



RESTAURANT  
à la carte





## HERZLICH WILLKOMMEN

Wir begrüßen Sie in unserem Restaurant recht herzlich  
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
sowie schöne Stunden in unserem Hause.

GASTHOF TEPE - Der exklusive Gasthof  
bietet Ihnen, Ihrer Familie, Ihren Arbeitskollegen und Freunden  
das ideale Ambiente für Festlichkeiten aller Art.  
Ob Hochzeiten, Festbälle, Geburtstage, Jubiläen,  
Betriebsfeste, Klassentreffen oder Tagungen, bei uns liegt die  
Ausrichtung in vertrauenswürdigen Händen.

Auch außer Haus sind wir für Sie da.  
Der PARTYSERVICE TEPE - Ihr Catering-Spezialist -  
übernimmt auf Wunsch die komplette Organisation Ihrer  
Feierlichkeit, von der Lieferung der Speisen, Getränke über die  
Bereitstellung von Servicepersonal bis hin zum Verleih von Tischen, Stühlen  
und Zelten.

Wir beraten Sie gerne!

GUTEN APETPETIT WÜNSCHT IHNEN

Familie Tepe mit Kindern und Mitarbeitern





## Unsere Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag bis Samstag  
von 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Sonntag  
von 11:30 Uhr  
bis 21:00 Uhr

Montag bis Sonntag

Für Gruppen ist unser Haus täglich/ganztags geöffnet.  
Auch der Catering-Partyservice liefert täglich.

**Auch für Ihre Feier haben wir  
die passenden Räumlichkeiten**

### Gasthof Tepe

Restaurant: 42 Personen  
Wintergarten: 24 Personen  
Clubzimmer 1: 16 Personen  
Clubzimmer 2: 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. (Ausgenommen Rumpsteak und Spargelgerichte)

**Vorspeise:** Consommè vom Weiderind  
oder gebratene Riesengarnelen

\*\*\*\*\*

**Hauptgang:** HAUSTOPF „GASTHOF TEPE“  
oder einen Veganen Burger als Hauptgang

\*\*\*\*\*

**Dessert:** einen Eisbecher oder  
einen warmen Schokoladen Kuchen?

nur 32,50 € pro Person



## VORSPEISEN

<b>MATJESFILET</b>		€ 9,20
ein Matjesfilet <sup>D</sup> auf gebuttertem <sup>G</sup> Schwarzbrot <sup>A</sup> und Zwiebeln an Salatbouquette		
<b>BRUSCHETTA CLASSICO</b> <sup>A,G</sup>		€ 9,20
mit Tomate, Knoblauch, Basilikum an Salatbouquette		
<b>BRUSCHETTA GRANA PADANO</b> <sup>A,C,G</sup>		€ 9,70
mit Tomate, Knoblauch, Basilikum an Salatbouquette		
<b>GEBRATENE CHAMPIGNONS</b>		€ 9,80
mit Grana Padano <sup>C,G</sup> überbacken an Salatbouquette		
<b>GEBRATENE RIESENGARNELEN</b>		€ 13,70
drei gebratene Riesengarnelen <sup>B</sup> an Salatbouquette und hausgemachter Sour Cream <sup>G</sup>		
<b>VORSPEISEN-VARIATION</b>	(ab 2 Personen)	p.P. € 13,90
Bruschetta Grana Padano <sup>A,C,G</sup> gebratene Zwiebelchampignons Jamòn Serrano-Schinken <sup>2,5</sup> gebratene Riesengarnele <sup>B</sup> hausgemachte Sour Cream <sup>G</sup> an Salatbouquette		

Zu allen Vorspeisen  
reichen wir Baguette <sup>A</sup>



## SUPPEN

CONSOMMÈ VOM WEIDERIND „EMSLÄNDISCHE ART“ <sup>I</sup> mit feiner Einlage und Gemüse Julien	€ 7,50
CREMESUPPE VON BÄRLAUCH <sup>A,F</sup> mit Pinienkernen und Sahnehaube <sup>G</sup>	€ 6,90
CREMESUPPE VON NORDSEEKRABBen <sup>A,B,D,G,I,1,2,11</sup> mit Nordseekrabben, Gemüse Julien und einem Schuss Cognac verfeinert	€ 8,90

