

GASTHOF TEPE

GASTHOF
Tepe
exklusiver Gasthof

A photograph of a man and a woman sitting at a table in a restaurant, smiling at each other. The table is set with wine glasses, plates of food, and a small floral centerpiece. The background shows other diners and a warm, candlelit atmosphere.

A LA CARTE

Emsländische Gastlichkeit
mit dem besonderen
Service

Herzlich willkommen!

Wir freuen uns, Sie als Gäste im Gasthof Tepe begrüßen zu dürfen.
Genießen Sie angenehme Stunden in gemütlicher Atmosphäre und lassen
Sie sich von unserer Küche und unserem Service verwöhnen.

Der **Gasthof Tepe** bietet den passenden Rahmen für besondere Anlässe und
unvergessliche Feiern. Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Betriebsfest, Klassen-
treffen, Tagung oder Festball – wir begleiten Ihre Veranstaltung mit Erfahrung,
persönlichem Engagement und aufmerksamem Service.

Auch außerhalb unseres Hauses stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Mit unserem **Partyservice Tepe** bieten wir Ihnen einen umfassenden
Catering-Service für Veranstaltungen jeder Art.

Auf Wunsch übernehmen wir die gesamte Organisation Ihrer Feier:
Von Speisen und Getränken über Servicepersonal bis hin zur Bereitstellung
von Tischen, Stühlen und Zelten.

Sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie persönlich und individuell.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familie Tepe
mit Kindern und Mitarbeitern

Öffnungszeiten

Montag	Ruhetag
Dienstag – Samstag	17:30 Uhr – 21:00 Uhr
Sonntag	11:30 Uhr – 21:00 Uhr

Für Gruppen ist unser Haus von Montag – Sonntag ganztags geöffnet.
Der Catering- & Partyservice liefert ebenfalls täglich.

Auch für Ihre Feier haben wir die passenden Räumlichkeiten:

Restaurant	42 Personen
Wintergarten	24 Personen
Clubzimmer	16 Personen
Clubzimmer	24 Personen
Bankettsaal (teilbar)	300 Personen
Galerie	45 Personen
Schneckenhaus	25 Personen
Biergarten	50 Personen

Immer wieder sonntags!

DAS 3-GANG-WUNSCH-MENÜ „WÜNSCH dir was Sonntag!“

Wie klingt das?

Stellen Sie sich Ihr eigenes 3-Gang-Wunsch-Menü
aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert zusammen.

Sie haben die freie Auswahl aus unserer reichhaltigen Speisekarte*, wie z. B.

VORSPEISE

Consommé vom Weiderind *oder* gebratene Riesengarnelen

HAUPTGANG

Haustopf „GASTHOF TEPE“ *oder* ein veganer Burger

DESSERT

ein Eisbecher *oder* ein warmer Schokoladenkuchen

nur 32,50 € pro Person

*Ausgenommen Rumpsteak und Spargelgerichte



Vorspeisen

MATJESFILET

€ 9,20

ein Matjesfilet ^D auf gebuttertem ^G Schwarzbrot ^A
und Zwiebeln an Salatbouquette

BRUSCHETTA CLASSICO ^{A,G}

€ 9,20

mit Tomate, Knoblauch, Basilikum
an Salatbouquette

BRUSCHETTA GRANA PADANO ^{A,C,G}

€ 9,70

mit Tomate, Knoblauch, Basilikum
an Salatbouquette

GEBRATENE CHAMPIGNONS

€ 9,80

mit Grana Padano ^{C,G} überbacken
an Salatbouquette

GEBRATENE RIESENGARNELEN

€ 13,70

drei gebratene Riesengarnelen ^B
an Salatbouquette
und hausgemachter Sour Cream ^G

VORSPEISEN-VARIATION ab 2 Personen

pro Person € 13,90

Bruschetta Grana Padano ^{A,C,G}
Gebratene Zwiebelchampignons
Jamón Serrano-Schinken ^{2,5}
Gebratene Riesengarnelen
Hausgemachte Sour Cream ^G an Salatbouquette

Zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette ^A

Suppen

CONSOMMÉ VOM WEIDERIND „EMSLÄNDISCHE ART“^I € 7,50
mit feiner Einlage und Gemüse Julien

