

# SPEISEKARTE

Uvetta  
MITTAGSMENÜ  
schnell & günstig

MONTAG - FREITAG:

11:30 - 14:30 UHR

wöchentlich wechselndes Mittagmenü

Uvetta  
WINE & FOOD  
Hausmesse



0 61 71. 923 33 97



Lieferung über [www.uvetta.de](http://www.uvetta.de)

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

**Mozzarella caprese di bufala** ✓ € 13,50  
Büffel-Mozzarella<sup>C</sup> mit Tomatenscheiben  
und frischem Basilikum

**Prosciutto di Parma con melone** € 13,50  
Parmaschinken<sup>3,4</sup> mit Melone (3 Scheiben)

## INSALATE – SALATE

Unsere Salate servieren wir mit Balsamico-Dressing

**Insalata di contorno –  
Beilagensalat** ✓✓ € 5,00

**Insalata Mista –  
gemischter Salat** ✓✓ € 8,50

**Insalata Italia** € 12,50  
gemischter Salat mit Vorderschinken<sup>3,4</sup>,  
Oliven<sup>6</sup>, Thunfisch<sup>D</sup> und Mozzarella<sup>C</sup>

**Insalata contadina** € 13,50  
gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen

✓ = vegetarisch    ✓✓✓ = vegan

## PIZZA CLASSICA DI QUALITÀ A,G

Ø 33 cm

Glutenfreie Pizza plus 6,00 €

Wir können Ihnen Glutenfreie Pizza anbieten, können aber die Kontamination mit Gluten nicht vermeiden, da uns eine getrennte Zubereitung in einer getrennten Küche nicht möglich ist.



**focaccia bianca**<sup>A</sup> ✓✓ € 6,00  
Pizzabrot mit Olivenöl und Oregano

**focaccia rossa**<sup>A</sup> ✓✓ € 7,00  
Pizzabrot mit San Marzano Tomatensauce und Oregano

**Margherita**<sup>A,G</sup> ✓ € 10,00  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, frisches Basilikum und Olivenöl

**Margherita Bufala**<sup>A,G</sup> ✓ € 12,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella<sup>C</sup> aus Kampanien, frisches Basilikum und Olivenöl

**Sorrento** € 13,00  
San Marzano Tomatensauce, Sardellen<sup>D</sup>, Oliven, Knoblauch, Kapern und frisches Basilikum

**Salame oder Schinken** € 12,00  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup> und italienische Salami<sup>3,4</sup> o. Schinken<sup>3,4</sup>

**Diavola** € 12,50  
San Marzano Tomatensauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, italienische  
scharfe Salami<sup>3,4</sup> und scharfe Peperoncino

**Regina** € 13,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, italienischer gekochter Schinken<sup>3,4</sup> und frische Champignons

**Capricciosa** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, Artischocken,  
italienischer gekochter Schinken<sup>3,4</sup>,  
frische Champignons und schwarze Oliven<sup>6</sup>

**Quattro Stagioni** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, Artischocken, italienische Salami<sup>3,4</sup>, frische Champignons und schwarze Oliven<sup>6</sup>

**Parmigiana** € 15,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, italienischer gekochter Schinken<sup>3,4</sup>, gegrillte Auberginen, frisches Basilikum und Parmesanflocken vom Grana Padano<sup>C</sup>

**Norma** € 15,50  
San Marzano Tomatensauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, gegrillte Auberginen,  
frisches Basilikum und salziger Ricottakäse<sup>C</sup>

**Salsiccia** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, frische italienische Salsiccia, rote Zwiebeln und schwarze Oliven<sup>6</sup>

**Nostromo** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, Thunfisch<sup>D</sup>, rote Zwiebeln und schwarze Oliven<sup>6</sup>

**Bologna** € 15,00  
San Marzano Bolognesauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, frisches Basilikum und Parmesanflocken<sup>C</sup> vom Grana Padano

