

# Herzlich Willkommen im Bistorant Uppu!

## Frühstück

Montag- Freitag Frühstück nach Wahl bis 11:30 Uhr.

An Wochenenden und Feiertagen, sowie in den Ferien bieten wir unser Frühstücksbuffet an!

### Kleines Frühstück

5,20 €

Brühkaffee oder Tee, belegtes Brötchen nach Wahl

### Uppu Frühstück

12,80 €

2 Brötchen, 2 Scheiben Graubrot, Salami (4,7), Sauerländer Knochenschinken (4), gek. Schinken (4,7,10), Käse (2), Konfitüre, 1 gekochtes Ei, 1 Schälchen Joghurt mit frischen Früchten, 1 Glas Orangensaft 0,1l, 1 Tasse Kakao, Brühkaffee oder Tee

### Biker Frühstück

11,90 €

2 Brötchen, Butter, Käse (2), Konfitüre, Nutella, 1 gekochtes Ei, 1 Schälchen Müsli mit Früchten, 1 Glas Orangensaft 0,1l, 1 Tasse Kakao, Brühkaffee oder Tee

### Belegtes Brötchen mit

- Käse (2) oder süß mit Marmelade oder Nutella 2,80 €

- Salami (4,7,) 3,20 €

- Kochschinken (4,7,10) 3,40 €

### Portion Müsli mit frischen Früchten, Joghurt oder Milch

4,80 €

### Rührei \*mit Brötchen und Butter (und Speck zzgl. 1€)

6,50 €

Frisch gepresster Orangensaft 0,28l (bis 12Uhr)

4,50 €

Glas Sekt zum Frühstück 0,1l

2,50 €

### Frühstücksbuffet

11,80 €

(Samstags, Sonn- und Feiertags von 9 bis 11:30 Uhr)

Da kommen alle auf ihre Kosten mit Brot, Brötchen, Säften und Milch, Joghurt, Quark und Müsli, Wurst und Schinken von unserem Metzger Leber, Ei und Käse, Marmelade und Süßem.

\*wahlweise mit der „bodenlosen“ Tasse Brühkaffee, Tee oder Kakao ODER 1 Tasse einer Kaffeespezialität nach Wahl.

**Ab einer Personenzahl von 6 Personen bieten wir mit Voranmeldung auch werktags gern ein kleines Frühstücksbuffet an!**

## Brot und Baguette Täglich bis 17 Uhr.

„Strammer Max“ – Graubrot, Schinken, 2 Spiegeleier

7,80 €

„Stramme Lotte“ – Graubrot, Gouda (2), 2 Spiegeleier

7,80 €

Unsere **Baguettes** belegen wir \*mit Salatmayonnaise (4), Blattsalat, Tomaten und Gurken.

„Herrloh“ * mit Gouda (2)	5,20 €
„Bremberg“ * mit Kochschinken (4,7,10) und Gouda(2)	5,60 €
„Poppenberg“ * mit Salami (4,7) und Gouda (2)	5,80 €
„Bürensee“ * mit Thunfisch und Zwiebeln	6,00 €
<b>überbacken</b>	
„Nordhang“ * mit Salami (4,7) und Gouda (2)	6,30 €
„Slalomhang“ * mit Kochschinken (4,7,10) und Gouda (2)	6,30 €

## Suppen

Tomatensuppe * mit Sahnehaube und Brot (auch vegan möglich)	3,90 €
Gulaschsuppe * mit Brot	6,00 €

## Salate

Salate der Saison, stets frisch und regional, wenn es das Angebot möglich macht. Das Dressing passen wir dem jeweiligen Salat-Angebot und der Saison an.

