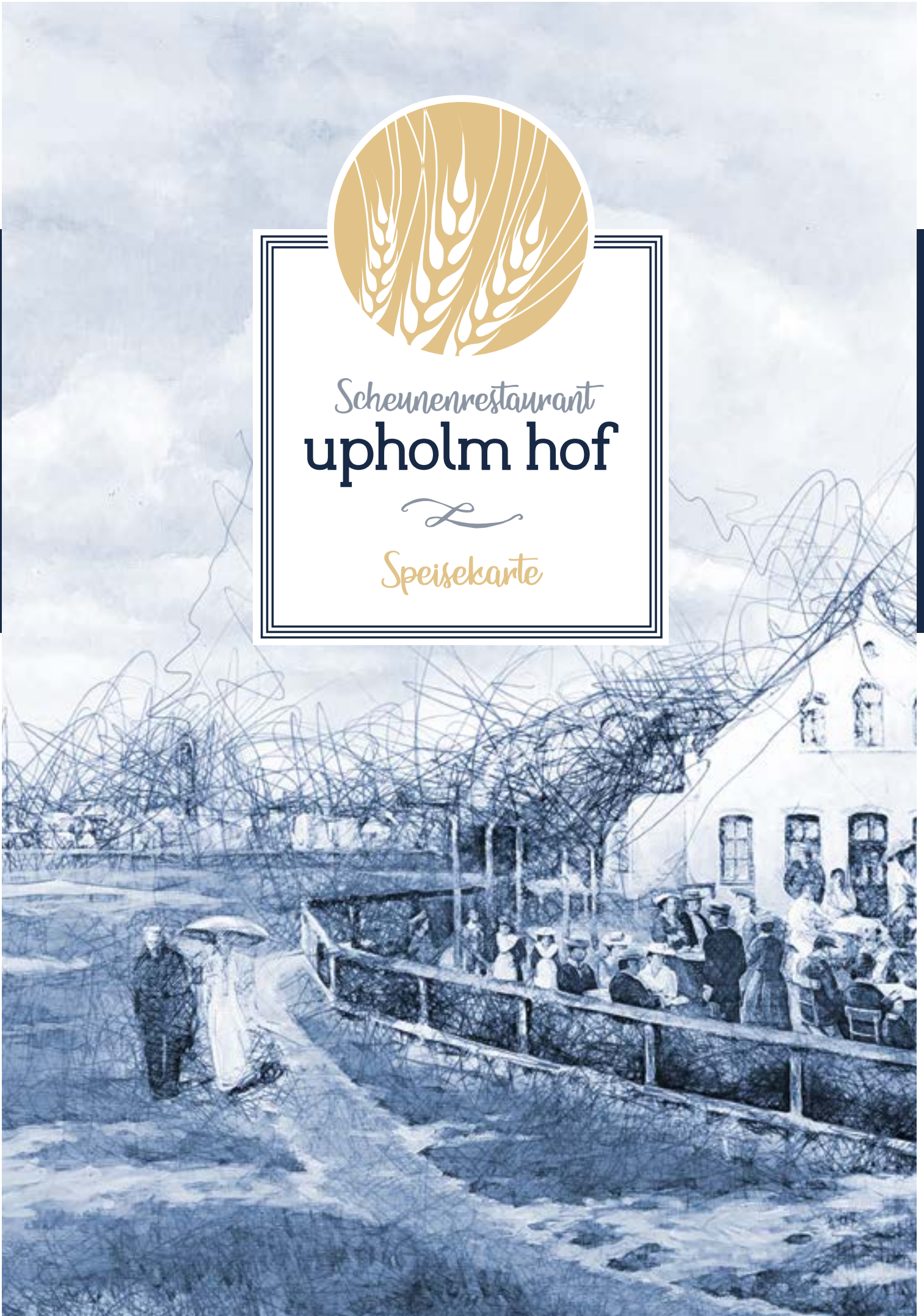




Scheunenrestaurant
upholm hof



Speisekarte





Willkommen im
upholm hof



Inmitten grüner Wiesen heißen wir Sie herzlich willkommen auf dem Upholm-Hof. Kämpfte man hier im 19. Jahrhundert noch gegen Sturmfluten, ist der Upholm heute DIE kulinarische Inselattraktion schlechthin.