CREMESUPPE VON BÄRLAUCH^{A,F} € 6,90
mit Pinienkernen und Sahnehaube^G

CREMESUPPE VON NORDSEEKRABBen^{A,B,D,G,I,1,2,11} € 8,90
mit Nordseekrabben, Gemüse Julien
und einem Schuss Cognac verfeinert

Zu allen Suppen reichen wir Baguette^A

Salate

GROSSER SALATTELLER € 13,50
mit knackigen Blattsalaten, frischen Früchten,
gebratenen Zwiebel-Champignons und Kräuterbaguette^{A,G}

Dressing zur Wahl:

Kräuter-Dressing^G, Balsamico-Dressing oder Joghurt-Dressing^{C,G,J}

WAHLWEISE:

– mit gebratener Hähnchenbrust € 15,90

– mit drei gebratenen Riesengarnelen^B € 19,50

Kindergerichte

WINNIE POOH TELLER € 8,90
Chicken Nuggets^{A,9} und Amazing Fries

HERKULES TELLER € 10,70
Schnitzel^{A,C,G} und Amazing Fries

COWBOY TELLER € 14,30
Schweinefiletsteaks mit gebratenen Champignons und Amazing Fries

Vegane Gerichte

BRUSCHETTA VEGAN ^A	€ 9,20
mit Tomate, Knoblauch, Basilikum an Salatbouquette	
GEBRATENE CHAMPIGNONS	€ 8,80
an Salatbouquette	
CREMESUPPE VON BÄRLAUCH ^{A,F}	€ 6,90
mit Pinienkernen	
GEMÜSE-HAFERFLOCKEN-BRATLINGE ^A	€ 20,50
mit gebratenen Zwiebel-Champignons, Drillingskartoffeln, Dip und einem bunten Salatteller	
BIG VEGAN BURGER ^{C,I,K}	€ 20,50
mit Gemüse-Haferflockenbratling ^A und Amazing Fries oder einem bunten Salatteller	
GNOCCHI IN CURRY-KOKOSSAUCE ^{A,F,I,J}	€ 18,90
mit verschiedenen Gemüsesorten wie Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten und einem bunten Salatteller	
SCHNITZEL	€ 19,30
Schnitzel auf Basis von Weizenprotein ^{A,F} mit gebratenen Zwiebel-Champignons, gebratenen Drillingskartoffeln, Dip und einem bunten Salatteller	
FRISCHER OBSTSALAT	€ 8,60
im Apfelhaus an roter Beerengrütze und Mango-Sorbet	

Beliebt und modern

RINDERROULADE ^{G,I,I,2,3,8}

€ 23,60

nach Oma's Art mit Senf, Speck und Gewürzgurke ^{2,3}
in einer feinen Rahmsauce ^{G,I,I} mit Apfelrotkohl ^{G,3,37}
und gebratenen Drillingskartoffeln

ASCHENDORFER WILDRAGOUT ^{G,I}

€ 23,90

Pikantes Wildragout mit Pilzen, Apfelrotkohl ^{G,3,37}
und gebratenen Drillingskartoffeln

SPARE RIBS (ca. 500 g)

€ 19,50

in BBQ-Sauce ^I, marinierte Schweinerippchen,
24 Stunden Sous Vide gegart,
mit Amazing Fries und buntem Salatteller



Fisch

MATJESFILET NACH „HAUSFRAUEN ART“

€ 18,50

drei Matjesfilet ^A mit hausgemachtem Zwiebel-Gurken-Dip ^{A,C,I,2,3}
und gebratenen Drillingskartoffeln

FISCHTELLER Wahlweise mit gebratenem...

– Rotbarschfilet ^{A,D}

€ 21,90

– Zanderfilet ^{A,D}

€ 25,90

– Schollenfilet ^{A,D}

€ 25,90

mit leichter Bauernsenfsauce ^{D,G,J} wahlweise mit

– gebratenen Drillingskartoffeln

– Kartoffelgratin ^{C,G}

– Amazing Fries

ZUSATZMÖGLICHKEITEN GEGEN AUFPREIS:

„Feinschmecker Art“ mit gebratenen Garnelen^B und Zwiebel-Champignons € 3,50

SPEZIALITÄT DES HAUSES „WILLI'S FISCHPFANNE“

Ab 2 Personen pro Person € 28,90

mit verschiedenen Sorten Fisch ^{A,D,G}

aus Greetsiel und Bremerhaven, je nach Tagesangebot

Dazu reichen wir Ihnen typische Beilagen

wie gebratene Drillingskartoffeln.



