



deli

aperitivo € 14,00

- Sarti. Va**
Sarti Rosa | Prosecco | Verjus | Pink Grapefruit | Zitrone
- Negroni Sbagliato**
Campari | Roter Vermouth | Prosecco
- Bellinski**
Cocchi Americano | Pfirsich Likör | Prosecco | Verjus | Salz
- Galerie Spritz**
Gin | Bergamotte | Verjus | Pfirsich | Soda
- Raspberry Kiss**
Crémant Rosé | Himbeere | Verjus | Pfirsich

drinks € 15,00

- St Germain Spritz**
St Germain | Prosecco | Soda | Minze
- Paloma**
1800 Tequila Silver | Limette | Salz | Pink Grapefruit
- Aperol Highball**
Aperol | Verjus | Bitter Lemon | Soda
- Tom Collins**
Sipsmith Gin | Zitrone | Zucker | Soda
- Gatsby Gin & Tonic**
Gatsby Gin | Dry Tonic | Zitrone
- Skinny Bitch**
Le Freak Vodka | Limette | Soda
- Shanghai Noon**
Sake | Basilikum | Aprikose | Tomato
- Lavender Perfume**
Lava Belle | Noilly Prat | Pino Mugo | Lime Cordial

alkoholfrei

- Undone Aperol Spritz** €14,00
Undone Not Orange Aperitivo | Undone Pop Up
Blanc | Soda
- Undone Americano** €14,00
Undone Not Red Aperitivo | Undone Not Orange
Bitter | Tonic Water | Zitrone
- Homemade Lemonade** €9,50
Zitrone | Zucker | Soda
- Raspberry Lemonade** €9,50
Himbeere | Zitrone | Zucker | Soda
- Lavender Love** €9,50
Lavendel | Zitrone | Zucker | Soda
- Mango Lemonade** €9,50
Mango | Zitrone | Zucker | Soda

champagner

- | | 0,1l | 0,75l |
|----------------------------------|--------|---------|
| Ruinart Brut | €18,50 | €140,00 |
| Ruinart Blanc de Blancs | €20,50 | €159,00 |
| Ruinart Rosé | €20,50 | €159,00 |
| Dom Pérignon Vintage 2012 | | €395,00 |
| Krug Grande Cuvée | | €450,00 |

crémant

- | | 0,1l | 0,75l |
|-------------------------------|-------|--------|
| Crémant de Limoux Brut | €9,50 | €65,00 |
| Crémant de Limoux Rosé | €9,50 | €65,00 |

weine

- | | 0,1l | 0,75l |
|--|--------|---------|
| <i>weiß</i> | | |
| Tenuta Roveglia | €6,50 | €45,00 |
| Lugana 2025 | | |
| Domaine Laporte | €6,20 | €39,00 |
| Sauvignon Blanc 2024 | | |
| Zotz | €7,00 | €49,00 |
| Grauburgunder, Baden 2024 | | |
| Louis Moreau | €8,60 | €60,00 |
| Chardonnay, Chablis 2025 | | |
| DJP, Bourgogne | €12,50 | €89,00 |
| Chardonnay, Meursault 2023 | | |
| Puligny-Montrachet La Truffière | | €240,00 |
| Chardonnay, Côte-d'Or 2023 | | |

- | | | |
|---|--------|--------|
| <i>rot</i> | | |
| Cairanne, Famille Perrin | €7,00 | €45,00 |
| Cotes du Rhône 2023 | | |
| Grand-Pey-Lescours | €11,50 | €79,00 |
| Saint Emilion, Bordeaux 2011 | | |
| Nuits-Saint-George, David Duband | €13,50 | €95,00 |
| Pinot noir, Burgund 2020 | | |
| <i>rosé</i> | | |
| La Coquette Rosé | €6,10 | €35,00 |
| Provence, Vin de France | | |
| Whispering Angel | €8,50 | €49,00 |
| Provence-Alpes-Côte d'Azur | | |



bier

Noam Lager	0,34l	€6,50
Peroni	0,33l	€6,20
Peroni alkoholfrei	0,33l	€6,20
Gösser Radler	0,33l	€5,30
König Ludwig Weissbier alkoholfrei	0,50l	€6,70

wasser

	0,25l	0,75l
Aqua Morelli Sprudel/Still	€4,70	€9,80

softs

Orangina/Orangina Rouge	0,25l	€4,90
Coca-Cola/Zero	0,20l	€4,90
Sprite	0,20l	€4,90
Lemonaid diverse	0,33l	€4,90
Cucumis Gurken Limonade	0,33l	€4,90
Schweppes diverse	0,20l	€4,90
Pflück Bio Saftschorlen diverse	0,33l	€4,90
Frisch gepresster O-Saft		€5,10

caffé

	Einfach	Doppelt
Espresso	€3,60	€4,20
Espresso Macchiato	€3,90	€5,20
Americano	€4,00	
Caffé Creme	€4,00	
Cortado	€4,10	
Cappuccino	€4,90	
Milchkaffee	€5,40	
Flat White	€5,20	
Caffé Latte	€5,40	
Heiße Schokolade	€6,30	
ohne Koffein	+€0,60	
auf Eis	+€0,60	

tee

ManuTeeFaktur	je €4,90
Ceylon	
Assam	
Darjeeling	
Earl Grey	
Lemongrass Ingwer	
Grüner	
Gelber	
Weißer	
Rooibos	
Früchte	
Kräuter	