Ob Sie nun Appetit auf frische Fischgerichte und saftige Steaks im Restaurant haben oder doch lieber einen leckeren Snack und ein kühles Bier im Biergarten zu wechselnder Livemusik genießen wollen – hier sind Sie auf jeden Fall goldrichtig!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Familie Hentschel



Hausgemachte Suppen



Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Mandeln	4,80 €
Friesische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Eierstich	5,20 €
Französische Zwiebelsuppe nach Art der „Pariser Markthalle“, mit Croutons und Käse überbacken	5,80 €
Friesische Kartoffelsuppe mit Knoblauch-Croutons und Nordseekrabben	6,50 €
Klare Fischsuppe „Borkumer Art“ mit reichlich Einlagen	7,80 €
Original Friesische Krabbenrahmsuppe mit Cognac und Sahne abgeschmeckt	7,80 €

Vorspeisen



Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot mit Zwiebelringen und Preiselbeer-Sahnemeerrettich	6,50 €
Hauseigener Räucherlachs auf gebuttertem Schwarzbrot mit Rucola und frischen Meerrettich	9,50 €
Scampifanne „Tüskendör“ mit Zwiebeln in Knoblauchbutter gebraten, dazu reichen wir Knoblauchbaguette	15,50 €



Salate für Feinschmecker



Großer gemischter Salat

der Saison, serviert mit Baguette und Hausdressing

7,50 €

„Gourmet-Salat“

Großer bunter Salatteller mit Aceto-Balsamico-Dressing, mit gebratenen Truthahnstreifen und frischen Champignons, dazu reichen wir Baguette

14,80 €

Neptunsalat

Frischer Salat der Saison, serviert mit gebratenen Fischstreifen, dazu reichen wir Cocktailsauce und Baguette

15,80 €

Hauseigener Salatteller „Schöne Fischerin“

Knackige frische Salate, angerichtet mit Räucherlachsstreifen und Nordseekrabben, dazu ein Baguette

17,80 €

Leuchttürme

Auf Borkum stehen mit dem Alten, Neuen und Elektrischen gleich drei Leuchttürme. Der ursprünglich 1576 erbaute Alte Leuchtturm brannte 1879 ab und wurde durch den Neuen Leuchtturm ersetzt. 1891 errichtete man schließlich den rot-weißen Elektrischen Leuchtturm.



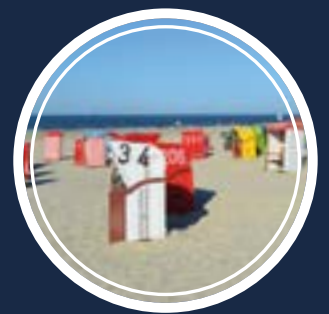
Senioren Gerichte



Krüstchenschnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und einem Salat	11,50 €
Putensteak „Pariser Art“ im Eimantel gebraten, serviert mit Champignonrahmsauce, dazu reichen wir Buttergemüse und Kroketten	12,50 €
Kabeljaufilet gedünstet angerichtet auf Dill-Sahnesauce dazu ein kleiner Salat und Salzkartoffeln	14,80 €
Goldbarschfilet im Eimantel serviert mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und einem kleinen Salat	13,80 €
Schollenfilet „Müllerin Art“ natur gebraten, mit zerlassener Butter, einem Salat und Petersilienkartoffeln	13,80 €
Lachsfilet natur gebraten serviert mit einem kleinem Salat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	14,80 €
Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pilzrahmsauce, Pommes Frites und einem Salat	12,50 €
Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak serviert mit Bratkartoffeln und Buttergemüse	18,80 €

Traumhafte Strände

Mit Nord-, Süd-, Jugend- und FKK-Bad besticht Borkum gleich mit vier wunderbaren – von der DLRG bewachten – Badestränden. Auch Sonnenanbetern, die fernab des Trubels entspannen möchten, bieten die kilometerlangen feinen Sandstrände traumhafte Geheimtipps.



