



WEINHAUS UHLE

REGIONALES JAHRESZEITENMENÜ

Gruß aus der Küche

GE- RISPE

süße Tomate vom Bio Hof Frings | Amaranth | Staudensellerie | Müritz Gin | Chili

GE- FLATTERT

Bressehuhn | Leber | Terijaki Lack | Mango | Erbse
Bio Gemüse von Dirk von der Ehe | Rollgerste

oder

GE- FISCHT

Gehlsbach Saibling | Beurre Blanc | junger Spinat | Oliventapenade
unsere Annakartoffel 2.1

oder

GE- ZICKT - vegetarisch-

„Lübecker Pinie“ | Lewitzer Ziegenkäse | Ziegenmilch | Grünkern | Bimi | Birne

GE- BEET

Erdbeeren | Zitronenthymian | Schweriner Honig | Vollmilch

3 Gänge als vegetarisches Menü	49 €
3 Gänge mit Fleisch/ Fisch im Hauptgang	55 €

AUF VORBESTELLUNG

DAS CHATEAUBRIAND - Der Uhle Klassiker neuzeitlich interpretiert.

„Doppeltes Rinderfiletsteak für 2 Personen“ - am Tisch tranchiert -
Sauce béarnaise | allerhand Gemüse

Preis für zwei Personen für Irish Nature Beef	79 €
Preis für zwei Personen US Beef Dry Aged	99 €

Wir bitten bei diesen Gerichten um einen Tag Vorreservierung!



WEINHAUS UHLE

GROSSES DEGUSTATIONSMENÜ

KULINARISCHER EINSTIEG

DIE GREVESMÜHLENER BLAUGARNELE

Gurke | Meerrettich | Kefir

DER OSTSEE-STEINBUTT

getrockneter Steinbutt Rogen | Curry-Zitronengrasschaum | junger Kohlrabi
Schwarzwald-Miso

DER SOMMERGARTEN

Kopfsalat | Gerste | Radieschen | Malz | Johannisbeere

DIE JAKOBSMUSCHEL

Kalbsbries | Sesam | warme Vinaigrette | Sellerie | Petersilie

DER SOCKEYE WILDLACHS

Ziegenkäse | Fenchelöl | Estragon | Süßholz | Fuchsschwanzgewächse

DAS WEIDERIND

Zwiebelgewächse | Darjeeling | Spitzkohl | Pilze | Röstkartoffelcreme

DER BACKENSHOLZER KÄSE

Backensholzer Deichkäse Edel 18 M | Aprikose | Sonnenblumenkerne | Sauerampfer

DIE SCHOKOLADE

„Original Beans“ Esmeraldas Milk 42% | Tom Kha Gai | Ananas | Kokos

	MENÜ	WEIN	ALK.FREI
3 Gänge	60	29	18
4 Gänge	75	39	24
5 Gänge	90	49	30
6 Gänge	100	59	36
7 Gänge	110	69	42
8 Gänge	120	79	48

Alle Preise in Euro

À LA CARTE

€

VORBOTEN

DIE GREVESMÜHLENER BLAUGARNELE	21
Gurke Meerrettich Kefir	
DER OSTSEE-STEINBUTT	25
getrockneter Steinbutt Rogen Curry-Zitronengrasschaum junger Kohlrabi Schwarzwald-Miso	
DIE TOMATE	19
süße Tomate vom Bio Hof Frings Amaranth Staudensellerie Müritz Gin Chili	
DER SOMMERGARTEN -warm-	19
Kopfsalat Gerste Radieschen Malz Johannisbeere	
DIE JAKOBSMUSCHEL	26
Kalbsbries Sesam warme Vinaigrette Sellerie Petersilie	
DER SOCKEYE WILDLACHS	25
Ziegenkäse Fenchelöl Estragon Süßholz Fuchsschwanzgewächse	

HAUPTSACHE

DIE PINIE -vegetarisch-	31
„Lübecker Pinie“ Lewitzer Ziegenkäse Ziegenmilch Grünkern Bimi Birne	
DER GEHLSBACH SAIBLING	36
Beurre Blanc junger Spinat Oliventapenade unsere Annakartoffel 2.1	
DAS WEIDERIND	39
Zwiebelgewächse Darjeeling Spitzkohl Pilze Röstkartoffelcreme	
DAS BRESSEHUHN	38
Bressehuhn Leber Terijaki Lack Mango Erbse Bio Gemüse von Dirk von der Ehe Rollgerste	

ZU GUTER LETZT

DER BACKENSHOLZER KÄSE	12
Backensholzer Deichkäse Edel 18 M Aprikose Sonnenblumenkerne Sauerampfer	
DIE SCHOKOLADE	16
„Original Beans“ Esmeraldas Milk 42% Tom Kha Gai Ananas Kokos	
DIE GARTENERDBEERE	15
Erdbeeren Zitronenthymian Schweriner Honig Vollmilch	
BACKENSHOLZER HOFKÄSE von unserem Käsewagen	
3 Sorten	12
5 Sorten	18