Frischer Minz & Ingwer Tee	€6,60
Matcha Latte	€6,80
Chai Latte	€6,60
Dirty Chai Latte Chai & Espresso Shot	€7,10
Strawberry Iced Matcha Latte	€8,80
Mango Iced Matcha Latte	€8,90
Pumpkin Spiced Latte	€6,90

Weitere Getränke auf Anfrage, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter. Preise inkl. der gesetzlichen MwSt.

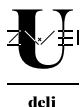
kuchen

Wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl aus der Manufaktur **BIRKAsBAKERY** und unsere homemade **UZWEI Cakes and Tarts** des Tages an.

speisen

Unsere Auswahl an frisch zubereiteten Speisen finden Sie in unserer Tageskarte.





Wir lieben „the good life“. Dazu gehören für uns nicht nur Mode und Reisen, sondern vor allem gutes Essen. Deshalb machen wir uns täglich auf die Suche nach den besten Zutaten und verarbeiten diese frisch vor Ort. Alle Rezepte entstehen im Team des UZWEI Deli, jeder Quiche-Boden wird selbst gebacken, jedes Dressing hausgemacht. Kurz gesagt: homemade garantiert. Auf unserer kleinen Karte finden Sie internationale Deli-Favorites – für den kleinen Hunger zwischendurch, das Business Lunch oder den Aperitivo. Selbstverständlich auch zum Mitnehmen.

Weil wir nur so gut sind wie unsere Partner, möchten wir Ihnen einige davon vorstellen:

biofleischerei fricke

Wie wir ist die Bio-Fleischerei Fricke ein Familienunternehmen mit Tradition und Leidenschaft. Als erste Bio Fleischerei Hamburgs versorgt sie seit 1989 ihre Kunden mit hochwertigem Fleisch von streng kontrollierten Bio-Höfen aus dem Hamburger Umland.

regionales obst und gemüse

Frische und Qualität stehen für uns an erster Stelle. Deshalb beziehen wir Obst und Gemüse täglich von regionalen Partnern. Saisonale Anpassungen unserer Salate und Bowls spiegeln die Vielfalt und Frische des Hamburger Umlands wider.



Das Dim Sum Haus Restaurant „China“ wurde 1964 im Herzen Hamburgs eröffnet und wird heute in dritter Generation geführt. Längst ist das Restaurant eine feste Institution der Hansestadt und nach Auftritten in Fernsehformaten wie „Kitchen Impossible“ und „Die Höhle der Löwen“ auch über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Wir sind stolz, dass wir dem Dim Sum Haus ein „Home away from home“ unweit des Neuen Walls bieten dürfen.

