

Vorspeisen

FRIESISCHES SUSHI

12.50€

Maki vom Matjes und Labskaus,
Nigiri vom Lachs und Forellenfilet,
Dip nach Hausfrauenart,
Remouladensauce, Wasabi und Ingwer

Suppen

OCHSENSCHWANZSUPPE

8.50€

KÜRBISSUPPE

- mit geräuchertem Tofuspieß  6.50€
- mit Garnelen-Twister 7.50€

 = dieses Gericht ist vegan

Salat

SALATTELLER UPHOLM

Karottensalat, Gurkensalat, Rotkohlsalat
und Cherrytomaten an Wildkräutersalat

- mit sous-vide gegarten, amerikanischen
Flanksteakstreifen 22.50€
- mit gebackenen Falafelbällchen
und Tomatenhummus  17.50€

Wir reichen Italian Dressing
oder French Dressing sowie Brot zum Salat 

 = dieses Gericht ist vegan

Hauptspeisen

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN 35.50€

mit glasiertem Wurzelgemüse aus
Steckrüben, Karotten und Pastinaken,
dazu Kartoffelschaum

SURF & TURF 55.00€

Rinderfiletsteak (180g*) mit einem halben
Hummerschwanz, Grillgemüse mit
Nordseekräutern und dazu Graupenrisotto

MAISHÄHNCHENBRUST 26.50€

mit Panchettaspeck in Thymianjus,
dazu Ratatouille-Gemüse
und Parmesan-Polentarauten

*Rohfleischgewicht

Hauptspeisen

KABELJAU-LOINS 34.50€

mit Nordseekrabben an Café de Paris-Sauce,
dazu Grillgemüse und Süßkartoffelstampf

THUNFISCHSTEAK 29.50€

Rosa gebraten im Sesammantel auf
Teriyakilack mit geschmortem Pak Choi,
dazu Duftreis

TAGLIATELLE* 25.50€

mit Waldpilzsauce, Sommertrüffel
und Parmesan

VEGANES GULASCH  25.50€

vom Saitan, dazu Rotkraut und
Süßkartoffelstampf

*Sprechen Sie uns gerne für vegane/glutenfreie Alternativen an

Kinderkarte

CHICKEN NUGGETS

8.50€

Hausgemachte Hähnchenbrust-
filetstreifen in Knusperpanade, dazu
Pommes Frites mit Ketchup und Mayo

FISCHSTÄBCHEN

8.50€

Hausgemachte Fischstäbchen vom
Seelachs in Knusperpanade, dazu
Pommes Frites mit Ketchup und Mayo

PASTA*

- natur 5.00€
- mit Butter 5.50€
- mit Tomatensauce  6.00€
- mit Bolognesesauce 7.00€



= dieses Gericht ist vegan

*Sprechen Sie uns gerne für vegane/glutenfreie Alternativen an

Dessert

TIRAMISU UPHOLM 10.50€

(mit Alkohol) mit Bontjesopp und
dazu frische Wildbeeren

NORDIC FUSION  7.50€

Sanddorneis mit Gurken-Dill-Sirup und
karamellisierten Walnüssen

SCHOKOLADENKÜCHLEIN* 10.50€

an Himbeereis und frischen Beeren

KINDEREIS* 4.50€

Hausgemachtes Vanilleeis mit
Schokolinsen und bunten Streuseln

KÄSEVARIATION 13.50€

mit frischem Obst und Feigensenf

*Sprechen Sie uns gerne für vegane Alternativen an

*Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie Fragen zu Allergenen,
Zusatzstoffen oder glutenfreien Alternativen der Gerichte haben!*