

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI UWE & ULI



Der Sommer Kommt...

Endlich...Es ist soweit die Terrasse hat geöffnet. Wir freuen uns Sie in gewohnter Umgebung auf dem alten Marktplatz hier in Usingen kulinarisch zu verwöhnen. Stoßen Sie mit uns auf die Sommerzeit an, genießen Sie einen hausgemachten Eistee oder Aperitif.

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam genussvoll auf den Sommer einstimmen. Ob in unserer Lounge oder an einem schattigen Plätzchen, wir freuen uns auf Sie.

...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

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 Domaine Hubert Reyser - Elsass	0,1l	8,30 €
Veuve Fourny Grand Terroir Brut premier Cru Veuve Fourny et Fils Champagne	0,1l	12,90 €
Veuve Fourny Cuveé Rosé Premier Cru Veuve Fourny & Fils Champagne	0,1l	14,90 €

APERITIF COCKTAILS

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

ALKOHOLFREIE APERITIF COCKTAILS

Frucht-Secco – van Nahmen	0,1l	6,50 €
Uwe & Uli Spritz schwarze Johannisbeere Limette Bitter Lemon	0,2l	6,50 €
San Bitter Orange o. Soda Orangensaft o. Soda San Bitter Orange	0,2l	6,50 €

Kaviar Menü – Uwe & Uli

Unsere Kaviar Auswahl wird Ihnen mit folgenden Klassischen Beilagen serviert:

Buchweizen Blinis
Sauerrahm
Schnittlauch
Gehacktem Ei

Beluga Kaviar 30 <i>gr.</i> (Aquakultur aus Italien)	129 €
Osietra Kaviar 50 <i>gr.</i> (Aquakultur aus Deutschland)	99 €
Desietra Kaviar 25 <i>gr.</i> (Aquakultur aus Fulda)	59 €

Kaviar schmeckt am besten mit...

Champagner Ruinart Rosé 0.375l	79 €
2020 Chablis 1er Cru Charly Nicolle Bourgogne 0,1l	11 €
2017 Riesling Wisselbrunnen GG Weingut Josef Spreitzer Rheingau 0,1l	11 €
Eiskalter Premium Vodka 4cl	9 €

VORSPEISE

Schweinebäckchen Spitzpaprika Parmesan	21 €
Pflücksalat Oma's Dressing Iranische Wildfeige Crissini	13,50 €
Wolfsbarsch Flambierte Erdbeeren grüner Pfeffer Wildkräuter	21 €

SUPPE

Schaumsuppe von Frankfurter „Grie Soß“ Spundekäse	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 Soße-Senf Sauerkraut Speckbrot	17,50 €
Rindercarpaccio Burrata Trüffel	21 €

ZWISCHENGANG

hausgemachte Tagliolini Französischer Sommer-Trüffel	31 €
als Hauptgang	44 €

HAUPTGANG – SAISONAL & VEGETARISCH

Spargel vom Bauer Lipp neue Kartoffeln Soße nach Wahl: Sauce Hollandaise Grüne Soße nach Polnischer Art Nussbutter	26 €
--	------

Zusätzliche Beilage p.P.

Gebratener Fisch	16 €
Kalbsschnitzel	13 €
Rinderfilet	19 €
Gekochter Schinken	9,50 €

HAUPTGANG - FISCH

Steinbutt Ablinsen Blumenkohl	38 €
------------------------------------	------

HAUPTGANG - FLEISCH

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

Bei Gerichten, die auf zwei Teller aufgeteilt werden sollen, berechnen wir einen Aufpreis von 5,00 €.
Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

UWE & ULI – STEAKHOUSE STYLE

Garstufen wahlweise:

welldone – medium well – medium – medium rare – rare

Rinderfilet – Neuseeland

200g – Rohgewicht

41 €

300g – Rohgewicht

49 €

Entrecôte – Freesisches Rind dry aged

300g – Rohgewicht

38 €

400g – Rohgewicht

47 €

Roastbeef – Canada Heritage

300g – Rohgewicht

39 €

400g – Rohgewicht

48 €

Lammkarree – Wales

300g – Rohgewicht

38 €

Prime Rib – Freesisches Rind dry aged

Ca. 550g – Rohgewicht | dry aged

49 €

Beilagen p.P.

6,50 €

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Kartoffelgratin

Pommes

Geschmolzene Champignons mit Kräutern

Blattspinat

rote Balsamico-Honig-Zwiebeln

Caesar Salad

Speckbohnen

Uwe's Lieblings-Beilagen p.P.

"Rossini" Gänsestopfleber & Trüffel

19,50 €

Halber gegrillter Hummer

26€

getrüffelter Kartoffelschnee

12,50 €

Sauce Béarnaise

6 €

Portwein-Rindermark-Jus

6 €

Saucen p.P.

3 €

Kräuter-Pfeffer-Butter

Pfefferjus

BBQ Sauce

Grüne Soße

KÄSE

Französischer Rohmilchkäse Chutney Fruchtbrot	13 €
--	------

DESSERT

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

Schokoladen Crème Brûlée Himbeersorbet	9,50 €
---	--------

Erdbeere Maikraut Limette	14,50 €
--------------------------------	---------

hausgemachte Pralinen je Stück	1,90 €
-----------------------------------	--------

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 -	0,2l	2,90 €
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		
Riesling - weißer Traubensaft	0,2l	4,20 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	4,20 €
Aprikosen-Nektar	0,2l	4,20 €
Rhabarbernektar	0,2l	4,20 €
Schorle	0,2l	3,80 €

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 €