**Patatosa** € 14,00  
San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, italienische Würstchen<sup>3,4</sup> und Pommes

**Calzone** € 14,50  
San Marzano Tomatensauce,  
Bio Fior di latte Mozzarella<sup>C</sup>, italienischer gekochter Schinken<sup>3,4</sup>, frische Champignons und frisches Basilikum

## PIZZA PREMIUM <sup>A,G</sup>

**Sofia Loren** € 15,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Parmaschinken<sup>H,I</sup>, Rucola und Parmesanflocken<sup>G</sup> vom Grana Padano

**Napoli DOP** € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella<sup>G</sup> aus Kampanien, Parmaschinken<sup>H,I</sup>, Parmesanflocken<sup>G</sup> vom Grana Padano, Rucola und Kirschtomaten

**Bresaola** € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Bresaola<sup>H,I</sup> della Valtellina IGP (gesalzenes, luftgetrocknetes Rindfleisch aus Veltlin), Rucola, Kirschtomaten und Olivenöl

**Gorgonzola** ✓ € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Gorgonzola<sup>G</sup>, Rucola und Kirschtomaten

**Campana** € 16,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Büffel Mozzarella<sup>G</sup> aus Kampanien (nicht gebacken), Parmaschinken<sup>H,I</sup>, Kirschtomaten und frisches Basilikum



## PIZZA <sup>A,G</sup> UVA BIANCA

### Spezialität nach Art des Hauses

Der Rand gefüllt mit frischem Ricottakäse<sup>G</sup> und mit folgenden gebackenen Zutaten: Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, italienischer gekochter Schinken<sup>H,I</sup>, Artischocken und Kirschtomaten € 16,50

## DESSERT PIZZABROT <sup>A,G</sup>

mit Nutella<sup>H</sup> und geriebenen Pistazien € 12,00

## PIZZA DELUXE <sup>A,G</sup>

**Bianche – ohne Tomatensauce**

**Puglia** ✓ € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Burrata<sup>G</sup> aus Apulien, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanflocken<sup>G</sup> vom Grana Padano

**Carrettiera** € 16,00

Provolakäse<sup>G</sup>, italienische Salsiccia und Friarielli (Stängelkohl)

**Quattro Formaggi** ✓ € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Gorgonzola<sup>G</sup>, Provolakäse<sup>G</sup> und Parmesanflocken<sup>G</sup> vom Grana Padano

**Mortadella** € 16,00

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Mortadella<sup>H,I</sup>, frischem Ricottakäse<sup>G</sup> und geriebene Pistazien<sup>H</sup>

## PIZZA VEGETARIANE <sup>A,G</sup>

**Vegetariana** ✓ € 14,00

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini), frische Champignons und frisches Basilikum

## PIZZA VEGANE <sup>A,G</sup>

**Margherita vegana** ✓ ✓ € 13,50

San Marzano Tomatensauce, frisches Basilikum und veganer Käse

**Super vegana** ✓ ✓ € 15,50

San Marzano Tomatensauce, veganer Käse, gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini), frische Champignons und schwarze Oliven<sup>6</sup>

## SALTIMBOCCA <sup>A,G</sup>

**SPEZIALITÄT AUS NEAPEL –  
ITALIAN BURGER MIT POMMES**

Gourmet-Ciabatta-Brötchen: belegte Brötchen aus eigenem Pizzateig, serviert mit Pommes

**Chiaia** € 18,50

Provolakäse<sup>G</sup>, italienische Salsiccia, Friarielli (Stängelkohl)

**A Sanità** € 18,50

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, Rucola, Parmaschinken<sup>H,I</sup> und Kirschtomaten

**O Vomero** ✓ € 18,50

Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, gegrilltem Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika), schwarze Oliven<sup>6</sup> und Kirschtomaten

**Portion Pommes <sup>A,I,10</sup>** € 6,00

**Allergene:** A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Ei/Eibestandteile, D: Fisch/Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch/Milchbestandteile, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesam, L: Schwefeldioxid/Sulphite, M: Lupinen, N: Weichtier

