

Vorspeisen

ROTE-BETE-CARPACCIO	9,90€
FISCH-VARIATION	19,50€
Variation von mariniertem und geräuchertem Fisch (Tagesangebot), dazu passende Sauce	
TATAR VOM RINDERFILET	23,50€
angemacht mit Schalotten, Cornichons, Kapern, Sardellen, Dijon-Senf und Eigelb - dazu geröstetes Treberbrot und Butter (mit Cognac)	

Suppen

TAGESSUPPE	6.00€
OCHSENSCHWANZSUPPE klassisch gekocht	9.00€
VEGETARISCHE CREMESUPPE	11.00€
• mit geräuchertem Tofuspieß	

Salat

SALATTELLER UPHOLM

Karottensalat, Gurkensalat, Rotkohlsalat
und Cherrytomaten an Wildkräutersalat

- mit Zanderstreifen 17.50€
- mit Rinderstreifen 18.50€
- mit gebackenen Falafelbällchen 15.50€
und Tomatenhummus 

BLATTSALATE MIT STREIFEN VON
GERÄUCHERTER ENTENBRUST 16.50€

Wir servieren unsere Salate wahlweise mit Johannisbeer-
Vinaigrette, Balsamico-Dressing oder unserem Haus-
Joghurt-Dressing

 = dieses Gericht ist vegan

Hauptspeisen

ZWEIERLEI KALBSBÄCKCHEN 27.00€

Geschmort und gebacken, dazu
Wurzelgemüse und warmer Kartoffelsalat

RINDERFILET 29.00€

Pariser Art (Speck und Pfeffer-Cognac-Sauce)
oder natur, mit Gemüse garnitur und
Kartoffelgratin, 200g *

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 27,00€

Mit Grilltomate, Bohnenbündchen und
hausgemachten Fritten . 200g *

MAISHÄHNCHENBRUST 18,50

in Thymianjus, dazu Ratatouille-Gemüse
und Parmesan-Polenta

PASTA DES TAGES 15,00€

Erfragen Sie das heutige Gericht
gerne bei unserem Servicepersonal!

*Rohgewicht

 Sprechen Sie uns gerne für vegane/glutenfreie Alternativen an.

Hauptspeisen

KABELJAU

27.00€

Glasig gedünstet mit Nordseekrabben an Weißwein-Kräutersauce, dazu Grillgemüse und Kartoffel-Selleriestampf

SCHOLLE

25.00€

Finkenwerder Art mit Blattspinat und Pellkartoffeln

WOLFSBARSCH

29,00€

Aus der Pfanne mit Limettenschaum auf Spinatbett, dazu Pellkartoffeln

SEETEUFEL

33.00€

Gebraten mit Safranrisotto, Fenchel und Zitronenbutter

VEGANES CURRY

17.50€

Kichererbsen an aromatischer Kokos-Curry-Sauce mit Duftreis, frischem Koriander und Mango-Chutney



= dieses Gericht ist vegan

Cordon Bleu

Wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

DER KLASSIKER VOM KALB 24,00€

Mit Kochschinken und würzigem Emmentaler

NORDSEE vom Schwein 25,50€

Räucherlachs, Nordseekrabben und Frischkäse

ALPENGLÜCK vom Schwein 22,50€

Tiroler Speck, Bergkäse und Röstzwiebeln

ITALIA vom Schwein 24.00€

Parmaschinken, Mozzarella, getrocknete Tomaten und Basilikum

HAWAII vom Schwein 22.50€

Kochschinken, Ananas und Käse

BBQ vom Schwein 23.50€

Bacon, Cheddar, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce

FEUER UND FLAMME vom Schwein 22.50€

Jalapenos, Salami und Cheddar

VEGGIE SEITAN CORDON BLEU 22.50€

Veganer Schinken und Käse, Blattspinat, getrocknete Tomaten, Mozzarella und Frischkäse