Salatbeilage	3,00 €
Kleiner Salat	5,80 €
Salat „Uppu“	8,20 €
* verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken, Käse (2), Balsamico- Essig und Olivenöl	
Gemischter Salat	* mit Brot und
	* Thunfisch 9,00 €
	* Kochschinken (4,7,10), Ei und Käse (2) 9,00 €
	* gebratenen Champignons (auch vegan möglich) 10,40 €
	* gebratenen Putenstreifen 10,60 €

## Sauerländer Ofenkartoffeln

* mit frischem Salat und hausgemachten Kräuterquark	6,80 €
zusätzlich mit * Räucherlachs	9,90 €
	* gebratenen Champignons (auch vegan möglich) 9,90 €
	* gebratenen Putenstreifen 10,20 €

## Vegetarisches

Vegetarischer Cheeseburger	9,20 €
* mit einer dicken Scheibe Gouda statt Fleisch, Pommes frites und Krautsalat	
Vegane Burger	12,80 €
* mit hausgemachtem Rote Bete Patty und vegane Mayonnaise	
Gemüsetaler * mit Salat, Ofenkartoffel und Kräuterquark	8,60 €
Kartoffelspalten * mit Salat und Kräuterquark (auch vegan möglich)	7,20 €

## Tageskarte

<b>Mittagsmenü</b>	8,40 €
Montag bis Freitag kochen wir unser Mittagsgeschicht. Stets frisch, aktuell und häufig regional. Immer mit einer vegetarischen Alternative.	
<b>Samstag</b> gibts eine gute Portion hausgemachten Eintopf * mit Brot	6,40 €

## Pasta (Tagliatelle)

* mit frisch gebratenen Champignons und Sahnesoße	9,60 €
* mit Räucherlachsstreifen und Sahnesoße	9,90 €
* mit hausgemachtem Pesto und Parmesan	9,20 €

## Einfach nur gut !

Bratwurst	* mit Pommes frites (8, 9, 10)	7,00 €
Currywurst	* mit Pommes frites (8, 9, 10, 11)	7,50 €
Paprikawurst	* mit Pommes frites (8, 9, 10, 11)	7,80 €
Leberkäs	* mit Spiegelei und Kartoffelsalat (8, 9, 10)	7,80 €
Gyrosteller		10,90 €
	* mit Pommes frites, Tsatsiki, Rot- und Weißkrautsalat	

## Der Hit seit es Uppu gibt: Unsere Burger !!!

**Seit 35 Jahren** machen wir unsere Burger mit Salatmayonnaise <sup>(4)</sup>, Currysoße, Blattsalat, Gurke, Tomate und gebratenen Zwiebeln.

Dazu reichen wir Pommes frites <sup>(8, 9, 10, 11)</sup>

**Hamburger** 8,20 €

\* mit 100g reinem Rinderhack

**Cheeseburger** 8,50 €

\* mit 100g reinem Rinderhack und einer Scheibe Gouda <sup>(2)</sup>

**„Giant“ Hamburger** 11,00 €

\* mit 180g reinem Rinderhack

**„Giant“ Cheeseburger** 11,50 €

\* mit 180g Rinderhack und einer Scheibe Gouda <sup>(2)</sup>

**Uppus Bio Burger** 14,80 €

\* mit 200g bio Rindfleisch direkt aus Winterberg von Landwirt Uli!

\*\* noch besser als **„Spezial Burger“** mit hausgemachtem

Rot- und Weißkrautsalat zusätzlich 1,00€

**Vegetarischer Cheeseburger** 9,20 €

\* mit einer dicken Scheibe Gouda <sup>(2)</sup> statt Fleisch, Pommes frites und Krautsalat

**Veganer Burger** 12,80 €

\* mit hausgemachtem Rote Bete Patty, Pommes frites und veganer Mayonnaise

## Schnitzel (paniert, vom Schwein) \* mit Pommes frites

Champignon- Schnitzel 12,80 €

\* mit frischen Champignons in Rahmsauce

Schnitzel Wiener Art 10,80 €

\* Schnitzel garniert mit einer Scheibe Zitrone

Paprikaschnitzel <sup>(7,11)</sup> 11,80 €

* mit würziger Paprika- Tomatensauce	
Zwiebelschnitzel	12,50 €
* Schnitzel pur mit gebratenen Zwiebeln	

## Steaks

Wir verwenden bei Rindersteaks ausschließlich Fleisch aus Weidentierhaltung der Marke „Rodeo Ranch Quality“.

- Sollten Sie keinen Wunsch äußern, braten wir Ihr Steak medium.

- Zu allen Steaks servieren wir gebratene Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes frites.

