

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI UWE & ULI



Der Frühling ...

„Frühling lässt sein blaues Band wieder flattern durch die Lüfte, süße wohlbekannte Düfte streifen ahnungsvoll das Land“.....

-nach Eduard Mörike

Wir freuen uns auf eine schöne Terrassenzeit mit Ihnen.

...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 eine schöne Zeit bei uns!

ZUM ANSTOSSEN...

SCHAUMWEIN

Rieslingsekt Jakob Jung	0,1l	7,50 €
Crémant Aimery Brut Chardonnay Chenin Blanc Loungedoc-Roussilon	0,1l	7 €
Veuve Fourny Grand Terroir Brut premier Cru Chardonnay Pinot Noir Veuve Fourny et Fils Champagne	0,1l	14 €
Veuve Fourny Cuveé Rosé Premier Cru Chardonnay Pinot Noir Veuve Fourny & Fils Champagne	0,1l	15 €

APERITIF COCKTAILS

Aperol Spritz Prosecco Aperol Orange	0,2l	8 €
Hugo Prosecco Holunderblütensirup Limette Minze	0,2l	8 €
Pampelle Tonic Pampelle Ruby L'Apéro Tonic Water Grapefruit	0,2l	8,50 €
Lillet Wild Berry Schweppes Wild Berry Lillet Beeren	0,2l	8 €
Campari Orange o. Soda Orangensaft o. Soda Campari Orange	0,2l	7,50 €
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	8,50 €
Martini Bianco Martini Zitrone	4cl	5 €

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 €
Yuzu Sunrise Yuzu Cranberry Limette Zitrone	0,2l	6 €

Kaviar Menü – Uwe & Uli

Unsere Kaviar Auswahl wird Ihnen mit folgenden klassischen Beilagen serviert:

Klassisch:

Buchweizen Blinis
Sauerrahm
Schnittlauch
Gehacktem Ei

Oder

Kartoffelschnee und Sauerrahm

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 €
--------------------------------	------

VORSPEISE

Ziegenkäse Creme brûlée Sauerampfer Salat alter Balsamico Distelöl	15 €
Tuna Erbsen Spargel	25 €
Kalbstatar Grüne Soße gebackenes Ei	23 €

SUPPE

Minestrone Parmesan Bärlauch	15,50 €
-----------------------------------	---------

Uwe & Uli's Classics

2020er Jahrgangs Sardine aus Frankreich geräucherte Tomaten-Mayonnaise Kartoffel-Gewürzbrot	23 €
Rindertatar „classic“ geröstetes Knoblauch-Baguette	24 €
Hausgemachte Kalbs-Handkä's-Kümmelbratwurst Grüne Soße-Senf Sauerkraut Speckbrot	19 €
Rindercarpaccio Belper Knolle Rucola Sweetdrops	23 €

ZWISCHENGANG

hausgemachte Tagliolini Burgunder Trüffel	34 €
als Hauptgang	48 €

HAUPTGANG – SAISONAL & VEGETARISCH

Deutscher Spargel – Bauer Lipp 27,50 €
Risolée Kartoffel | Soße nach Wahl

Sc. Hollandaise | Nussbutter | geröstete Butter Brösel | grüne Soße

Zusätzlich Beilage p. P.

Kleines Rinderfilet 21 €

Gebatener Fisch 17 €

Kleines Schnitzel 17€

Trüffel Spanferkelschinken 14,50 €

HAUPTGANG - FISCH

Donau Waller 38 €
Rosmarin Pappardelle | Romanesco | Morchel

HAUPTGANG - FLEISCH

Kalbsfilet 38 €
Kakao | Anna Kartoffel | E-Chalotte-Rhabarber

Kalbsschnitzel 27 €
Preiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat

Lady 27 €
Regular 32 €

UWE & ULI – STEAKHOUSE STYLE

Garstufen wahlweise:

welldone – medium well – medium – medium rare – rare

Rinderfilet – Neuseeland

200g – Rohgewicht

44 €

300g – Rohgewicht

52 €

Entrecôte – Arg. Grain fed

300g – Rohgewicht

43 €

400g – Rohgewicht

51 €

Bison Roastbeef – Canada

300g – Rohgewicht

45 €

400g – Rohgewicht

54 €

Lammkarree – Wales

Ca. 300g – Rohgewicht

43 €

Hohe Rippe von der Färsе Dry age – Deutschland

für 2 Pers. 89 €

ca. 1200 g (ca. 45 min.)

Beilagen p.P.

7 €

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

Kartoffelgratin

Pommes

Geschmolzene Champignons mit Kräutern

Blattspinat

rote Balsamico-Honig-Zwiebeln

Caesar Salad

Speckbohnen

Uwe's Lieblings-Beilagen p.P.

"Rossini" Gänseleber & Trüffel

21 €

Halber gegrillter Hummer

28 €

getrüffelter Kartoffelschnee

14,50 €

Sauce Béarnaise

7 €

Portwein-Rindermark-Jus

7 €

Trüffelpommes

14,50 €

Saucen p.P.

3,50 €

Kräuter-Butter

Pfefferjus

BBQ Sauce

KÄSE

Eine Auswahl vom Käsehaus „Wehrheim“ mit diverssem Brot und Feigensenf	klein	15 €
	groß	21 €

DESSERT

Eis & Sorbet diverse Sorten hausgemacht je Kugel	3,50 €
Rhabarber Creme brûlée mit Erdbeersorbet Crumble	12,50 €
Moelleux mit Vanilleeis	12,50 €
Valrhone Schoko Dome Sauerrahmeis Himbeere Vanille	15,50 €
hausgemachte Pralinen je Stück	2,20 €

HEISSGETRÄNKE

WACKER KAFFEE

Café Crème	2,70 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Macchiato	3,80 €
Café au lait	3,70 €
Espresso	2,50 €
Espresso double	3,70 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Entkoffeinierter Kaffee oder Espresso	2,70 €
heiße Schokolade	3,10 €

EILLES TEE – Kännchen à 0,5l 6,80 €

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	7 € 3,50 €
Acqua Morelli Still - medium	0,75l 0,25l	9,80 € 4,90 €
fritz-kola fritz-kola - fritz-kola zuckerfrei -	0,2l	3 €
fritz-limo orange	0,2l	3 €
Thomas Henry Tonic Water - Bitter Lemon Ginger Ale - Soda - Spicy Ginger	0,2l	4 €
Red Bull zuckerfrei	0,25l	4 €

SAFT

Apfelsaft - Distler Obsthof	0,2l	3,50 €
Quitte - Apfelsaft - Distler Obsthof	0,2l	3,50 €
Orangensaft - Rapp's	0,2l	3,00 €
Schorle	0,2l	2,80 €
Riesling - weißer Traubensaft	0,2l	3,50 €
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2l	3,50 €
Aprikosennektar	0,2l	3,50 €
Rhabarbernektar	0,2l	3,50 €
Schorle	0,2l	3,30 €

BIER & APFELWEIN

Grünerla Helles Tucher Flasche	0,33l	3,50 €
Lederer Pils Tucher Flasche	0,33l	3,50 €
Pilsener alkoholfrei Jever Flasche	0,33l	3 €
Pilsener alkoholfrei Zitrone Jever Flasche	0,33l	3 €
Hefeweizen Tucher Flasche	0,5l	4,50 €
Hefeweizen alkoholfrei Tucher Flasche	0,5l	4,50 €
Radler Tucher	0,3l	3 €
Apfelwein - aus der Region pur - süß - sauer	0,25l	3,50 €