Für unsere kleinen Gäste



Kinderpommes	3,50 €
Portion Spaghetti mit Tomaten- Fleischsauce	6,00 €
„Gestiefelter Kater“ Schnitzel „Wiener Art“, mit Pommes Frites und Gemüse	6,80 €
„Schweinchen Dick“ kleine Roastbratwürstchen mit Möhrensalat und Pommes Frites	7,50 €
„Max und Moritz“ Putenschnitzel auf Champignons à la Creme, dazu Kroketten und Buttermöhrrchen	7,50 €
„Arielle“ Frisches Schollenfilet natur gebraten, serviert mit Salatgarnitur und Butterkartoffeln	8,50 €

Für unsere jungen Gäste

Sollten eure Eltern mal wieder etwas länger für ihr Essen brauchen, haben wir einen guten Tipp für euch. Direkt neben dem Upholm-Hof wartet ein toller Spielplatz darauf, von euch erobert zu werden. Hier trifft ihr bestimmt auch ganz viele andere Kinder, mit denen ihr wild herumtoben könnt!



Nudelgerichte



Penne Nudeln „Don Alfredo“

14,80 €

mit Putenbruststreifen, Champignons und Tomate, in einer Knoblauch-Sahnesauce angerichtet und mit Käse überbacken

Penne Nudeln „Norwegische Art“

18,50 €

angerichtet mit Lachsfilet und Spinat, in einer Kräuter-Knoblauch-Sahnesauce, mit Käse überbacken

Tagliatelle „Salvatore“

21,80 €

Steinbeißerfiletsstreifen mit Tomaten in Gorgonzolasauce, mit gebratenen Scampi garniert

Tagliatelle Nudeln „à la Gorgonzola“

26,50 €

in einer würzigen Gorgonzolasahnesauce, belegt mit kleinen Rinderfilets und Grilltomate

Weltnaturerbe Wattenmeer

Direkt vor Borkums Haustür erstreckt sich der Nationalpark Wattenmeer, der 2009 zum Weltnaturerbe erklärt wurde. Das einzigartige Feuchtbiotop ist die Heimat von über 10.000 Lebensarten wie z.B. Krebse, Schnecken, Muscheln, Pflanzen, Vögeln und Robben.





Spannende Geschichte

Die Nordseeinsel Borkum blickt auf eine facettenreiche Geschichte zurück, die spannender kaum sein kann. Versteckten sich hier anfangs noch Piraten, waren die Insulaner später erfolgreiche Commandeure auf Walfangfahrt. Nachdem die goldene Epoche des Walfangs zu Ende war, entdeckten die Borkumer den Tourismus für sich – und wurden Gastgeber.



Fischgerichte



Scholle

Ganze Borkumer Kutterscholle 16,50 €

natur gebraten, mit zerlassener Butter, gemischter Salat und Salzkartoffeln

Ganze Nordseescholle „Finkenwerder Art“ 17,50 €

mit Speck und Zwiebeln, dazu ein gemischter Salat und Bratkartoffeln

Ganze Kutterscholle „Graf Spee“ 19,50 €

gefüllt mit Muscheln, Shrimps, Tomate, dazu reichen wir einen gemischten Salat und Petersilienkartoffeln mit Hollandaise

Schollenfilet „Müllerin Art“ 16,50 €

natur gebraten, serviert mit zerlassener Butter, gemischtem Salat und Salzkartoffeln

Schollenfilet „Friesischer Art“ 18,50 €

natur gebraten, mit Muschelfleisch, Speck und Zwiebeln garniert, dazu ein kleiner Salat und Bratkartoffeln

Schollenfilet nach „Kapitäns Art“ 19,50 €

natur gebraten, mit Dill-Krabbenrahmsauce, gemischtem Salat und Petersilienkartoffeln

Goldbarsch

Rotbarschfilet „Romana“ 18,50 €

gebraten serviert auf Knoblauch-Sahnenudeln, mit Tomatenwürfeln und Käse überbacken, dazu ein Salat der Saison

Goldbarschfilet „Försterin Art“ 19,50 €

natur gebraten, mit gemischten Pilzen, Speck und Zwiebeln garniert, dazu Salat und Bratkartoffeln



Kabeljau

Kabeljau „Christin“ 17,80 €

im Mandelkleid gebraten, serviert auf Curryfruchtsauce,
dazu ein gemischter Salat und Patna Reis

Kabeljau „Hopi“ 17,80 €

natur gebraten, mit Kürbiskern- Parmesankruste überbacken,
auf einer Dillsauce serviert, dazu Salat und Salzkartoffeln

Kabeljaufilet nach „Art des Hauses“ 19,50 €

natur gebraten, mit Hummersauce, Shrimps, Muscheln,
serviert mit einem gemischten Salat und Butterreis

