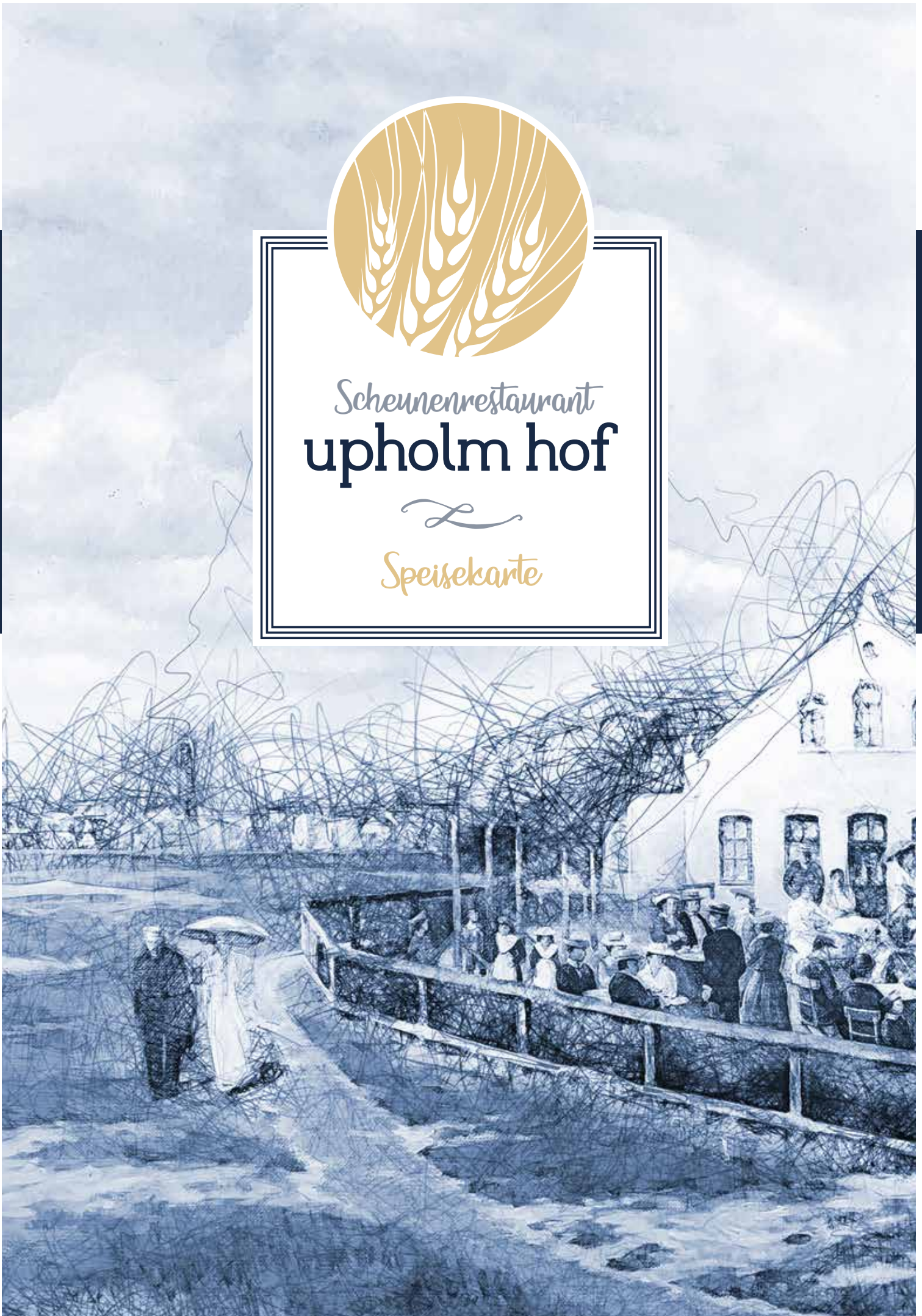




*Scheunenrestaurant*  
**upholm hof**



*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



<b>Tomatensuppe</b> mit Sahnehäubchen und Mandeln	6,20 €
<b>Friesische Hochzeitssuppe</b> Rinderkraftbrühe mit Gemüseinlage und Eierstich	6,90 €
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> nach Art der „Pariser Markthalle“, mit Croutons und Käse überbacken	7,50 €
<b>Friesische Kartoffelsuppe</b> mit Knoblauch-Croutons und Nordseekrabben	7,90 €
<b>Klare Fischsuppe „Borkumer Art“</b> mit reichlich Einlagen	9,20 €
<b>Original Friesische Krabbenrahmsuppe</b> mit Cognac und Sahne abgeschmeckt	9,20 €