Kinderkarte

CHICKEN NUGGETS

10,00€

Hausgemachte Hähnchenbrust-
filetstreifen in Knusperpanade, dazu
Nudeln in Rahmsauce mit Pilzen

FISCHSTÄBCHEN

8.90€

Hausgemachte Fischstäbchen vom
Seelachs in Knusperpanade, dazu
Remouladensauce mit Salzkartoffeln

PASTA*

- Rahmsauce, Pilze 7.50€
- mit ausgelassener Butter 7.00€
- mit Tomatensauce  6.50€
- mit Bolognesesauce 8.00€

 = dieses Gericht ist vegan

*Sprechen Sie uns gerne für vegane/glutenfreie Alternativen an.

Dessert

KAISERSCHMARRN 12.50€

mit Brombeeren (mit oder ohne Alkohol)

PINA COLADA BANANA SPLIT 12,50,€

Karamellisierte Banane- Vanille-, Kokos-und
Ananaseis, warme Ananas, Kokossahne,
geröstete Kokoschips, weiße Schokolade,
Cocktailkirsche

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 11.00€

an Himbeereis und Waldbeeren

KINDEREIS 5,00€

Vanilleeis mit Schokolinsen und
bunten Streuseln

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

Aperitifs

Prosecco

0.1l / 4.90€
0.75l / 29.90€

Aperol Spritz	8.90€
Sanddorn Spritz	8.90€
Amerié Spritz	8.90€
Sarti Spritz	8.90€
Wild Berry Lillet	8.90€
Spritz ohne Witz (alkoholfrei)	7.90€
Wellpaero (alkoholfrei)	7.90€
Martini Pomegranate (alkoholfrei)	7.90€

Sherry „Sandeman“ <i>Dry, Medium, Sweet</i>	5cl / 3.90€
Port „Sandeman“ <i>White, Tawny</i>	5cl / 3.90€
Pernod (mit Soda)	4cl / 4.90€
Martini <i>Dry, Bianco, Rosso</i>	4cl / 3.90€
Campari Orange / Soda	4cl / 6.90€
Remy Martin	2cl / 3.90€
Hennessy Fine	2cl / 3.90€

Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Sprite,	0.2l / 2.20€
Coca Cola Zero, Mezzo Mix	0.4l / 4.10€
Fuze Tea Zitrone/Pfirsich	0.25l / 3.50€
Sprudel/Naturell	0.25Fl / 2.50€
	0.75Fl / 6.90€

AURICHER SÄFTE/SCHORLEN

Apfelsaft, Orangensaft	0.2l / 2.80€
	0.4l / 5.20€
Apfelschorle, Orangenschorle	0.2l / 2.50€
	0.4l / 4.90€
Kirschsaft, Bananensaft, Tomatensaft	0.2Fl / 3.00€
Sanddorn-Apfelschorle	0.33Fl / 3.90€
Rhabarberschorle	0.33Fl / 3.90€

SCHWEPPE

Bitter Lemon, Tonic Water,	
Ginger Ale	0.2Fl / 3.50€
Wild Berry, Pomegranate	0.2l / 3.20€

Biere

VOM FASS

BÖR 300M / BÖR 500M

0.3l / 4.90€

0.5l / 6.90€

Radler

0.3l / 4.90€

0.5l / 6.90€

Grevensteiner Original

(dunkel)

0.3l / 4.10€

0.5l / 6.10€

AUS DER FLASCHE

Maisel's Hefeweizen

0.5l / 6.50€

Aktien Landbier

0.5l / 6.50€

ALKOHOLFREI

Maisel's Hefeweizen

0.5l / 6.50€

Veltins Pils

0.33l / 4.10€

Veltins Radler Zitrone

0.33l / 4.10€

Bayreuther Lager

0.5l / 6.50€

Heißgetränke

Kaffee Créma	3.50€
Espresso	3.50€
Doppelter Espresso	4.60€
Latte Macchiato	4.90€
Cappuccino	3.90€
Milchkaffee	4.90€
Heiße Schokolade mit Sahne (weiß oder Vollmilch)	5.20€

Alle hier angebotenen Kaffeespezialitäten sind auf
Anfrage auch entkoffeiniert und/oder mit
Hafermilch/laktosefreier Milch (vegan, glutenfrei,
zuckerarm und allergikerfreundlich) erhältlich!

