

**RESTAURANT
URIG**

*Fröhliche
Weihnachten*



Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie eine schöne Weihnachtszeit
Das Team vom Uriq

Öffnungszeiten der Küche zum Jahreswechsel

1. Weihnachtsfeiertag v. 11.30 - 21:00

Neujahr v. 17:00 - 22:00

2. Weihnachtsfeiertag v. 11.30 - 21:00

Silvester v. 17:00 - 22:00

am 24.12.2024 und 30.12.2024 bleibt das Restaurant geschlossen

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienung



Weihnacht's Speisekarte

VORSPEISEN

01 **Kürbiscremesuppe 6,80**

02 **Tomatencremesuppe 6,80**

05 **Tsatsiki mit Ciabattabrot 6,00**

06 **Aioli mit Ciabattabrot 6,00**

07 **Rindercarpaccio 14,50**

hauchdünne rohe Rindfleischscheiben, mariniert, garniert mit
Rucola und Parmesan

09 **Gratinierter Schafskäse 11,50**

mit Gurken, Paprika, Tomaten und Zwiebeln garniert.

10 **Vitello Tonnato 15,00**

hauchdünne Kalbfleischscheiben auf einer Sauce aus Thunfisch
und Kapern, garniert mit Rucola.

11 **Blinis mit Räucherlachs 10,50**

Fein gebackene, goldbraune Blinis, liebenvoll bestrichen mit
cremigem Frischkäse und frischen Kräutern verfeinert. Gekrönt
mit aromatisch geräuchertem Lachs.





Weihnacht's

Speisekarte

SALATE

20

Beilagensalat 5,00

gemischter Salat wahlweise mit Joghurtdressing oder einer Honig-Senf-Vinaigrette.

22

Salat mit Ziegenkäse 14,00

verfeinert mit Granatapfel, gehackten Walnüssen an verschiedenen Blattsalaten in einer aromatischen Himbeer - Vinaigrette.

24

Salat Putenbruststreifen 17,00

knackiger frischer Salat mit panierten, goldbraun gebratenen Putenbruststreifen an einer Honig-Senf-Vinaigrette.

Klassisch

25

Zarter Rinderbraten 27,00

in klassischer Bratensauce, serviert mit hausgemachtem Rotkohl und fluffigen Kartoffelklößen.

26

Hirschgulasch 28,50

zartes Hirschgulasch, langsam geschmort in einer reichhaltigen aromatischen Sauce mit klassischen Kartoffelklößen und Preiselbeeren.





Weihnacht's Speisekarte

NUDELN

36 **Tagliatelle in cremiger Käsesahnesauce 14,50**
mit zarten Brokkoliröschen – fein abgeschmeckt und liebevoll angerichtet.

FLEISCHGERICHTE

31 **Gourmet-Spieß 24,50**
Ein Spieß, drei Highlights: kräftiges Rumpsteak, würziges Hüftsteak und zartes Schweinefilet – rustikal gegrillt und herhaft serviert.

33 **Argentinisches Rumpsteak 26,00**
Rumpsteak (220g). Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Rind, bekannt für seine Qualität und intensiven Geschmack.

38 **Marinierte Lammspieße 24,50**
Zart marinierte Lammspieße, saftig gegrillt. Dazu servieren wir goldbraungebratene Bratkartoffeln und eine feine Kräuterbutter. Abgerundet mit einem knackigen Beilagensalat.



*Zu jedem Steak servieren wir eine Folienkartoffel mit Sauerrahm und einen Beilagensalat



Weihnacht's Speisekarte

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

50 **Rippchen mal anders 21,50**
8 Stunden geschmorte, marinierte Schweinerippe ohne Knochen,
dazu reichen wir Knusper-Drillinge.

51 **Schweinemedallion Aldekerk 21,50**
mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken. Als Beilage
servieren wir Kartoffelkroketten.

52 **Putenfilet 19,50**
zartes Putenfilet mit Sauce Bernaise, verfeinert mit luftgetrocknetem
Schinken, überbacken mit Käse, dazu Pommes frites.