Rib Eye Steak	24,80 €
* 300g aus dem saftigen Kern der Hochrippe	
Rumpsteak	21,50 €
* 250g innen zart, außen mit typischen Fettrand	
Rinderhüftsteak	16,20 €
* 180g zartes, sehr mageres Steakfleisch	
Tournedos vom Schwein	16,20 €
* zarte Medaillons in einer leckeren Sahnesoße	

Die Gerichte auf dieser Seite servieren wir mit Pommes frites und Salatmayonnaise (4).

### Beilagenwechsel:

Ofenkartoffeln, Rösti, Kartoffelspalten oder Kroketten	1,00 €
<b>Salatbeilage</b> * täglich frisch mit leckerem Dressing	3,00 €

## Süßes

Warmer <b>Apfelstrudel</b> * mit Eis und Sahne	4,40 €
Wiener <b>Quarkstrudel</b> * mit Eis und Sahne	4,40 €
frisch gebackene <b>Waffeln</b>	
* mit Puderzucker	2,50 €
* mit Sahne	3,00 €
* mit Kirschen	3,80 €
* mit Kirschen und Sahne	4,40 €
* mit Kirschen, Eis und Sahne	5,00 €

## Eis

aus unserer Eiskarte!

## Allgemeines

**Kinder** – all unsere Gerichte (mit Ausnahme der Steaks) kochen wir auch für Kinder. Kleine Portion, kleiner Preis!

**Senioren** – natürlich bieten wir auch kleinere Portionen an. Hier ziehen wir 2,00 € vom Gesamtpreis ab.

**Kartenzahlungen** – wir nehmen ihre Kartenzahlung gern ab einem Betrag ab 20 € an. Bitte verwenden sie keine Kreditkarte.

**Allergiker** - bei Allergien sprechen sie uns bitte an.

Wir haben eine Deklarationspflicht. Die Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet: 1. Koffein 2. Farbstoff 3. mit Süßstoff Cyclamat, Acesulfam, Aspartam 4. mit Konservierungsstoffe 5. Chininhaltig 6. enthält eine Phenyl-Alanin Quelle 7. Antioxidationsmittel 8. Geschmacksverstärker 9. Milcheiweiß 10. Phosphat 11. Säuerungsmittel 12. Geschwärzt 13. Taurin

## Kalte Getränke

<b>Softdrinks &amp; Wasser</b>	0,3l	0,5l
Afri Cola (1,2,7)	2,60 €	3,90 €
Afri Cola light (1,2,6,7)	2,60 €	3,90 €
Bluna (1,2)	2,60 €	3,90 €
Bluna Citro (4,11)	2,60 €	3,90 €
Spezi (Bluna & Afri Cola gemischt) (1,2,7)	2,60 €	3,90 €
Eistee Zitrone von Rauch	2,20 €	3,40 €
Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure 0,28l	2,00 €	3,50 €
Flasche Gerolsteiner Mineralwasser „Sprudel“	1,0l	5,00 €
Flasche Gerolsteiner Mineralwasser „Still“	0,75l	5,00 €
Schweppes Bitter Lemon (5,7)	0,2l	2,80 €
Schweppes Ginger Ale (2,7)	0,2l	2,80 €
Schweppes Tonic Water (5,7)	0,2l	2,80 €
Orangina gelb oder rot (2,7)	0,2l	2,80 €

## Säfte & Nektare

Apfelsaft naturtrüb von Possmann	0,28l	3,00 €	4,50 €
Fruchtsäfte von Vaihinger			
Orange, Kirsche, Banane, Johannisbeer	0,28l	3,20€	4,80€
Rhabarber- oder Maracujanektar	0,28l	3,20€	4,80€
Alle Säfte und Nektare auch als Schorle	0,28l	2,80€	4,50€

## Bier

<b>Fassbier</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Veltins Pils	2,30€	4,50€
Harmonisches helles Pils mit leicht herber Hopfennote		
Radler (Pils mit Bluna Citro), Alster (Pils mit Bluna)	2,30€	4,50€
Pott's Landbier	2,30€	4,50€
Ein echtes Münsterländer Original – Kräftiger und würziger Geschmack mit besonders feiner Malz- und Karamellnote		
Krefelder (Pott's mit Afri Cola)	2,30€	4,50€
Früh Kölsch	0,2l 2,00€	4,50€
Bierspezialität aus Köln		
Hallenberger Landbier	0,3l 3,80€	
Das Bier von Hier: Süffiges, naturtrübes, bernsteinfarbenes Bier mit fester Schaumkrone. Die meisten Zutaten stammen aus der Region und bilden in 6 Wochen Reifezeit den optimalen Geschmack.		