Seelachs

Seelachsfilet gedünstet 14,80 €

serviert auf einer Dijon-Senfsauce, dazu Salat und Dampfkartoffeln

Seelachsfilet „à la Mozzarella“ 15,50 €

mit frischen Tomaten-Concassée, Kräutern und Mozzarella überbacken,
serviert mit gebratenen Nudeln und einem bunten Salat

Gebratenes Seelachsfilet „Riz Kasimir“ 15,50 €

auf fruchtiger Curryrahmsauce mit Mango Chutney,
dazu Butterreis und Salat der Saison

Steinbeißer

Steinbeißerfilet „Spanische Art“ 19,50 €

natur gebraten, mediterran angemacht mit Tomate, Paprika, Zwiebeln,
Basilikum und serviert mit Knoblauchbaguette

Steinbeißerfilet „Madagaskar“ 19,50 €

in Cognac-Pfeffercreme mit Gemüsestreifen, dazu Reis,
und ein gemischter Salat



Lachs

Lachsfilet „Nordische Art“

18,50 €

gedünstet, serviert mit Schnittlauchsahnesauce, dazu reichen wir einen gemischten Salat und Dampfkartoffeln

Lachssteak vom Rost

18,50 €

serviert mit Mandelbrokkoli, Sauce Bernaise und Butterkartoffeln

Fisch Mix Teller

Fischplatte „Matrosen Art“

19,80 €

versch. Fischfilets natur gebraten, serviert mit deftiger Senfsauce, Grilltomate, dazu Blattspinat und Bratkartoffeln

Hamburger Fischpfanne

19,80 €

drei Edelfischfilets natur gebraten, angerichtet auf Bratkartoffeln, dazu reichen wir Remouladensauce und einen gemischten Salat

Edelfischplatte „Borkum Riff“

24,50 €

mit gebratenem Schollen-, Lachs-, und Steinbeißerfilet, garniert mit Nordseekrabben, dazu Sauce Bernaise, Salzkartoffeln, und Salat der Saison



Fleischgerichte



Schweineschnitzel „Wiener Art“	15,80 €
serviert mit einem Salat der Saison und Pommes Frites	
Schnitzel „à la Creme“	17,50 €
serviert mit Champignons à la Creme, dazu Salat und Pommes frites.	
Zwiebelschnitzel	17,50 €
mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter serviert, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Schweineschnitzel „Cordon bleu“	17,50 €
mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Buttererbsen und Pommes Frites	
Schweinerückensteak vom Grill	17,50 €
mit grünen Bohnen und Kräuterbutter ^{1,8}	
Schnitzel „Ronde Plate“	19,50 €
serviert mit Spiegelei und Nordseekrabben, dazu Bratkartoffeln und Salat	
Schweinefilet „Großmutter Art“	19,80 €
angerichtet auf Champignon-Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kroketten	
Schweinefiletspitzen	19,80 €
in einer Cognac-Pfeffer-Sahnesauce, dazu reichen wir einen gemischten Salat und Kroketten	
Mixed Grillteller	22,50 €
verschiedene Steaks von Schwein, Rind und Pute, angerichtet mit Grillwürstchen, Speck und Kräuterbutter, dazu ein gemischter Salat und Bratkartoffeln	
„Upholm-Hof“-Pfanne	26,50 €
Medaillons von Schwein und Rind, auf einer Champignonrahmsauce, serviert mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und Kroketten	



Spezialitäten von Pute und Lamm



Putensteak „Hawaii“

17,80 €

mit Ananas und Käse überbacken, dazu Curryfruchtsauce,
ein gemischter Salat und Patna Reis ^{1,8}

Putenbruststeak „Schweizer Art“

17,80 €

mit Champignons à la Creme, Kochschinken und Käse überbacken,
dazu Rösti und Salat

Zarte Lammrücken gegrillt

26,50 €

angerichtet auf Estragonjus, serviert mit grünen Bohnen, Grilltomate
und Krokette

Lammrücken „Sankt Michael“

26,50 €

mit einer Senfkruste, angerichtet auf leckerer Lammrahmsauce,
serviert mit Blattspinat und Krokette

Sport und Bewegung

Ob joggen, laufen, surfen, Beachvolleyball spielen oder auf dem
Kitebuggy über den Strand düsen – Borkum ist ein wahres Paradies für
Sportbegeisterte und bietet eine Vielzahl an Bewegungsmöglichkeiten.