Zu allen Fischgerichten reichen wir einen bunten Salatteller ^{C,G,J} der Jahreszeit

Schnitzel

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ ^{A,C,G} mit Zitrone	€ 19,50
SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“ ^{A,C,G} mit Jägersauce ^{G,I,J}	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „BALKAN ART“ ^{A,C,G} mit Paprikasauce ^{A,G,2}	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „PFEFFER“ ^{A,C,G} mit einer Cognac-Pfeffer-Rahmsauce ^{A,G,I,J}	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „BREAKFAST“ ^{A,C,G} mit gebratenem Spiegelei ^C <i>Unsere Eier beziehen wir vom Bauernhof Eiken aus Aschendorf</i>	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „HUBERTUS“ ^{A,C,G} mit gebratenen Zwiebel-Champignons	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „DREI KÄSE HOCH“ ^{A,C,G} mit Cheddar ^G , Gouda ^G und Brie ^G überbacken	€ 22,00
SCHWEINESCHNITZEL „BRUSCHETTA“ ^{A,C,G} mit Tomate, Knoblauch, Basilikum belegt und Grana Padano ^{C,G} verfeinert	€ 22,00
SCHWEINESCHNITZEL „ITALIEN“ ^{A,C,G} mit Mozzarella ^G und Tomate belegt	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „FEINSCHMECKER ART“ ^{A,C,G} mit gebratenen Garnelen ^B und Zwiebel-Champignons	€ 23,00



Zu allen Schnitzelgerichten reichen wir einen bunten Salatteller ^{C,G,J} der Jahreszeit

Alle Schnitzelgerichte wahlweise mit Amazing Fries, Kartoffelgratin ^{C,G}
oder gebratenen Drillingskartoffeln

Steaks & Co.

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter^{G,I}
gebratene Zwiebel-Champignons sowie einen Salatteller^{C,G,J} der Jahreszeit.

HÄHNCHENBRUST (ca. 240 g) € 22,50

SCHWEINEFILETSTEAKS (ca. 240 g) € 21,50

RUMPSTEAK (ca. 250 g) € 31,90

von der Deutschen Färse

SCHLEMMERPFANNE (ca. 300 g) € 23,50

Schweineschnitzel^{A,C,G}, Schweinefilet-Steak und Hähnchenbrust

HAUSTOPF „GASTHOF TEPE“ (ca. 320 g) € 26,90

Rumpsteak, Schweinefilet-Steak und Hähnchenbrust

ALLE STEAKGERICHTE WAHLWEISE MIT:

– Amazing Fries

– Kartoffelgratin^{C,G}

– gebratenen Drillingskartoffeln mit hausgemachter Sour Cream^G

ZUSATZMÖGLICHKEITEN GEGEN AUFPREIS:

Cognac-Pfeffer-Rahmsauce^{A,G,I,J} € 2,90

Waldpilzrahm^{A,G,I,J} € 2,90

Surf & Turf (drei gebratene Riesengarnelen)^B € 7,50

Burger

Zu allen Burger Gerichten servieren wir Ihnen Amazing Fries oder einen bunten Salatteller ^{C,G,J} der Jahreszeit.

BIG CLASSIC BURGER ^{A,J,K}

€ 19,00

180 g Beef

BIG ENGLAND BURGER ^{A,J,K}

€ 20,00

180 g Beef mit Cheddar ^G

BIG DREI KÄSE HOCH BURGER ^{A,J,K}

€ 20,00

180 g Beef mit Cheddar ^G, Gouda ^G und Brie ^G

BIG ITALIEN BURGER ^{A,J,K}

€ 20,50

180 g Beef mit Mozzarella ^G, Tomate und Rucola

BIG MEDITERRAN BURGER ^{A,J,K}

€ 21,00

180 g Beef mit Serranoschinken ^{2,5}, Grana Padano ^G, Rucola

BIG BREAKFAST BURGER ^{A,J,K}

€ 20,00

180 g Beef mit gebratenem Spiegelei ^C

Unsere Eier beziehen wir vom Bauernhof Eiken aus Aschendorf

BIG SURF & TURF BURGER ^{A,J,K}

€ 21,50

180 g Beef mit Garnelen ^B

STOLZER GOCKEL ^{A,J,K}

€ 19,00

ca. 180 g gebratene Hähnchenbrust



Alle Burger werden im Burger Bun ^A serviert und mit frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, knackigem Blattsalat sowie unserer Burgersauce ^J zubereitet.