53 **Spanischer Pfeffertopf 29,00**
Hüftsteak, Rumpsteak, Schweinemedallion an einer würzigen
Pfeffersauce, als Kartoffelbeilage reichen wir Kroketten.

54 **Hähnchenfilet Mailänder Art 19,50**
Zartes Hähnchenfilet, goldbraun und knusprig gebacken, mit
einer cremigen Gorgonzola-Sauce, garniert mit Brokkoli. Dazu
reichen wir knusprige Drillingskartoffeln.





Weihnacht's Speisekarte

VOM GRILL

44

Grillteller 19,00

2 Cevapcici, 1 Schweinenackensteak, 1 Hacksteak,
1 Schweinelachssteak und Speck.

46

Urig Teller 21,50

Cordon bleu, Hacksteak, Schweinemedallion an einer feinen Sauce
Bernaise.

47

Lustiger Bosnjak 27,50

zartes Argentinisches Rumpsteak gefüllt mit saftigem Schinken
und Käse.

48

Lord Charles 23,50

Fleischsymphonie aus Schweinefilet,
Rindersteak, Cevapcici, Hacksteak und Speck.

70

Urig Platte 49,50

Rumpsteak, Hüftsteak, Schweinemedallions mit frischem
knackigen Brokkoli an einer würzigen Sauce Hollandaise. Dazu
reichen wir Bratkartoffeln und eine weitere Sauce nach Wunsch.

(für 2 Personen)



Zu diesen Gerichten servieren wir Pommes frites, Djuvec-Reis und einen Beilagensalat



Weihnacht's Speisekarte

DIE SCHNITZELKLASSIKER

60 **Schnitzel Wiener Art 15,50**
goldbraun und knusprig in einer feinen Panade ausgebacken , mit
Pommes frites und Beilagensalat.

62 **Champignon Rahmschnitzel 17,50**
auf einer feinen Rahmsauce , dazu reichen wir Pommes frites
und einen Beilagensalat.

63 **Cordon Bleu 19,50**
Schweineschnitzel gefüllt mit saftigem Schinken und Käse,
goldbraun gebraten , dazu Pommes frites und einen
Beilagensalat.

Vegetarisch

64 **Knuspriges Sellerieschnitzel 14,00**
Knuspriges Sellerieschnitzel
goldbraun paniert, serviert mit Preiselbeeren und einem
frischen, bunt gemischten Salat – vegetarisch & herhaft .

FISCH

75 **Lachsfilet 24,50**
Zartes gegrilltes Lachsfilet, serviert in einer feinen weißen
französischen Buttersauce – cremig, aromatisch und voller Raffinesse.
Dazu reichen wir Knusperdrillinge und frischen Brokkoli.





Weihnacht's

Speisekarte

DESSERT

100 **Gemischtes Eis 4,50**

verschiedene Eissorten mit Sahne.

101 **Gemischtes Eis 5,50**

verschiedene Eissorten mit Sahne und Schokoladensauce

102 **Eis mit heißen Kirschen 6,50**

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne.

107 **Kindereis 3,00**

Vanilleeis, Schokoladeneis und Sahne.

109 **Mousse au Chocolat 6,50**

leichte und cremige Mousse au Chocolat , serviert mit geeisten
Himbeerstücken.

110 **Eis mit Karamell 6,00**

Vanilleeis mit Karamellsoße und Krokantstreusel.

111 **Tiramisu 7,50**

Hausgemachtes Tiramisu , geschichtet mit luftigem Löffelbiskuit
und einem Hauch von Kakao.





Weihnacht's

Speisekarte

BEILAGEN

80	Pommes frites	3,50
82	Djuvec-Reis	3,90
83	Kroketten	3,50
84	Folienkartoffel	4,50
86	Knusper-Drillinge	4,50

SAUCEN

91	Gorgonzolasauce	3,50
92	Pfeffersauce	3,50
93	Sauce Bernaise	3,50
95	Sauce Hollandaise	3,50
96	Ajvar	2,50
97	Champignonrahmsauce	3,50