Unsere Steaks



Mrs. Rumpi (200gr.)
mit Kräuterbutter

Rumpsteak

24,50 €

Filet

28,50 €

„Kräuterbutter“
mit Kräuterbutter

27,50 €

34,50 €

„Zwiebel“
mit Schmorzwiebeln

28,50 €

35,50 €

„Champignon“
mit frischen Champignons

28,50 €

35,50 €

„Madagaskar“
mit Cognac - Peffersauce

28,50 €

35,50 €

„Strindberg“
mit Dijonsenf - Zwiebelkruste

28,50 €

Wie sollen wir Ihr Steak grillen: englisch, medium oder durch?

Zu all unseren Steaks (250gr.) reichen wir einen **Salat** und **Pommes**.



Desserts



Hausgemachtes Sanddorn-Parfait

serviert auf einem Saucenspiegel

6,50 €

Gebackene Apfelküchle

mit Vanillesauce und Sahne

6,50 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen

7,50 €

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

7,50 €

Panna Cotta mit Himbeersauce

5,50 €

Weißer Mousse mit Blaubeersorbet

serviert auf Himbeersauce

6,50 €





Scheunenrestaurant
upholm hof



Getränke und Dessert





Unsere
Getränkekarte



Ob ein trockener Weißwein zur Borkumer
Kutterscholle, ein perlendes Bier zum Wiener Schnitzel
oder eine spritzige Spirituose nach dem Essen – auf
unserer Getränkekarte finden Sie für jeden Geschmack
und für jedes Gericht das passende Angebot.

Eine besondere Empfehlung des Hauses: Kosten Sie
doch mal die traditionell auf Stövchen servierten
diversen Teesorten oder lassen Sie sich unsere
hausgemachten Torten bei einem Kännchen Kaffee
schmecken!



Alkoholfreie Getränke oder Softdrinks



Cola	0,2l	2,00 €	0,4l	4,00 €
Cola light	0,2l	2,00 €	0,4l	4,00 €
Zitronenlimonade	0,2l	2,00 €	0,4l	4,00 €
Orangenlimonade	0,2l	2,00 €	0,4l	4,00 €
Kräuterlimonade	0,2l	2,00 €	0,4l	4,00 €
Spezi	0,2l	2,00 €	0,4l	4,00 €
Eistee (Zitrone)	0,2l	2,00 €	0,4l	4,00 €
Viva con Aqua (laut/leise)	0,33l	2,60 €	0,7l	5,50 €



Säfte und Schorlen



Apfelsaft (natur trüb)	0,2l	2,30 €	0,4l	4,60 €
Orangensaft	0,2l	2,30 €	0,4l	4,60 €
Maracujasaft ³	0,2l	2,30 €	0,4l	4,60 €
Rhabarbersaft	0,2l	2,30 €	0,4l	4,60 €
Bananensaft	0,2l	2,30 €	0,4l	4,60 €
Sauerkirschsaft	0,2l	2,30 €	0,4l	4,60 €
Johannisbeersaft	0,2l	2,30 €	0,4l	4,60 €
als Schorle	0,2l	1,80 €	0,4l	3,60 €
Sanddornschorle	0,2l	2,50 €	0,4l	5,00 €
Sanddornektar sehr gesund, höchster Vitamin C- und Karotingehalt	0,2l	3,00 €	0,4l	6,00 €



Weine



Offene Weißweine

Riesling Gimmeldinger Meerspinne 0,2l 5,10 € 0,5l 11,50 €

trocken | fruchtig | lebendig | frisch | D.Q.
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz | Deutschland

Weißburgunder Deidesheimer Hofstück 0,2l 5,10 € 0,5l 11,50 €

trocken | feinrassig | elegant | D.Q.
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz | Deutschland

Sauvignon Blanc 0,2l 5,10 € 0,5l 11,50 €

trocken | Fruchtaromen | anregend | D.Q.
Pfaffenweiler Weinhaus | Baden | Deutschland

Grauer Burgunder 0,2l 5,10 € 0,5l 11,50 €

trocken | exotisch | gehaltvoll | harmonisch | D.Q.
Oberrotweil Winzerverein | Baden | Deutschland

Kerner 0,2l 5,10 € 0,5l 11,50 €

halbtrocken | Fruchtaromatik | charmant | D.Q.
Schales | Rheinhessen | Deutschland