Eine Kugel Glück gefällig?

Wählen Sie aus folgenden Eissorten:

Vanille ^G, Schokolade ^{F,G}, Erdbeere ^G, Stracciatella ^G, Haselnuss-Eis ^{G,H}, Mango-Sorbet

GEMISCHTER EISBECHER

Zwei Eis-Kugeln mit Sahne, ^G Eiswaffel ^{A,F,G} € 4,90

Drei Eis-Kugeln mit Sahne, ^G Eiswaffel ^{A,F,G} € 6,90

EIS & HEISS

€ 7,90

Zwei Vanille-Eis-Kugeln mit Sahne ^G, heißen Kirschen ^G, Eiswaffel ^{A,F,G}

ROTE BEERENGRÜTZE

€ 7,20

mit zwei Vanille-Eis-Kugel, Sahne ^G, Raspeln ^G, Eiswaffel ^{A,F,G}

BAILEY'S ¹ BECHER

€ 7,90

mit Vanille, Stracciatella und Haselnuss-Eis,

Raspeln ^F, Schokosauce ^G, Sahne ^G, Eiswaffel ^{A,F,G}

NUSS BECHER

€ 7,90

mit Vanille und Haselnuss-Eis, Nüssen ^H, Raspeln ^F,

Schokosauce ^G, Sahne ^G, Eiswaffel ^{A,F,G}

CHEESECAKE

€ 8,90

Flambierter Cheesecake ^{A,C,G} an fruchtiger Waldbeerensauce,

Vanille-Eis, Sahne, Eiswaffel ^{A,F,G}, Raspeln ^F

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN ^{A,C,F,G}

€ 8,90

an karamellisierten Walnüssen ^H und Haselnuss-Eis,

Schokosauce ^G, Sahne ^G, Eiswaffel ^{A,F,G}, Raspeln ^F

AFFOGATO Heiß. Kalt. Himmlisch.

€ 5,30

Frisch gebrühter Espresso trifft auf cremiges Vanille-Eis

Liebe Gäste!

Ihr Genuss liegt uns am Herzen. Deshalb legen wir großen Wert auf hochwertige Zutaten und bevorzugen Produkte aus regionaler Herkunft.

Trotz sorgfältiger Auswahl gibt es einige Lebensmittel, die aufgrund ihrer Herstellung Zusatzstoffe enthalten können. Dazu zählen beispielsweise Speck, Schinken, Käse, Wurstwaren, Mayonnaise, eingelegtes Gemüse und weitere verarbeitete Produkte. Viele dieser Zutaten werden von unseren Gästen geschätzt und sind aus bestimmten Gerichten nicht wegzudenken.

Selbstverständlich informieren wir Sie transparent über enthaltene Zusatzstoffe und Allergene. Entsprechende Zutaten und Getränke sind in unserer Speisekarte gekennzeichnet. Die nachfolgend aufgeführten Zahlen und Ziffern stehen für die gesetzlich vorgeschriebenen Kennzeichnungen von Zusatzstoffen und Allergenen und haben folgende Bedeutung:

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	7 = chininhaltig
2 = Konservierungsstoffe	8 = mit Phosphat,
3 = Antioxidationsmittel	10 = enthält eine Phenylaninquelle
4 = Geschmacksverstärker	37 = Süßungsmittel
5 = Geschwefelt	* = Fruchtsaftgetränk, ** = Nektar
6 = Geschwärzt	

Allergene

Spuren von Allergenen können wir leider nicht ausschließen.

A = Glutenhaltige Getreide	H = Schalenfrüchte (Nüsse)
B = Krebstiere	I = Sellerie
C = Ei	J = Senf
D = Fisch	K = Sesam
E = Erdnüsse	L = Schwefeldioxid und Sulfite
F = Soja	M = Lupine
G = Milch	N = Weichtiere