FISCH

Seeteufel Gurke Linse	36 €
----------------------------	------

HAUPTGANG - FLEISCH

Kalbsschnitzel Preiselbeeren lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat	28 €
---	------

UWE & ULI – STEAKHOUSE STYLE

Garstufen wahlweise:

welldone – medium well – medium – medium rare – rare

Rinderfilet – Neuseeland

200g – Rohgewicht

37 €

300g – Rohgewicht

44 €

Entrecôte – Freesisches Rind

300g – Rohgewicht

39 €

400g – Rohgewicht

48 €

Lammkarree – Wales

300g – Rohgewicht

36 €

Porter House – Deutschland

ca. 600g – Rohgewicht | dry aged

44 €

Kotelett vom Iberico

36 €

Beilagen p.P.

6,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Kartoffelgratin

Zwiebelringe

Pommes

Geschmolzene Champignons mit Kräutern

Blattspinat

rote Balsamico-Honig-Zwiebeln

Caesar Salad

Speckbohnen

Uwe's Lieblings-Beilagen p.P.

"Rossini" Gänsestopfleber & Trüffel

19,50 €

getrüffelter Kartoffelschnee

11,50 €

Sauce Béarnaise

6 €

Portwein-Rindermarkjus

6 €

Saucen p.P.

3 €

Kräuter-Pfeffer-Butter

Pfefferjus

BBQ Sauce

KÄSE

Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel 9,50 €
Chutney | Kletzenbrot

DESSERT

Eis & Sorbet 3 €
diverse Sorten | hausgemacht | je Kugel

Baba au Rhum 14,50 €

Crème Brûlée von Banane & Ahornsirup 9,50 €
Blaubeersorbet

hausgemachte Pralinen 1,90 €
je Stück

HEISSGETRÄNKE

WACKER KAFFEE

Café Crème 2,50 €

Cappuccino 2,90 €

Latte Macchiato 3,60 €

Café au lait 3,40 €

Espresso 2,30 €

Espresso double 3,40 €

Espresso Macchiato 2,50 €

Entkoffeinierter Kaffee oder Espresso 2,50 €

heiße Schokolade 2,80 €

EILLES TEE – Kännchen à 0,5l 5,70 €

Bio English Breakfast

Royal Assam

Grüntee China Blatt

Rooibos Lemon Fresh

Kamille – ganze Blüte

Sommerbeere

Kräutergarten

frische Minze

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bad Camberger Taunusquelle still - medium	0,75l 0,25l	6,90 € 2,90 €
fritz-kola fritz-kola - fritz-kola zuckerfrei - fritz kola superzero	0,2l 0,33l	2,90 € 4,80 €
fritz-limo orange	0,2l	2,90 €
Thomas Henry Tonic Water - Bitter Lemon Ginger Ale - Soda - Spicy Ginger	0,2l	3,90 €
Red Bull zuckerfrei	0,25l	3,90 €

SAFT

Apfelsaft - Distler Obsthof	0,2l	3,10 €
Orangensaft - Rapp's	0,2l	3,10 €
Schorle	0,2l	2,80 €
van Nahmen		
Scheurebe - weißer Traubensaft	0,2l	3,90 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	3,90 €
Rote Triumphbeere - Stachelbeere	0,2l	3,90 €
Frambozen - Rhabarbernektar	0,2l	3,90 €
Schorle	0,2l	3,50 €

BIER & APFELWEIN

Grünerla Helles Tucher Flasche	0,33l	3,10 €
Lederer Pils Tucher Flasche	0,33l	3,10 €
Pilsener alkoholfrei Jever Flasche	0,33l	3,10 €
Pilsener alkoholfrei Zitrone Jever Flasche	0,33l	3,10 €
Hefeweizen Tucher Flasche	0,5l	4,30 €
Hefeweizen alkoholfrei Tucher Flasche	0,5l	4,30 €
Radler Tucher	0,3l	2,90 €
Apfelwein - aus der Region pur - süß - sauer	0,25l	3,10 €