Rosé

Portugieser Deidesheimer Hofstück 0,2l 4,80 € 0,5l 11,00 €

mild | fruchtig | harmonisch | elegant | D.Q.
Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz | Deutschland

Offene Rotweine

La Ferme du Rouret Cuvée Rouge 0,2l 4,80 € 0,5l 11,00 €

trocken | fruchtig | rund | ausgeglichen | IGP
Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Vignerons Ardechois | Rhône | Frankreich



Merlot Vino d'Italia 0,2l 5,10 € 0,5l 11,50 €
trocken | intensiv | kräftig | ausgeglichen
Torre Gajo | Venetien | Italien

Cape Bridge Cape Red 0,2l 5,10 € 0,5l 11,50 €
trocken | aromatisch | samtig
Großes Holzfass | Wine of Origin
Leeuwenkuil Paarl | Coastal Region | Südafrika

Spätburgunder 0,2l 5,10 € 0,5l 11,50 €
halbtrocken | beerenfruchtig | leicht
frisch | Großes Holzfass | D.Q.
Oberrotweil Winzerverein | Baden | Deutschland

Weißwein Flaschenwein

CLASSIC Riesling 0,75l 18,50 €
trocken | Weinbergpfirsich | rassig | erfrischend
D.Q. | Ruppertsberger Weinkeller | Pfalz
Deutschland

Chardonnay 0,75l 26,50 €
trocken | nussig | voluminös | lang | D.Q.
Heinrich Gies | Pfalz | Deutschland 1)

grad 5 Weißwein-Cuvée 0,75l 21,50 €
feinherb | duftig | frisch | saftig | D.Q.
Müller-Thurgau, Kerner, Sauvignon Blanc
Collegium Württemberg eG | Württemberg
Deutschland

Sauvignon & Gros Manseng 0,75l 24,50 €
feinherb | Fruchtbukett | exotisch | kraftvoll
Sauvignon und Gros Manseng
Vignobles Fontan | Gascogne | Frankreich



Rotwein Flaschenwein

Tannat & Merlot Rouge fruité 0,75l 24,50 €

trocken | fruchtig-süß | beerig | weich
60 % Tannat, 40 % Merlot | Vignobles
Fontan | Gascogne | Frankreich

Primitivo 0,75l 26,50 €

trocken | fruchtig | voll | samtig | IGT
Feudo Banneria | Apulien | Italien

Milton Park Shiraz 0,75l 34,50 €

trocken | feinwürzig | frisch | weich
Barrique | Wine of Origin | Thorn Clarke
Wines | Barossa-Valley | Australien

Süßweine und Aperitive

Sandemann Sherry Dry Seco 5cl 2,80 €

Sandemann Sherry Medium Dry 5cl 2,80 €

Sandemann Sherry Rich Golden 5cl 2,80 €

Martini Bianco 5cl 3,00 €

Campari Soda mit 4cl 4,80 €

Campari Orange mit 4cl 5,50 €

Aperol Spritz 0,2l 5,50 €



Sekt und Prosecco



GRAF EGBERT Sekt trocken Oppmann Sektkellerei Deutschland	0,2l	6,50 €	
Contarini Prosecco Frizzante halbtrocken frisch elegant Contarini Vini e Spumanti Spa Italien	0,2l	6,50 €	
OUDE TOON Sekt trocken Oppmann Sektkellerei Deutschland			0,75l 19,50 €
Montinaro Prosecco Frizzante Treviso elegant erfrischend DOP Montelvini Venetien Italien			0,75l 21,50 €



Biere



Königs Pilsener	0,3l	3,00 €	0,5l	5,00 €
Bitburger Pils	0,3l	3,00 €	0,5l	5,00 €
Alster/Radler	0,3l	3,00 €	0,5l	5,00 €
Pils-Schuss mit Malzbier	0,3l	3,00 €	0,5l	5,00 €
Org. Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,00 €	0,5l	5,00 €
Benediktiner Weizenbier alkoholfrei, dunkel, naturtrüb			0,5l	5,00 €