uzwei deli

Mo-Mi 12:00 - 16:00 | Do-Sa 12:00 - 18:00



Angry Arrabbiata 🍲

€14,50

Römische Mezzemaniche all'arrabbiata von ROSCIOLI

Quiche Du Jour

€14,50

hausgemacht, serviert mit Salat

Sandwich

The Grilled Cheese

€10,50

The Chicken Caesar

€17,50

The NY Pastrami

€17,50

The UZWEI Caesar

€19,50

Hähnchenbrust | hausgemachte Croutons | Parmesan | Ei |

Sardine & Kapern

The UZWEI Salad

€14,00

gemischter Blattsalat | saisonales Obst & Gemüse | Vinaigrette

The UZWEI Bowl

€14,00

Avocado | Nüsse | Beeren | Blumenkohl | Edamame | Linsen

Dressing: Fresh Green / Himbeere & Rote Beete / Vinaigrette

Feta

+ €3,50

Hähnchenbrust

+ €4,50

dim sum haus

Mo-Mi 12:00 - 16:00 | Do-Sa 12:00 - 18:00



Generals Tso's Chicken Rice Bowl

€18,90

Jasminreis | Pak Choi Gemüse | Sesam

Frühlingsrollen Vegan

4 St.

€15,90

Karotten | Pilze | Bambus

Shrimp Dumplings Scharf

6 St.

€20,50

in Kaffir-Limetten Soße

Szechuan Dumplings

6 St.

€15,50

mit Pak-choi | Chili Öl | Sesam

10 St.

€20,50

a) Pak Choi - Pilze

b) Hähnchen - Pilze

Crispy Beef Dumplings

6 St.

€20,50

im Bambuskorb mit Chili Mayo

Asian Caesar Salad

€18,50

mit Mais Crunch | Popcorn Hähnchen

“Siu Mai” Dim Sum

5 St.

€20,50

mit Garnelen im Bambuskorb



deli

aperitivo

€ 14,00

- Sarti. Va
Sarti Rosa | Prosecco | Verjus | Pink Grapefruit | Lemon
- Negroni Sbagliato
Campari | Red Vermouth | Prosecco
- Bellinski
Cocchi Americano | Peach Liqueur | Prosecco | Verjus | Salt
- Galerie Spritz
Gin | Bergamot | Verjus | Peach | Soda
- Raspberry Kiss
Crémant Rosé | Raspberry | Verjus | Peach

drinks

€ 15,00

- St Germain Spritz
St Germain | Prosecco | Soda | Mint
- Paloma
1800 Tequila Silver | Lime | Salt | Pink Grapefruit
- Aperol Highball
Aperol | Verjus | Bitter Lemon | Soda
- Tom Collins
Sipsmith Gin | Lemon | Sugar | Soda
- Gatsby Gin & Tonic
Gatsby Gin | Dry Tonic | Lemon
- Skinny Bitch
Le Freak Vodka | Lime | Soda
- Shanghai Noon
Sake | Basil | Apricot | Tomato
- Lavender Perfume
Lava Belle | Noilly Prat | Pino Mugo | Lime Cordial

alcohol-free

- Undone Aperol Spritz €14,00
Undone Not Orange Aperitivo | Undone Pop Up
Blanc | Soda
- Undone Americano €14,00
Undone Not Red Aperitivo | Undone Not Orange
Bitter | Tonic Water | Lemon
- Homemade Lemonade €9,50
Lemon | Sugar | Soda
- Raspberry Lemonade €9,50
Raspberry | Lemon | Sugar | Soda
- Lavender Love €9,50
Lavender | Lemon | Sugar | Soda
- Mango Lemonade €9,50
Mango | Lemon | Sugar | Soda

champagne

- | | 0,1l | 0,75l |
|---------------------------|--------|---------|
| Ruinart Brut | €18,50 | €140,00 |
| Ruinart Blanc de Blancs | €20,50 | €159,00 |
| Ruinart Rosé | €20,50 | €159,00 |
| Dom Pérignon Vintage 2012 | | €395,00 |
| Krug Grande Cuvée | | €450,00 |

crémant

- | | 0,1l | 0,75l |
|------------------------|-------|--------|
| Crémant de Limoux Brut | €9,50 | €65,00 |
| Crémant de Limoux Rosé | €9,50 | €65,00 |

wine

- | | 0,1l | 0,75l |
|---------------------------------|--------|---------|
| white | | |
| Tenuta Roveglia | €6,50 | €45,00 |
| Lugana 2025 | | |
| Domaine Laporte | €6,20 | €39,00 |
| Sauvignon Blanc 2024 | | |
| Zotz | €7,00 | €49,00 |
| Grauburgunder, Baden 2024 | | |
| Louis Moreau | €8,60 | €60,00 |
| Chardonnay, Chablis 2025 | | |
| DJP, Bourgogne | €12,50 | €89,00 |
| Chardonnay, Meursault 2023 | | |
| Puligny-Montrachet La Truffière | | €240,00 |
| Chardonnay, Côte-d'Or 2023 | | |

- | | | |
|----------------------------------|--------|--------|
| red | | |
| Cairanne, Famille Perrin | €7,00 | €45,00 |
| Cotes du Rhône 2023 | | |
| Grand-Pey-Lescours | €11,50 | €79,00 |
| Saint Emilion, Bordeaux 2011 | | |
| Nuits-Saint-George, David Duband | €13,50 | €95,00 |
| Pinot noir, Burgundy 2020 | | |

- | | | |
|----------------------------|-------|--------|
| rosé | | |
| La Coquette Rosé | €6,10 | €35,00 |
| Provence, Vin de France | | |
| Whispering Angel | €8,50 | €49,00 |
| Provence-Alpes-Côte d'Azur | | |



beer

Noam Lager	0,34l	€6,50
Peroni	0,33l	€6,20
Peroni alkohol-free	0,33l	€6,20
Gösser Radler	0,33l	€5,30
König Ludwig Weissbier alkohol-free	0,50l	€6,70