# Vorspeisen



<b>Matjesfilet auf gebuttertem Schwarzbrot</b> mit Zwiebelringen und Preiselbeer-Sahnemeerrettich	9,50 €
<b>Hauseigener Räucherlachs</b> auf gebuttertem Schwarzbrot mit Rucola und frischen Meerrettich	12,50 €
<b>Scampipfanne „Tüskendör“</b> mit Zwiebeln in Knoblauchbutter gebraten, dazu reichen wir Knoblauchbaguette	17,50 €



## Salate für Feinschmecker



- |   |         |
|---|---------|
| <b>Großer gemischter Salat</b><br>der Saison, serviert mit Baguette und Hausdressing  | 8,50 €  |
| <b>„Gourmet-Salat“</b><br>Großer bunter Salatteller mit Aceto-Balsamico-Dressing, mit gebratenen Truthahnstreifen und frischen Champignons, dazu reichen wir Baguette | 17,50 € |
| <b>Neptunsalat</b><br>Frischer Salat der Saison, serviert mit gebratenen Fischstreifen, dazu reichen wir Cocktailsauce und Baguette                                   | 17,50 € |
| <b>Hauseigener Salatteller „Schöne Fischerin“</b><br>Knackige frische Salate, angerichtet mit Räucherlachsstreifen und Nordseekrabben, dazu ein Baguette              | 19,50 € |

## Veggi Gerichte



- |   |         |
|---|---------|
| <b>Berner Rösti</b><br>angerichtt im Champignons à la Creme und mit Käse überbacken               | 12,50 € |
| <b>Wokgemüse</b><br>Verschiedene Gemüsesorten der Saison, dazu reichen wir eine Beilage nach Wahl | 14,50 € |
| <b>Gemüse- Nudel-Pfanne</b><br>in der Kräuter-Knoblauch-Sahnesauce, mit Käse überbacken           | 14,50 € |





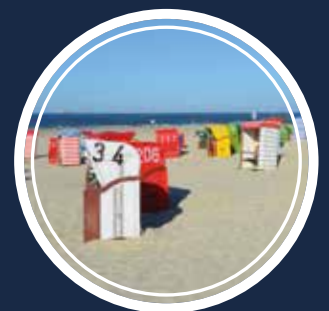
## Senioren Gerichte



<b>Krüstchenschnitzel</b> mit Spiegelei, Bratkartoffeln und einem Salat	13,80 €
<b>Putensteak „Pariser Art“</b> im Eimantel gebraten, serviert mit Champignonrahmsauce, dazu reichen wir Buttergemüse und Kroketten	14,80 €
<b>Kabeljaufilet</b> gedünstet angerichtet auf Dill-Sahnesauce dazu ein kleiner Salat und Salzkartoffeln	16,80 €
<b>Goldbarschfilet im Eimantel</b> serviert mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und einem kleinen Salat	16,50 €
<b>Schollenfilet „Müllerin Art“</b> natur gebraten, mit zerlassener Butter, einem Salat und Petersilienkartoffeln	16,50 €
<b>Lachsfilet natur gebraten</b> serviert mit einem kleinem Salat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	16,80 €
<b>Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> mit Pilzrahmsauce, Pommes Frites und einem Salat	14,50 €
<b>Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak</b> serviert mit Bratkartoffeln und Buttergemüse	19,80 €

## 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	4,50 €
Portion Spaghetti mit Tomaten- Fleischsauce	7,00 €
„Gestiefelter Kater“ Schnitzel „Wiener Art“, mit Pommes Frites und Gemüse	8,50 €
„Schweinchen Dick“ kleine Roastbratwürstchen mit Möhrensalat und Pommes Frites	8,50 €
„Max und Moritz“ Putenschnitzel auf Champignons à la Creme, dazu Kroketten und Buttermöhrrchen	8,50 €
„Arielle“ Frisches Schollenfilet natur gebraten, serviert mit Salatgarnitur und Butterkartoffeln	9,50 €

## 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“**

15,80 €

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

### **Penne Nudeln „Norwegische Art“**

19,50 €

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

### **Tagliatelle „Salvatore“**

22,50 €

Steinbeißerfiletsstreifen mit Tomaten in Gorgonzolasauce, mit gebratenen Scampi garniert