Obstbrände je 2cl



**Folgende Auswahl an Obstbränden sind aus der Traditions-
Brennerei Prinz Fein in Österreich:**

Obstschnaps Traditionelle 40% Vol. Spirituose klassische Obstschnaps-Spezialität aus Äpfel und Birnen	3,00 €
Alte Williamsbirne 41% Vol. Spirituose feiner Duft der Williams-Christ-Birne, leichte Holzaromen, weich und rund, Holzfassausbau	3,00 €
Alte Marille 41% Vol. Spirituose vordergründige Marille-Aromen im Bukett, weicher Abgang, Holzfassausbau	3,00 €
Alte Haus-Zwetschke 41% Vol. Spirituose besonders vollfruchtig und weich im Geschmack, Holzfassausbau	3,00 €
Alte Kirsche 41% Vol. Spirituose besonders ausgeprägtes Sortenaroma, Holzfassausbau	3,00 €
Alte Haselnuss 41% Vol. Spirituose Genießen Sie Cappuccino- und Vanilleeiscreme	3,00 €
Alte Wald-Himbeere 41% Vol. Spirituose feines Wald-Himbeeraroma, leichte Holznoten im Geschmack, Holzfassausbau	3,00 €
Alter Bodenseeapfel 41% Vol. Spirituose feines Apfel-Aroma voller Harmonie, Holzfassausbau	3,00 €
Rum Coconut 40% Vol. Likör mit Inländer Rum sanftes Kokosuss-Aroma, sehr weich und mild Serviervorschlag: pur oder gemixt in Heißgetränk	3,00 €



Cognac je 2cl

Martel V.S.O.P	3,00 €
Remy Martin	3,00 €
Hennessy	3,00 €

Insel Spezialitäten je 2cl

Insel-Bio-Sanddorn (Fasanenbrause)	2,50 €
Kruiden Kräuterbitter	2,00 €
Friesengeist	2,80 €

Klare je 2cl

Fürst Bismarck	2,00 €
Absolut Vodka	2,00 €
Doornkaat	2,00 €
Uerdinger	2,00 €
Rum	2,00 €
Bokma Genever	2,00 €

Spirituosen je 2cl

Gammel Dansk	2,00 €
Underberg	2,00 €
Fernet Branca / Menta	2,00 €
Alter Schwede	2,00 €
Jägermeister	2,00 €
Malteserkreuz	2,00 €
Bommerlunder	2,00 €
Jubiläums Aquavit	2,20 €
Kümmerling	2,00 €
Linie Aquavit	2,50 €

Whisky je 2cl

Jonny Walker	3,00 €
Ballantines	3,00 €
Jim Beam	3,00 €
Jack Daniels	3,50 €
Southern Comfort	3,50 €
Dimple	4,00 €
Chivas Regal	4,00 €



Likör je 2cl

Eierlikör	2,00 €
Küstennebel	2,00 €
Roter Genever	2,00 €
Amaretto	2,20 €
Baileys	2,50 €
Sambucca	2,50 €
Ouzo No.12	2,50 €

Heiße Getränke

Allegritto

Kaffee Tasse	2,60 €
Kaffee Kännchen	5,20 €
Kaffee Creme, Pott	3,10 €
Milchkaffee	3,30 €
Cappuccino	3,10 €
Espresso	2,70 €
Latte Macchiato	3,70 €



Grog mit 4cl Rum	4,50 €
Sanddorn-Grog	5,50 €
Irish Coffee mit Whisky	5,50 €
Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahne	5,80 €
Rüdesheimer Kaffee mit Weinbrand und Sahne	5,80 €



Lindt 

TRINK-CHOCOLADE

Schokolade Tasse	3,50 €
Schokolade Kännchen	5,80 €
Russische Schokolade mit Wodka und Sahne	5,80 €



Teekarte



**Feinster, erlesener Blatt-Tee vorportioniert im Teachamp,
serviert im großen Becher.**

Darjeeling

3,20 €

In den hochgelegenen Teegärten vor dem Himalayagebirge wachsen die feingliedrigen Blätter für diesen zart-blumigen Keo. In der Tasse präsentieren sie ihren feinen und eleganten Geschmack.



Friesentee

3,20 €

Moin! So klingt die Einladung von diesem Keo zur Teezeremonie nach typisch friesischer Art. Traditionell wartet der beliebte, kräftig-aromatische schwarze Tee in der Tasse nur darauf, mit Kandis und Sahne verfeinert zu werden.



Grüner Tee

3,20 €

Wie ein warmer Sommerregen in den saftig-grünen Hochlandebenen Chinas: So lässt sich der Geschmack von diesem zarten Keo erleben. Die angenehme, fein ausbalancierte Note breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.