**Zusatzstoffe und andere Inhaltsstoffe:** 2: Geschmacksverstärker, 3: Konservierungsstoffe, 4: Antioxidationsmittel, 5: Farbstoffe, 6: geschwärzt, 7: Süßungsmittel, 8: koffeinhaltig, 9: chininhaltig, 10: enthält eine Phenylalaninquelle, 11: Phosphat, 12: Nitropökelsalz, 13: geschwefelt, 14: gentechnisch verändert

## PIZZA FRITTA<sup>A,G</sup>

### EINE TRADITIONELLE VARIANTE VON UNSERER PIZZA!

Die Pizza ist nicht im Ofen gebacken –  
sondern frittiert!

Totó € 17,50

frischer Ricottakäse<sup>G</sup>, italienische Salsiccia,  
Provolakäse<sup>G</sup>, Friarielli (Stängelkohl)

Tradizionale € 17,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte Mozzarella<sup>G</sup>, frischer Ricottakäse<sup>G</sup>,  
italienische Salami<sup>A</sup> und frischer Pfeffer

Panzerotto pugliese € 14,50

San Marzano Tomatensauce, Bio Fior di latte  
Mozzarella<sup>G</sup> und frisches Basilikum

Siciliana € 15,50

frischer Ricottakäse<sup>G</sup>, Sardellen<sup>D</sup>, schwarze Oliven<sup>A</sup>  
und frischer Pfeffer

## DOLCE – DESSERT

hausgemachtes Tiramisu<sup>K,A,C,G</sup> € 8,50

hausgemachte panna cotta<sup>G</sup>  
mit Erdbeersauce € 8,50

Schokoladensoufflé mit Beeren € 8,50

weitere Dessert wie Kuchen usw. [www.uvetta.de](http://www.uvetta.de)

## PASTA – NUDELGERICHTE

### Glutenfreie Pastagerichte plus 3,00 €

Wir können Ihnen Glutenfreie Pasta-  
gerichte (Penne und Spaghetti) anbieten,  
können aber die Kontamination mit  
Gluten nicht vermeiden, da uns eine  
getrennte Zubereitung in einer  
getrennten Küche nicht möglich ist.

Wählen Sie unsere Nudelgerichte zwischen  
Spaghetti und Penne mit folgenden Saucen:

Aglio olio e peperoncino € 11,00  
mit Knoblauch und Öl (scharf)

Arrabbiata € 12,50  
mit scharfer Tomatensauce und Knoblauch

Bolognese<sup>1</sup> € 13,00  
mit Hackfleischragout vom Rind

Carbonara € 14,00  
mit Speck<sup>A</sup>, Ei<sup>C</sup> und Pecorinokäse<sup>G</sup> in Sahnesauce<sup>G</sup>

Gnocchi al gorgonzola € 14,00  
hausgemachte Kartoffelnudeln<sup>A</sup> mit Gorgonzolasauce<sup>G</sup>

Gnocchi alla sorrentina € 15,00  
hausgemachte Kartoffelnudeln<sup>A</sup> in Tomatensauce,  
gewürfelte Mozzarella<sup>G</sup> und Basilikum

Mediterranea € 13,50  
mit Gemüse in Tomatensauce

Norma € 15,00  
mit Auberginen und salziger Ricottakäse<sup>G</sup>  
in Tomatenbasilikumsauce

Napoli € 11,00  
mit Tomatensauce und Basilikum

## CARNE – FLEISCH

Zu den Fleischgerichten  
servieren wir Tagesgemüse und Kartoffeln

Saltimbocca alla Romana € 26,50  
mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce

Pommes € 6,00

Scaloppina al vino bianco € 16,90  
Schweinscaloppina in Weißweinsauce

Scaloppina ai funghi € 18,90  
Schweinscaloppina mit frischen Champignons  
in Sahnesauce<sup>G</sup>

Kalbsscaloppina in Gorgonzolasauce € 26,50

## POKÉ-BOWL\*

Poké der „Uvettatendence“ – Idee und Trend Poké  
(po-kay ausgesprochen), was auf Hawaiianisch  
„in Stücken geschnitten“ bedeutet, ist ein typisches  
Gericht dieser Pazifikinsel.