water

	0,25l	0,75l
Aqua Morelli Sparkling/Still	€4,70	€9,80

softs

Orangina/Orangina Rouge	0,25l	€4,90
Coca-Cola/Zero	0,20l	€4,90
Sprite	0,20l	€4,90
Lemonaid various	0,33l	€4,90
Cucumis Gurken Limonade	0,33l	€4,90
Schweppes various	0,20l	€4,90
Pflück Bio Sparkling Fruit Juice various	0,33l	€4,90
Fresh Orange Juice		€5,10

caffé

	Single	Double
Espresso	€3,60	€4,20
Espresso Macchiato	€3,90	€5,20
Americano	€4,00	
Caffé Creme	€4,00	
Cortado	€4,10	
Cappuccino	€4,90	
Coffee with milk	€5,40	
Flat White	€5,20	
Caffé Latte	€5,40	
Hot Chocolate	€6,30	
Caffeine-free	+€0,60	
with Ice	+€0,60	

tea

ManuTeeFaktur	each €4,90
Ceylon	
Assam	
Darjeeling	
Earl Grey	
Lemongrass Ginger	
Green	
Yellow	
White	
Rooibos	
Fruit	
Herbal	

Fresh Mint & Ginger Tea	€6,60
Matcha Latte	€6,80
Chai Latte	€6,60
Dirty Chai Latte Chai & Espresso Shot	€7,10
Strawberry Iced Matcha Latte	€8,80
Mango Iced Matcha Latte	€8,90
Pumpkin Spiced Latte	€6,90

Other drinks are available on request; please ask our staff.
Prices include VAT.

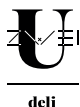
cakes

We offer a wide selection of products from **BIRKAsBAKERY**, as well as our **homemade UZWEI cakes and tarts** of the day.

dining

You can find our selection of freshly prepared dishes on our daily menu.





We love 'the good life'. For us, that means not just fashion and travel, but above all good food. That's why we set out every day in search of the best ingredients and prepare them fresh on the premises. All our recipes are created by the UZWEI Deli team; every quiche base is baked in-house, and every dressing is prepared by us. In short: homemade guaranteed. On our compact menu, you'll find international deli favourites – perfect for a quick bite between meals, a business lunch or an aperitif. And of course, they're available to take away too.

As we're only as good as our partners, we'd like to introduce you to a few of them:

organic butcher's shop fricke

Like us, Fricke is a family business steeped in tradition and passion. As Hamburg's first organic butcher's, it has been supplying its customers with high-quality meat from strictly monitored organic farms in the Hamburg area since 1989.

local fruit and vegetables

Freshness and quality are our top priorities. That's why we source our fruit and vegetables daily from regional partners. The seasonal variations in our salads and bowls reflect the diversity and freshness of the Hamburg area.



The Dim Sum Haus restaurant 'China' opened in 1964 in the heart of Hamburg and is now run by the third generation of the family. The restaurant has long been a fixture in the Hanseatic city and, following appearances on TV programmes such as 'Kitchen Impossible' and 'Die Höhle der Löwen', is now known beyond the city's borders. We are proud to be able to offer the Dim Sum Haus a 'home away from home' not far from Neuer Wall.

uzwei deli

Mo-We 12:00 - 16:00 | Th-Sa 12:00 - 18:00



Angry Arrabbiata 🍷

€14,50

Roman Mezzemaniche all'arrabbiata by ROSCIOLI

Quiche Du Jour

€14,50

home made, served with salad

Sandwich

€10,50

The Grilled Cheese

€17,50

The Chicken Caesar

€17,50

The NY Pastrami

The UZWEI Caesar

€19,50

Chicken Breast | Home Made Croutons | Parmesan | Egg |

Sardine & Capers

The UZWEI Salad

€14,00

Mixed Leaf Salad | Seasonal Fruit & Vegetables | Vinaigrette

The UZWEI Bowl

€14,00

Avocado | Nuts | Berries | Cauliflower | Edamame | Lentils

Dressing: Fresh Green / Raspberry & Beetroot / Vinaigrette

Feta

+ €3,50

Chicken Breast

+ €4,50

dim sum haus

Mo-We 12:00 - 16:00 | Th-Sa 12:00 - 18:00



Generals Tso's Chicken Rice Bowl

€18,90

Jasminrice | Pak Choi Vegetables | Sesame

Spring rolls Vegan

4 St.

€15,90

Carrots | Mushroom | Bamboo

Shrimp Dumplings Spicy

6 St.

€20,50

in Kaffir-Lime sauce

Szechuan Dumplings

6 St.

€15,50

with Pak-choi | Chili Oil | Sesame

10 St.

€20,50

a) Pak Choi - Mushroom

b) Chicken - Mushroom

Crispy Beef Dumplings

6 St.

€20,50

in a bamboo basket with chili mayo

Asian Caesar Salad

€18,50

with Mais Crunch | Popcorn Chicken

"Siu Mai" Dim Sum

5 St.

€20,50

with shrimps in bamboo basket