Pfefferminze

3,20 €

Dieser erfrischende Keo begeistert als heißer Klassiker oder auch als Eistee-Variation. Mit kühler Leichtigkeit wird die Pfefferminze stets zum herrlichen Getränk mit belebender Wirkung.



Kräuterharmonie

3,20 €

Hektik? Stress? Nicht mit diesem Keo. Die harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Rooibos, Anis, Fenchel, Kamille, Ingwer und erfrischendem Apfel sorgt für Entspannung.



Tulsi Harmonie

3,20 €

In Indien gilt Tulsikraut als Heilpflanze mit entspannender Wirkung. In diesem Keo gesellen sich noch würzige Nuancen aus Zimt, Ingwer und Verbene mit fruchtigen Orangen-Aromen dazu. Eine harmonische Komposition, die Ruhe in den Alltag bringt.



Rooibos Vanille

3,20 €

In diesem Keo trifft der zart-aromatische Rooibos aus Südafrika auf das weiche Aroma der Vanille – eine sehr harmonische Verbindung, die durch feine Vanillestückchen noch intensiver erlebbar wird.



Insel der Sinne

3,20 €

Ein Keo für spirituelle Inspiration: Die ayurvedische Mischung aus Fenchel, Zimt, Süßholz, Anis, Nelke, Kardamom und Pfeffer wird von einer leichten Ingwerschärfe und zitroniger Frische begleitet und sorgt für ganzheitliche Geschmackserlebnisse!



Waldbeere

3,20 €

Dieser Keo hat die saftigsten Früchte vom Waldspaziergang mitgebracht: Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot an alle großen und kleinen Beerenfreunde.



Sanddorn-Cranberry

3,20 €

Beide sind ursprünglich echte „Nordlichter“ und daher von Natur aus ein wenig herb. Doch dank Keo entsteht zwischen dem Sanddorn und den Cranberrys eine äußerst fruchtige Verbindung mit nordischem Charme.

Ostfriesentee auf Stövchen mit Kandis und Sahne

1 Person 6,00 €

2 Personen 9,00 €



Eiskarte



„Kindereisbecher Kunterbunt“	4,50 €
Vanille- und Erdbeereiscreme mit Sahne und Smarties	
Eisschokolade Schokoladengetränk	4,80 €
mit Vanilleeis und Sahne	
Eiskaffee Aromatischer Kaffee	4,80 €
mit Vanilleeis und Sahne	
Rote Grütze	4,80 €
ein Traum aus gemischten Waldfrüchten mit Vanilleeis und Sahne	
„Sanfter Engel“	4,80 €
erfrischender Orangensaft mit Vanilleeis	
„Bella Cappuccino“	7,50 €
Genießen Sie Cappuccino- und Vanilleeiscreme mit Schokoladensauce und Sahne	
„Lemon Fresh“	7,50 €
Erfrischend leicht und fruchtig Zitroneneiscreme mit Ananas und Sahne garniert	
Nuss-Traum	7,50 €
Eine nussige Kreation! Nuss- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce, Nüssen und Sahne garniert	
Kirsch-Traum	7,50 €
Ein Gedicht aus zarter Schoko-, Stracciatella- und Kirscheiscreme, üppig garniert mit Kirschen und Sahne	
„Upholm-Hof“	7,50 €
Eine Spezialität des Nordens! Vanilleeis, garniert mit Ostfriesischer Bohntjesopp und Sahne	



Südseeperle

8,50 €

Ein Traum aus Vanille-, Erdbeer-, und Schokoladeneiscreme,
garniert mit tropischen Früchten, Eierlikör und Sahne

Magic Moments

8,50 €

Magischer Moment mit Pfiff! Cappuccino-, Nuss- und Schokoladeneis,
köstlich garniert mit Baileys und Sahne



Torten und Kuchen



Upholm-Spezialitäten aus hauseigener Konditorei

Bitte fragen Sie nach unserem täglich
wechseldem Torten- und Kuchen-Sortiment.





Inhaber:
Alexander Hentschel
Upholmstr. 45



Tel.: + 49 (0) 4922 - 41 76
Fax.: + 49 (0) 4922 - 77 84
eMail: info@upholm-hof.de

www.upholm-hof.de