Dieses Gericht besteht aus rohem oder mariniertem  
Fisch, üblicherweise einer Reisbasis, einer Sauce  
sowie Obst und Gemüse: eine perfekte Kombination  
aus Kohlenhydraten, Proteinen und Pflanzen.

Salmon-Bowl (Fisch) € 18,50  
Norwegischer Räucherlachs<sup>D</sup>, Gemüsemais (natur)  
süß, Reis, rote Zwiebeln, rosa Pfefferkörner, Rucola

Hawaii-Bowl (Exotic) € 16,50  
Ananas, Mango, Reis, rote Kidneybohnen<sup>II</sup>,  
Lauchzwiebeln, Kichererbsen<sup>II</sup>, Waldfrüchte

Für weitere POKÉ-BOWL\* Gerichte Karte bitte wenden.



### Grill - Bowl (Veggy) € 16,50

Gegrillte Zucchini und Auberginen, Reis, geschnittene Radieschen, getrocknete Tomaten, Oliven<sup>6</sup>, frische Champignons

### Büffel v Parma- Bowl (Meat) € 18,50

Büffelmozzarella<sup>C</sup> (oder Burrata<sup>C</sup> auf Wunsch), Parmaschinken<sup>1,4</sup>, Melone, Mixsalat, Karotten, Gurken, Tomaten, Mais

### Chicken - Bowl € 18,50

Mixsalat, Putenstreifen, Mais, Fetawürfel<sup>C</sup>, Ei<sup>C</sup>, rote Zwiebeln und Tomaten

\* Alle serviert mit geröstetem Brot mit Knoblauch-EVO Olivenöl bestrichen. Dressing nach Wahl: Balsamicodressing, Zitronenvineigrette, Waldbeerdressing, Senf-Honig-Dressing

## BOCCONI STUZZICHERIA

### ALL' ITALIANA

#### Fingerfood nach italienischer Art

### Bruschetta „classica“ € 9,00

3 Scheiben Brot<sup>A</sup> mit concassé von Tomaten, Knoblauch und Kräuter-EVO-Olivenöl

### Bruschetta „siciliana“ € 10,50

(nach sizilianischer Art)   
3 Scheiben Brot<sup>A</sup> mit gegrillte Auberginen, frischen Basilikum

### Bruschetta „di mare“ € 12,50

3 Scheiben Brot<sup>A</sup> mit Thunfisch<sup>D</sup>, roten Zwiebeln, Oregano, Knoblauch und schwarzem Olivenpulver<sup>6</sup>

### Patatine e Würstel € 11,00

Pommes und Würstchen

### La „Bombetta“ € 16,50

im Paniermehl- und Eimantel<sup>AC</sup>, frittierte Büffelmozzarella<sup>C</sup> auf Tomaten-Zwiebelsalat und Balsamicocremesauce, dazu geröstetes Knoblauchbrot<sup>A</sup>

### Tris „Calamri-Ringe“ € 18,50

mit Pommes und Bouquet Salat Serviert mit Aioli-Dip

## ITALIAN BURGER

### Meat-Burger € 18,50

hausgemachtes Burger-Brötchen<sup>A</sup> (300g) mit Sesam<sup>K</sup> belegt mit hausgemachtes Hamburger-Rindfleisch gewürzt mit Zwiebeln und Kräuter, Fontinakäse<sup>C</sup>, Blattsalat, Gurken, Tomaten und „salsa rosa“, serviert mit Pommes