### **Tagliatelle Nudeln „à la Gorgonzola“**

28,80 €

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 Kommandeure 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** 19,50 €

natur gebraten, mit zerlassener Butter, gemischter Salat und Salzkartoffeln

**Ganze Nordseescholle „Finkenwerder Art“** 20,80 €

mit Speck und Zwiebeln, dazu ein gemischter Salat und Bratkartoffeln

**Ganze Kutterscholle „Graf Spee“** 22,80 €

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

**Schollenfilet „Müllerin Art“** 19,50 €

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

**Schollenfilet „Friesischer Art“** 22,50 €

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

**Schollenfilet nach „Kapitäns Art“** 23,50 €

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

## Goldbarsch

**Rotbarschfilet „Romana“** 19,80 €

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

**Goldbarschfilet „Försterin Art“** 20,80 €

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



## Kabeljau

**Kabeljau „Christin“** 20,80 €

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

**Kabeljau „Hopi“** 20,80 €

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

**Kabeljaufilet nach „Art des Hauses“** 22,50 €

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

## Seelachs

**Seelachsfilet gedünstet** 16,50 €

serviert auf einer Dijon-Senfsauce, dazu Salat und Dampfkartoffeln

**Seelachsfilet „à la Mozzarella“** 16,80 €

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

**Gebratenes Seelachsfilet „Riz Kasimir“** 16,80 €

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

## Steinbeißer

**Steinbeißerfilet „Spanische Art“** 22,50 €

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

**Steinbeißerfilet „Madagaskar“** 22,50 €

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



## Lachs

### **Lachsfilet „Nordische Art“**

19,80 €

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

### **Lachssteak vom Rost**

19,80 €

serviert mit Mandelbrokkoli, Sauce Bernaise und Butterkartoffeln

## Fisch Mix Teller

### **Fischplatte „Matrosen Art“**

22,50 €

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

### **Hamburger Fischpfanne**

22,50 €

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

### **Edelfischplatte „Borkum Riff“**

24,80 €

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



# Fleischgerichte



<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	17,50 €
serviert mit einem Salat der Saison und Pommes Frites	
<b>Schnitzel „à la Creme“</b>	18,80 €
serviert mit Champignons à la Creme, dazu Salat und Pommes frites.	
<b>Zwiebelschnitzel</b>	18,80 €
mit Schmorzwieblen und Kräuterbutter serviert, dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b>	19,50 €
mit Käse und Schinken gefüllt, dazu Buttererbsen und Pommes Frites	
<b>Schweinerückensteak vom Grill</b>	18,50 €
mit grünen Bohnen und Kräuterbutter <sup>1,8</sup>	
<b>Schnitzel „Ronde Plate“</b>	24,50 €
serviert mit Spiegelei und Nordseekrabben, dazu Bratkartoffeln und Salat	
<b>Schweinefilet „Großmutter Art“</b>	19,80 €
angerichtet auf Champignon-Rahmsauce, dazu buntes Gemüse und Kroketten	
<b>Schweinefiletspitzen</b>	19,80 €
in einer Cognac-Pfeffer-Sahnesauce, dazu reichen wir einen gemischten Salat und Kroketten	
<b>Mixed Grillteller</b>	25,50 €
verschiedene Steaks von Schwein, Rind und Pute, angerichtet mit Grillwürstchen, Speck und Kräuterbutter, dazu ein gemischter Salat und Bratkartoffeln	
<b>„Upholm-Hof“-Pfanne</b>	29,80 €
Medaillons von Schwein und Rind, auf einer Champignonrahmsauce, serviert mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und Kroketten	





## Spezialitäten von Pute und Lamm



### Putensteak „Hawaii“

18,80 €

mit Ananas und Käse überbacken, dazu Curryfruchtsauce,  
ein gemischter Salat und Patna Reis <sup>1,8</sup>

### Putenbruststeak „Schweizer Art“

18,80 €

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

### Zarte Lammrücken gegrillt

32,50 €

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

### Lammrücken „Sankt Michael“

32,50 €

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

26,80 €

Filet

31,80 €

**„Kräuterbutter“**  
mit Kräuterbutter

29,80 €

37,80 €

**„Zwiebel“**  
mit Schmorzwiebeln

31,80 €

38,80 €

**„Champignon“**  
mit frischen Champignons

31,80 €

38,80 €

**„Madagaskar“**  
mit Cognac - Peffersauce

31,80 €

38,80 €

**„Strindberg“**  
mit Dijonsenf - Zwiebelkruste

31,80 €

**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

7,80 €

### Gebackene Apfelküchle

mit Vanillesauce und Sahne

8,80 €

### Vanilleeis mit heißen Kirschen

8,80 €

### Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

8,80 €

### Panna Cotta mit Himbeersauce

7,50 €

### Weißer Mousse mit Blaubeersorbet

serviert auf Himbeersauce

7,80 €







Inhaber:  
Alexander Hentschel  
Upholmstr. 45



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