

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI UWE & ULI



Den Spätsommer genießen....

Nun lässt es sich sowohl mittags, als auch abends bei einem gemütlichen Dinner gut auf unserer Terrasse oder in unseren gemütlichen Gasträumen aushalten. Genießen Sie unsere spätsommerlichen Kreationen und die Salate & Gemüsesorten der Stolzen Gärtner, die wir Ihnen täglich frisch zubereiten. Stoßen Sie mit einem Glas Wein an und lassen Sie die Seele baumeln.

...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.

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 Cuvéé 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 Petit Fumé Michel Redde et Fils Loire 0,1l	9 €
2017 Riesling Wisselbrunnen GG Weingut Josef Spreitzer Rheingau 0,1l	11 €
Eiskalter Premium Vodka 4cl	9 €

VORSPEISE

Glen Douglas Lachs Tramezzini grüne Tomate Anis	21 €
Mizuna Salat Aprikose Salzmandel	13,50 €
Gurkensalat Schmand Dill	6,50 €

SUPPE

Mais - Cocosschaum Schwarzer Humus Sotylaise	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 Italienischer Sommer-Trüffel	31 €
als Hauptgang	44 €

HAUPTGANG – SAISONAL & VEGETARISCH

Frische Pfifferlinge Mit Rahm oder in Kräutern gebraten: Risotto Tagliolini Spinat Knödel	28,50 €
Zusätzliche Beilage p.P.	
Gebratener Fisch	16 €
Kalbsschnitzel	13 €
Rinderfilet	19 €

HAUPTGANG - FISCH

Zander Spitzkohl Grumbeer Traube	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 €

getrüffeltes Kartoffelschnee

12,50 €

Sauce Béarnaise

6 €

Portwein-Rindermark-Jus

6 €

Mac 'n' Chees

9,50 €

Saucen p.P.

3 €

Kräuter-Pfeffer-Butter

Pfefferjus

BBQ Sauce

KÄSE

Französischer Rohmilchkäse 13 €
Chutney | Fruchtbrot

DESSERT

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

Geschmorte Mango 14,50 €
Cocos | Maracuja

Quetsche 14,50 €
Mandel | Lavendel Honig

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

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 €
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 €