## Flaschenbier

Schneider Weisse original	0,5l	4,00€
Braukunst für Weissbierkenner – tief bernsteinfarben, harmonisch ausgewogen und kraftvoll		
Schneider Weisse Helles Hefe	0,5l	4,00€
Vollmundig und intensiv mit milder Frische.		
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5l	4,00€
Erfrischender Durstlöscher bei vollem Weissbiergenuss ohne Alkohol		
Veltins Pilsener alkoholfrei 0,0%	0,33l	2,60€
Gebraut wie ein Pilsener, dem im Nachhinein der Alkohol entzogen wird		
Veltins Malzbier	0,33l	2,60€
Kräftiger Geschmack mit leicht zitroniger Note, ganz ohne Alkohol		
Veltins Fassbrause Zitrone oder Holunder	0,33l	2,60€
70% Erfrischungsgetränk trifft auf alkoholfreies Bier, ohne viel Zucker		

## Wein

### Weiß

Unsere Weine vom Weingut Leckron aus Rheinhessen

	Glas		Flasche	
2017 Silvaner, trocken	0,2l	4,60€	1l	17,80€
2018 Bacchus, halbtrocken	0,2l	4,60€	1l	17,80€
2017 Chardonnay Spätlese, feinherb	0,2l	5,40€	0,75l	17,00€
2017 Riesling, Spätlese, trocken	0,2l	5,40€	0,75l	18,00€

2016 Weißer Burgunder, Spätlese feinherb	0,2l	5,40€	0,75l	18,00€
2016 Grauer Burgunder, Spätlese trocken			0,75l	18,00€

### Rosé

Weingut Leckron

2017 Spätburgunder, Spätlese feinherb	0,2l	5,20€	0,75l	17,00€
---------------------------------------	------	-------	-------	--------

### Rot

Weingut Leckron aus Rheinhessen

2017 Dornfelder, trocken	0,2l	4,80€	1l	18,00€
--------------------------	------	-------	----	--------

2017 Cabernet Sauvignon, feinfruchtig	0,2l	5,60€	0,75l	18,00€
---------------------------------------	------	-------	-------	--------

2016 Frühburgunder, trocken			0,75l	16,80€
-----------------------------	--	--	-------	--------

2016 Spätburgunder, trocken			0,75l	18,00€
-----------------------------	--	--	-------	--------

Vier Jahreszeiten Winzer aus der Pfalz

2017 Merlot Qualitätswein, trocken	0,2l	5,60€	0,75l	18,00€
------------------------------------	------	-------	-------	--------

Auf unserer Weinkarte haben wir eine Auswahl weiterer Flaschenweine von anderen, ebenfalls großartigen Weingütern.

### Weinschorlen & Weitere Weine

Weiß-, Rosé- oder Rotweinschorle			0,3l	3,50€
----------------------------------	--	--	------	-------

Possman Apfelwein			0,28l	2,60€
-------------------	--	--	-------	-------

### Prickelndes

Mumm Sekt	Glas	3,50€	Piccolo	6,00€
-----------	------	-------	---------	-------

Scavy & Ray Prosecco			Piccolo	6,00€
----------------------	--	--	---------	-------

Aperol Spritz	Glas	5,50€		
---------------	------	-------	--	--

Aperol, Sekt, Soda & frische Orange

Hugo	Glas	6,00€		
------	------	-------	--	--

Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Minze & Limette

Winzersekt Riesling Brut			Flasche 0,75l	17,00€
--------------------------	--	--	---------------	--------

Leckron Rie-Secco, Deutscher Perlwein, trocken			Flasche 0,75l	15,00€
--	--	--	---------------	--------