### Mortadella-Burger € 18,50

hausgemachtes Burger-Brötchen<sup>A</sup> (300g) mit Sesam<sup>K</sup> belegt mit Mortadella<sup>1,4</sup>, frischer Büffel-Ricottakäse<sup>C</sup> aus Kampanien, Blattsalat, getrocknete Tomaten, geriebene Pistazien<sup>II</sup>, frischen Basilikum-Pestosauce, serviert mit Pommes

## GETRÄNKE

### Italienisches Bier<sup>A</sup>

„Peroni-Nastro azzurro“ 0,33 l € 5,50\*

Bier alkoholfrei 0,33 l € 5,50\*

Hefeweizen<sup>A</sup> mit oder ohne Alkohol 0,5 l € 5,50\*

Dunkles Hefeweizen<sup>A</sup>,  
Kristallweizen<sup>A</sup> 0,5 l € 6,00\*

Cola<sup>4,5,8,1</sup>, Cola light, Cola Zero,  
Fanta<sup>15</sup>, Sprite<sup>4</sup> 1 l € 6,00\*

Wasser still oder mit Kohlensäure 0,75 l € 6,00\*

(\*incl. Pfand)

## EXTRAS für Pizza und Speisen

je 1,50 €: Ei<sup>C</sup>, scharfe Sauce, Oregano

je 2,00 €: Kapern, rote Zwiebeln, frischer Knoblauch

2,50 €: Oliven<sup>6</sup>

3,00 €: Basilikum

je 3,50 €: Rucola, Sardellen<sup>D</sup>, frische Champignons, Kirschtomaten, Tomatenscheiben

je 4,00 €: Salami<sup>1,4</sup>, scharfe Salami<sup>1,4</sup>, gekochter Schinken<sup>1,4</sup>, Zucchini, Auberginen, Artischocken

je 4,50 €: geriebener Parmesan<sup>C</sup>, geriebene Pistazien<sup>II</sup>, Bio Mozzarella<sup>C</sup>, Salsiccia<sup>1,4</sup>, Thunfisch<sup>D</sup>

je 5,00 €: Gorgonzola<sup>C</sup>, Rinder-Hackfleischsauce, Mortadella, Ricottakäse<sup>C</sup>, Provolakäse<sup>C</sup>, Parmaschinken<sup>1,4</sup>

je 5,50 €: Büffel Mozzarella<sup>C</sup>, Pommes

je 6,00 €: Veganer Mozzarella, Bresaola<sup>1,4</sup>, Burrata<sup>C</sup>  
7,00 €: Trüffelcremesauce<sup>C</sup>

## Uvetta Cantina e Cucina

George-C.-Marshall-Ring 2, 61440 Oberursel

☎ 0 61 71. 923 33 97

✉ [uvettaoerursel@gmail.com](mailto:uvettaoerursel@gmail.com)

# Uvetta

## EMPFEHLUNGEN

vom Chef empfohlen



### ANTIPASTI – VORSPEISEN

**Rote-Bete-Carpaccio** € 15,50  
mit Fetastückchen<sup>G</sup>, Rucola und Honig-Zitronensaft

**Vitello Tonnato<sup>C,D,G</sup>** € 14,90  
dünnaufgeschnittener Kalbsrücken  
mit Thunfischcremesauce

**Rindercarpaccio** € 16,50  
mit Balsamicoreme, frischen Champignons  
Rucola und Parmesan<sup>G</sup>

**Gegrillte Baby-Calamaretti<sup>D,N</sup>  
auf Rucolasalat** € 18,50

**Bresaolacarpaccio** € 18,50  
Luftgetrocknetes Bündnerfleisch<sup>4</sup> mit Parmesan<sup>G</sup>,  
Kirschtomaten und Rucola

**Lachscarpaccio<sup>D</sup>** € 18,50  
serviert mit roten Zwiebeln, rosa Pfefferkörner  
und Zitronenvinaigrette

**Porchettacarpaccio** € 18,50  
Spanferkel<sup>4</sup> nach italienischer Art gewürzt mit  
frischem Rosmarin und schwarzem Pfeffer,  
dekoriert mit Salatblättern und grüner Kräutersauce

