

Kleinigkeiten zum Start

Ganzer Camembert 9,40€

Matjesfilet 9,50€

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage 4,90€

Hausgemachte Kartoffelsuppe 5.20€

Französische Zwiebelsuppe 5.20€

mit Käse überbacken

Tomatensuppe 5.30€

Gulaschsuppe 5.90€

Für unsere jungen Gäste

Pommes Schranke 4.00€

Ein Pfannekuchen 6.20€

wahlweise mit Nutella oder Apfel

Hähnchenbruststreifen 8.70€

mit Pommes und Mischgemüse

Schweineschnitzel 8.70€

mit Pommes und Mischgemüse

Die Up de Schmudde Pfannekuchen seit Restaurantgründung im Jahre 1975 ein Begriff

Alle Pfannekuchen hausgemacht nach einem überlieferten Familienrezept

Zwei Speckpfannekuchen mit gemischtem Salat	15.50€
Zwei Buchweizenpfannekuchen mit durchwachsenem Speck und Zwiebelringen	16.20€
Zwei Mehlpfannekuchen dick belegt mit Münsterländer Mettwurst	16.20€
Zwei Buchweizenpfannekuchen mit Mettwurst	15.00€
Acht Reibeplätzchen mit Apfelmus	17.00€
Zwei Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	15.50€

Vom niederreinischen Geflügelhof

Hähnchenbrustfilet mit Champignons natur oder paniert mit Pommes Frites und Salat	18.50€
Indisches Hähnchencurry mit Früchten Butterreis und gemischter Salat	19.50€
Cordon Bleu von der Hähnchenbrust Pommes Frites und gemischter Salat	19.50€
Käse-Kräutergeschnetzeltes Butterreis und gemischter Salat	19.70€

Aus dem Netz in Topf und Pfanne

Matjesfilet Hausfrauen Art Röstkartoffeln und gemischter Salat	15.50€
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ Champignons Speck und Zwiebeln, Röstkartoffeln dazu Blattsalat	19.60€
Rotbarschfilet an Senfsauce Röstkartoffeln und grüner Salat	19.60€

Rind von heimischen Weiden

Als Kartoffelbeilage wählen Sie bitte aus zwischen
Pommes Frites, Kroketten oder Röstkartoffeln

Rumpsteak mit Pfeffersoße	31.50€
Rumpsteak „Haushofmeister“ mit Kräuterbutter	28,50€
Rumpsteak „Spelunken Art“ mit Champignons, Schinkenwürfeln und Zwiebeln	31.50€
Rumpsteak „Moderne Art“ mit Schinken und Käse überbacken	31,50€
Rumpsteak an Obst Currysoße mit Reis	31,50€
Rumpsteak „Notre Dame“	31,50€

Zu all unseren Rindfleischgerichten reichen wir einen gemischten Salat

Unsere Schnitzelparade

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	18,50€
Schnitzel mit Paprikarahmsoße	19.80€
Jägerschnitzel mit Champignons, Speck und Zwiebeln	19.80€
Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse überbacken	19.80€
Rahmschnitzel mit frischen Champignons	19.80€
Zwiebelschnitzel	19.80€

Zu jedem Schnitzelgericht reichen wir einen kleinen gemischten Salat

... und weitere Schweinereien

Westfälisches Krüstchen auf Röstkartoffeln mit Champignons, Schmorzwiebeln und Spiegelei	20.30€
Schweinelendchen „Dubarry“ mit gratiniertem Blumenkohl und Röstkartoffeln	21.80€
Geschnetzeltes vom Jungschwein an Champignonrahmsoße mit Speckbohnen	22.90€
Up de Schmudde Haustopf Schweinelendchen auf Röstkartoffeln mit frischem Gemüse nach Saison und Spiegelei	24.00€

Zu jedem Gerichten wählen sie zwischen
Pommes Frites, Kroketten oder Röstkartoffeln

Salate frisch von Markt und Feld

Bunter Salatteller nach Saisonangebot	5,90€
Bauernsalat	13.00€
Salate der Saison mit Fetakäse, Peperoni und Oliven	
Salat Neptun	14.80€
Salate der Saison mit Thunfisch, Zwiebeln, Peperoni und Oliven	
Fitnessteller mit Hähnchenbruststreifen	18,50€
Salate der Saison	
Chefsalat mit Filetspitzen	20,50€
Salate der Saison	