### Longdrinks

Gin & Tonic				6,50€
-------------	--	--	--	-------

Botanist Gin mit Schweppes Tonic Water

Bacardi Cola	6,00€
Bacardi Rum & Afri Cola	
Campari Soda oder Orange	6,00€
Perfekter Aperitif, Bitterlikör mit Soda oder Orangensaft	
Whiskey Cola	6,00€
Jack Daniels oder Southern Comfort Whiskey mit Afri Cola	
Wodka Lemon	6,00€
Moskowskaya Wodka mit Schweppes Bitter Lemon	

## Cocktails

Mojito	7,50€
Havanna Club, Limetten, Soda & Minze	
Tequila Sunrise	7,50€
Orangensaft, Tequila & Grenadine	
Pina Colada	8,20€
Ananassaft, Kokossirup, Rum & Sahne	
Capirinha	7,50€
Limettensaft, Rohrzucker & Pitú	
Moscow Mule	7,50€
Wodka, Ginger Beer & Gurke	

### Alkoholfreie Cocktails

Fresh Up Sprite	5,50€
Sprite, Limetten & Minze	
Ipanema	5,50€
Schweppes Ginger Ale, Limetten & Rohrzucker	
Summer Cooler	5,50€
Orangensaft, Sprite & Angostura	
Coconut Banana	5,50€
Bananensaft, Ananassaft, Kokossirup & Sahne	

## Whisky & Whiskey

Eine erlesene Auswahl findet man in unserem Rückbuffet. Wir probieren gerne Neues und legen uns darum nicht fest!

## Spirituosen

Ob Klassiker, Regionales oder Geheimtipps - eine große Auswahl findet sich im Rückbuffet im Bistro.



## Cafe & Co.

Pott Kaffee (Brühkaffee)	2,50 €
Pott Schümli Kaffee (Café Creme)	2,60 €
Pott Kaffee entkoffeiniert	2,60 €
Espresso	1,50 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Latte Macchiato	3,00 €
Cappuccino italiano *mit aufgeschäumter Milch	2,50 €
Cappuccino Panna *mit Sahne	2,50 €
Café con leche „grande“ * mit doppeltem Espresso	3,50 €
Café au lait in der Supertasse	3,50 €
Café Mocca * mit Kakao, Espresso und Sahne	3,50 €
Café Amaretto oder Baileys *mit Sahne (2,11)	4,60 €
Irish Coffee*mit irischem Whiskey und Sahne	5,00 €

### **ganz heiß**

Becher heiße Schokolade	3,00 €
Schokolade mit Sahne	3,30 €
Heiße Ovomaltine	3,00 €
Becher heiße oder kalte Milch	2,50 €

### **Tee & Co**

Pickwick Schwarztee	2,60 €
Eilles Tee * Darjeeling oder Earl Grey	2,80 €
Früchte- und andere Tees	2,80 €
* Apfel, Sommerbeeren-, Früchte-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Kamillen-, Kräutergarten, Rooibos Vanille oder Grüntee	
Frischer Tee * Pfefferminz oder bio-Ingwer	3,00 €
Chaipur * indischer Gewürztee mit heißer Milch	2,80 €

- weitere Heißgetränke haben wir in unserer Saisonkarte aufgelistet -



## Wintergetränke



### **Mit Alkohol**

Hausgemachter Glühwein * fruchtig mit Schuss	3,80 €
Pflaumenpunsch mit Sahne * mit eingelegten Schnapspflaumen	4,00 €
Orangenpunsch * heißer Orangensaft, Triple Sec und Orangenlikör	5,00 €
Sylter Grog * heiße Zitrone mit Rum und Honig	5,00 €

Apfelamaretto * heißer Apfelsaft mit Zimt und einem Schuss Amaretto	4.80 €
Heiße weiße Schokolade * mit Eierlikör	4,50 €

### Ohne Alkohol

Heiße weiße Schokolade	3,50 €
Heißer Apfelsaft * mit Zimt und Amaretto Sirup	3,30 €
Heiße Zitrone	2,80 €
Chaipur * indischer Gewürztee mit Milch	2,80 €
Goldene Milch * Gewürztee mit Kurkuma, Ingwer, Pfeffer und Zimt	4,80 €

Für laktosefreie Milch und pflanzliche Milchalternativen berechnen wir 0,50 €