**Roastbeef-Carpaccio (arrosto di manzo)** € 21,50  
Dekoriert mit groben Salz, weißen Pfefferkörnern,  
Zitronenvinaigrette, Senfdipp<sup>1</sup> und Parmesanchips<sup>G</sup>

### PASTA – NUDELGERICHTE

**Tagliatelle<sup>A</sup> Uvetta** € 16,90  
mit Salsiccia (itali. Wurst), rote Zwiebeln,  
in Safran-Sahnesauce<sup>G</sup>

**Tagliatelle<sup>A</sup> mit frischen Lachsstückchen<sup>D</sup>  
in Aurorasauce<sup>G</sup>** € 18,90

**Linguine<sup>A</sup> allo Scoglio<sup>D,N</sup>** € 21,90  
mit Venus-Miesmuscheln, Scampi und Calamari

**Tagliatelle<sup>A</sup> mit Kalbsleberspitzen** € 19,90  
in leichter Tomatensauce mit Rucola und  
Parmesan<sup>G</sup> garniert

**Paccheri<sup>A</sup> mit Burrata<sup>G</sup>** ✓ € 18,50  
mit hausgemachtem Basilikumpesto und  
frischem Burratakäse aus Apulien

**Paccheri<sup>A</sup> nach Art des Hauses** € 18,50  
mit hausgemachte Salsiccia (ital. Wurst) nach  
sizilianischen Art, schwarzen Oliven<sup>6</sup> und Pecorino<sup>G</sup>  
Romano DOP in leichter Tomatensauce

**Spaghetti<sup>A</sup> aglio olio e peperoncino** € 18,90  
mit Riesengarnelen<sup>D,N</sup>

**Hausgemachte Gnocchetti<sup>A</sup>  
mit Meeresfrüchten<sup>D,N</sup>** € 21,90  
in leichter Tomatensauce

**Tagliatelle<sup>A</sup> mit Rinderfiletspitzen** € 19,90  
in leichter Tomatensauce mit Rucola und  
Parmesan<sup>G</sup> garniert

### FRISCH GEFÜLLTE PASTA

hausgemachte Ravioli<sup>A</sup>  
bzw. Tortelloni<sup>A</sup> ✓ € 16,90  
mit Ricotta<sup>G</sup>-Spinatfüllung in Butter<sup>G</sup>- und  
Salbeisauce

hausgemachte Ravioli<sup>A</sup>  
bzw. Tortelloni<sup>A</sup> ✓ € 18,90  
mit Steinpilzfüllung in Trüffel-Buttersauce<sup>G</sup>,  
dekoriert mit Rucola und Parmesansplitten<sup>G</sup>

### HAUPTGERICHTE

**Rumpsteak gegrillt  
mit Kartoffeln und Gemüse** € 28,50

**Rumpsteak in grüner Pfeffersauce<sup>G</sup>  
dazu Kartoffeln und Gemüse** € 32,50

**Tagliata di Manzo** € 36,50  
gegrillte Tranchen vom Rumpsteak mit Kräuter-  
olivenöl serviert mit Rucola und Parmesansplitten<sup>G</sup>,  
concassevon Tomaten und Kartoffeln

**Lachsfilet<sup>D</sup> gegrillt** € 26,50  
aromatisiert mit Kräutervolivenöl dazu Salat

### Öffnungszeiten

MO-FR: 11:30 - 14:30  
17:30 - 22:30  
SA: 17:30 - 22:30

### Lieferzeiten

MO-FR: 11:45 - 14:30  
17:45 - 22:30  
SA: 17:45 - 22:30

### Liefergebiete und Kosten

Oberstedten, Bommersheim, Oberursel-  
Stadtmitte, Oberursel-Nord, Schwimmbad  
Lieferungen ab 25,00 € / Gebühr: 2,50 €