Dressing

Sahne-Joghurt, Frenchdressing, Vianigrett

Leckeres für den kleinen Hunger

Sportlertoast	16.20€
Schweinerückensteak auf Toast, Champignons, gebratener Speck, Röstzwiebeln Kräuterbutter an Salatgarnitur	
Herrentoast	18,50€
kleines Rumpsteak, Speckzwiebeln, Kräuterbutter an Salatgarnitur	
Damentoast	17.10€
Schweinemedailon mit Obst und Currysoße an Salatgarnitur	
Scharfes auf Toast	17.10€
Schweinemedailon mit Paprika und Peperoni, Toast und gemischter Salat	
Rotkäppchen	17.10€
Schweinemedailon mit Preiselbeeren und Camembert überbacken, Toast und Salatgarnitur	

Beilagen zusätzlich

, Pommes Frites 3.00-€, Krokette 3.00-€, Bratkartoffeln 4.00-€

Erfrischendes mit und ohne Alkohol

Mineralwasser Tönissteiner Classic	0.25L	2.50€
Mineralwasser Tönissteiner Classic	0.75L	6.10€
Mineralwasser Tönissteiner Still	0.25L	2.60€

Coca-Cola, Cola-Zero, Sprite, Fanta	0,3L	2,90€
	0,4L	3,80€

Lütts Landlust volle Pulle Heimat		
Apfelsaft	0,33L	3.80€
Schwarze Johannisbeere	0.33L	3.80€
Rhabarber	0.33L	3.80€

Frisch aus dem Fass

Veltins Pilsener	0,3L	3,40€
	0,4L	4.20€
Stauder	0.3L	3.40€
	0.4L	4.20€

Biermischgetränke nach ihren Wünschen

Alster	0,3L	3,40€
	0,4L	4.20€
Radler	0,3L	3,40€
	0,4L	4.20€
Pils Schuss	0,3L	3,40€
	0,4L	4.20€
Krefelder	0,3L	3,40€
	0,4L	4.20€
Cofelder	0,3L	3,40€
	0,4L	4.20€

...Und aus der Flasche

Pülleken	0,33L	3,50€
Stauder alkoholfrei	0.33L	3.50€
Stauder alkoholfreies Radler	0,33L	3,50€
Diebels Alt	0,33L	3.50€
Maisel's Weisse	0,5L	5.00€
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5L	5.00€
Zwickel Kellerbier	0,5L	5.00€

Spirituosen 2 CL

Korn	2,20€
Wacholder warm	2,20€
Wacholder kalt	2,20€
Malteser Aquavit	2,70€
Ramazzotti	3,40€

Williams Christbirne	3,60€
Gurktaler	3,00€
Roten	2,20€
Prinz Hausschnaps Marille	3,00€
Prinz Alte Marille	3,60€

Wein

Grauburgunder

Schoppen 0,25L	5,60€	Flasche 0,75L	15.40€
----------------	-------	---------------	--------

Spätburgunder

Schoppen 0,25L	5,60€	Flasche 0,75L	15.40€
----------------	-------	---------------	--------

Dornfelder Rotwein

Schoppen 0,25L	6.00€	Flasche 0,75L	17.40€
----------------	-------	---------------	--------

Sekt

Flasche 0,75L	17,20€
Glas 0,2	3,50€

Kaffee

Pott Kaffee	2,40€
Espresso	2,60€
Milchkaffee	3,10€
Cappuccino	3,10€
Latte Macchiato	3,70€
Kakao	3,00€
Kakao mit Sahne	3,50€
Tee	2,70€

Dessert

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße	5,80€
Vanilleeis mit heißen Kirschen	6.20€

Wir liefern unsere Menüs und Buffets
auch zu ihnen nach Hause
Informationen dazu erhalten Sie bei
unserem Personal oder telefonisch

Hotel und Restaurant Up de Schmutde

Inhaber: Christian Fockenberg

Dorfheide 48

Telefon 02045/95520

E-Mail Info@hotel-up-de-schmutde.de

46244 Bottrop

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag 17.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Sonntags 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

An allen Tagen Küche bis 21,30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Das Hotel ist von 7.00 Uhr bis 22.30 Uhr
telefonisch unter 0171 87 92 665 zu erreichen
und zu den Öffnungszeiten des Restaurants
persönlich

Küchen Philosophie

Unser Bemühen ist es, Ihnen eine frische und saisonale Küche zu bieten. Deshalb verwenden wir keine Fertigprodukte und bereiten alle Gerichte frisch zu.

Mit Farbstoffen, Aromen, Zuckeraustauschstoffen Zusätzen und sonstigen Hilfsmitteln wird, soweit die Deklamationspflicht es zulässt, äußerst sorgfältig umgegangen.

Christian Fockenberg
Inhaber und Küchenchef