



UPSTALSBOOM
PARKHOTEL · EMDEN

VORSPEISEN | STARTERS

- | | |
|--|---------|
| Hausgebeizter Winterlachs
mit Spekulatius-Schwarzbrot-Crunch, an mariniertem Feldsalat
<i>Home-made pickled salmon with speculatus bread crunch
and marinated lambs lettuce</i> | 10,50 € |
| Geräucherte Entenbrust
auf Rote-Bete-Carpaccio, mit Orangendressing und karamellisierten Walnüssen
<i>Smoked duck breast on beetroot carpaccio with orange dressing
and caramelized walnuts</i> | 10,90 € |
| Winterlicher Salat
mit Früchten, Nüssen, Parmesanspänen und Hausdressing
<i>Winter salad with fruits, nuts, parmesan shavings and home-made dressing</i> | 8,50 € |



UPSTALSBOOM
PARKHOTEL · EMDEN

SUPPEN | SOUPS

Krabbensuppe mit Dill-Sahnehaube <i>Crab soup with dill cream topping</i>	8,80 €
Essenz vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernnocken <i>Essence of Hokkaido pumpkin with pumpkin seed dumplings</i>	8,50 €
Cremesuppe von der Pastinake mit Trüffelcroûtons <i>Creamy parsnip soup with truffle croûtons</i>	8,30 €



UPSTALSBOOM
PARKHOTEL · EMDEN

FLEISCH | MEAT

Sous-vide gegarte Entenbrust Baconjus mit Rosenkohl und Pastinaken-Kartoffelstampf <i>Sous-vide cooked duck breast bacon jus with Brussels sprouts and parsnip-potato mash</i>	21,90 €
Knuspriger Gänsebraten mit Beifußsauce, Apfel-Rotkraut und Kartoffelklöße <i>Crispy roasted goose with mugwort sauce, red cabbage and potato dumplings</i>	29,50 €
Hirschburger mit Quitten-Speckmarmelade mit mariniertem Rotkohl-Walnussalat und Knoblauch-Wedges <i>Deer burger with quince bacon jam with marinated red cabbage walnut salad and garlic wedges</i>	16,80 €
Ostfriesischer Grünkohl mit Senf, Kassler, Schweinebauch, Pinkel, Mettwurst und Salzkartoffeln <i>East Frisian kale with mustard, smoked pork, pork belly, Pinkel, Mettwurst and potatoes</i>	18,00 €
Wildgulasch mit Speckrosenkohl und Spätzle <i>Venison goulash with bacon Brussels sprouts and spaetzle</i>	18,90 €



UPSTALSBOOM
PARKHOTEL · EMDEN

FISCH | FISH

Butterfisch * mit Spekulatius-Chilisauce auf sautiertem Wirsing und Nussbutterkartoffeln <i>Butterfish with speculatus chili sauce on sautéed savoy cabbage and nut butter potatoes</i>	18,80 €
„Nordseeteller“ Gebratene Seezunge, Scholle, und Scharbe mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Beilagensalat <i>Fried sole, plaice and shad with lemon butter, potatoes and salad</i>	36,60 €
Gebratene Tranche vom Lachs mit Orangen-Fenchelkruste, Weißweinsauce, sautiertem Wirsing und Herzoginkartoffeln <i>Fried slice of salmon with orange-fennel crust, white wine sauce, sautéed savoy cabbage and duchess potatoes</i>	24,50 €

* Bitte beachte den Hinweis zum Verzehr zu Buttermakrelen:
https://www.lk-mecklenburgische-seenplatte.de/media/custom/2037_1505_1.PDF?1385460784
oder sprich unser Servicepersonal an



UPSTALSBOOM
PARKHOTEL · EMDEN

VEGAN & VEGETARISCH

| VEGAN & VEGETARIAN

Buuskohleintopf (vegan) mit Tofu-Hack <i>Vegan cabbage stew with minced tofu</i>	15,50 €
Gebackene Süßkartoffel (vegan) mit Pfannengemüse und Avocado-creme <i>Baked sweet potato with stir-fried vegetables and avocado cream</i>	14,80 €
Kürbis-Spätzle-Auflauf <i>Pumpkin spaetzle casserole</i>	14,80 €



UPSTALSBOOM
PARKHOTEL · EMDEN

DESSERT | DESSERT

Warmer Apfelstrudel mit Schokoladensauce, Macadamia-Eis und Sahne <i>Warm apple strudel with chocolate sauce, macadamia ice cream and cream</i>	10,80 €
Lauwarmes Salted-Caramel-Schokotörtchen auf Beerenkompott und Zimtsahne <i>Warm salted caramel chocolate tart on berry compote and cinnamon cream</i>	9,50 €
Pilsumer Käseplatte mit Quittengelee und Baguette <i>Pilsum cheese plate with quince jelly and baguette</i>	11,80 €

Bei Änderung der Speisen erfolgt ein Preiszuschlag von 1,00 € pro Gericht.