HeiBgetränke

TEE

3.90€

- Rooibos mit Vanille und Orange
- Früchtemischung mit Hibiskus, Apfel und Erdbeere
- Grüner Tee
- Schwarzer Tee
- Pfefferminze

HEISSES MIT SCHUSS

Grog (4cl Hansen Rum)

5.50€

Sanddornrog

6.50€

Longdrinks

Cuba Libre mit Havana Club	8.90€
Gin Tonic Bombay Sapphire	8.90€
Gin Tonic Monkey 47	8.90€
Vodka Lemon mit 42 Below Vodka	8.90€
Whisky Cola mit Johnnie Walker	8.90€
Whiskey Cola mit Jim Beam	8.90€
Whiskey Cola mit Jack Daniel's	8.90€
Bacardi Cola	8.90€

Whisk(e)y

Chivas Regal 12 Years	4cl / 5.90€
Glenfiddich 12 Years	4cl / 6.90€
Johnnie Walker Red Label	4cl / 5.90€
Jim Beam	4cl / 5.50€
Jack Daniel's	4cl / 5.50€
Southern Comfort	2cl / 4.00€

Brände

GRAPPA GIARE

2cl / 4.90€

Amarone Marzadro

Gewürztraminer Marzadro

Chardonnay Marzadro

PRINZ ALTE SORTEN

2cl / 4.20€

Williams-Christbirne, Wald-Himbeere,

Haus-Zwetschke, Kirsche, Haselnuss,

Marille, Erdbeere, Bodensee-Apfel

Liköre

Amaretto di Saronno

2cl / 3.90€

Grand Marnier

2cl / 3.90€

Baileys Irish Cream

2cl / 3.90€

Sambuca Molinari

2cl / 3.90€

Cointreau

2cl / 3.90€

Licor 43

2cl / 3.90€

Spirituosen

Fürst Bismarck	2cl / 2.90€
Malteser Aquavit	2cl / 3.90€
Linie Aquavit	2cl / 3.90€
Jubiläums Aquavit	2cl / 3.90€
42 Below Vodka	2cl / 3.90€
Absolut Vodka	2cl / 3.90€
Silver Sierra Tequila	2cl / 3.90€
Monkey 47 Gin	2cl / 4.00€
Bombay Sapphire Gin	2cl / 3.90€
Hendrick's Gin	2cl / 3.90€
Fernet Branca	2cl / 3.90€
Ramazzotti	4cl/ 5.00€
Averna	4cl/ 5.00€
Jägermeister	2cl / 3.90€
Bacardi Carta Blanca	2cl / 3.90€
Havana Club 5 Anos	2cl / 4.20€

Sprechen Sie uns gerne an, wenn Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen haben!

Auszug aus unserer Speisekarte

FISCH-VARIATION

22.50€

Variation von mariniertem und
geräuchertem Fisch (Tagesangebot),
dazu passende Sauce

BLATTSALATE MIT STREIFEN VON GERÄUCHERTER ENTENBRUST

19.50€

RINDERFILET

55.00€

Pariser Art (Speck und Pfeffer-Cognac-Sauce)
oder natur, mit Gemüse garnitur und
Kartoffelgratin, 200g *

VEGANES CURRY

25.50€

Kichererbsen an aromatischer Kokos-Curry-
Sauce mit Duftreis, frischem Koriander und
Mango-Chutney

WOLFSBARSCH

31.50€

Aus der Pfanne mit Limettenschaum
auf Spinatbett, dazu Pellkartoffeln

KAISERSCHMARRN

10.50€

mit Brombeeren (mit oder ohne Alkohol)

Unsere aktuelle
Speisekarte des
Restaurants