Zu allen Suppen reichen wir Baguette<sup>A</sup>

## SALATE

GROßER SALATTELLER mit knackigen Blattsalaten, frischen Früchten gebratene Zwiebel-Champignons & Kräuterbaguette <sup>A,G</sup> Dressing zur Wahl:	€ 13,50
---	---------

- Kräuter-Dressing<sup>G</sup>, Balsamico-Dressing oder Joghurt-Dressing<sup>C,G,J</sup>

WAHLWEISE:

.... mit gebratener Hähnchenbrust	€ 15,90
.... mit drei gebratene Riesengarnelen <sup>B</sup>	€ 19,50

## KINDER GERICHTE

WINNIE POOH TELLER Chicken Nuggets <sup>A,9</sup> Amazing Fries	€ 8,90
HERKULES TELLER Schnitzel <sup>A,C,G</sup> , Amazing Fries	€ 10,70
COWBOY TELLER Schweinefiletsteaks mit gebratenen Champignons Amazing Fries	€ 14,30

## VEGANE GERICHTE

BRUSCHETTA VEGAN <sup>A</sup> mit Tomate, Knoblauch, Basilikum an Salatbouquette	€ 9,20
GEBRATENE CHAMPIGNONS an Salatbouquette	€ 8,80
CREMESUPPE VON BÄRLAUCH <sup>A,F</sup> mit Pinienkernen	€ 6,90
GEMÜSE-HAFERFLOCKEN-BRATLINGE <sup>A</sup> mit gebratene Zwiebel-Champignons Drillingskartoffeln, Dipp und einen bunten Salatteller	€ 20,50
BIG VEGAN BURGER <sup>c,j,k</sup> mit Gemüse-Haferflockenbratling <sup>A</sup> Amazing Fries <b>oder</b> einen bunten Salatteller	€ 20,50
GNOCCHI IN CURRY-KOKOSSAUCE <sup>A,F,I,J</sup> und verschiedenen Gemüsesorten wie: Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten. und einen bunten Salatteller	€ 18,90
SCHNITZEL Schnitzel auf Basis von Weizenprotein <sup>A,F</sup> mit gebratene Zwiebel-Champignons gebratenen Drillingskartoffeln, Dipp und einen bunten Salatteller	€ 19,30
FRISCHER OBSTSALAT im Apfelhaus an roter Beerengrütze und Mango-Sorbet	€ 8,60

## **BELIEBT UND MODERN**

SPARE RIBS (ca. 500g) in BBQ-Sauce   marinierte Schweine-Rippchen (24 Stunden Sous Vide gegart) mit Amazing Fries und buntem Salatteller	<b>Dienstags ist „Spare Ribs“ all you can eat € 21,00 pro Person</b>	€ 19,50
RINDERROULADE <sup>G,I,J,2,3,8</sup> nach Oma`s Art (mit Senf, Speck und Gewürzgurke <sup>2,3</sup> ) in feiner Rahmsauce <sup>G,I,J</sup> mit Apfelrotkohl <sup>G,3,37</sup> und gebratenen Drillingskartoffeln		€ 23,60
ASCHENDORFER WILDRAGOUT <sup>G,I</sup> Pikantes Wildragout mit Pilzen Apfelrotkohl <sup>G,3,37</sup> und gebratenen Drillingskartoffeln		€ 23,90



## FISCHGERICHTE AUS DEM NETZ & VON DER ANGEL

**MATJESFILET NACH „HAUSFRAUEN ART“** € 18,50  
 drei Matjesfilet <sup>A</sup>  
 mit hausgemachtem Zwiebel-Gurken-Dip <sup>A,C,J,2,3</sup>  
 gebratenen Drillingskartoffeln

**FISCHTELLER** (wahlweise mit gebratenem .....

- Rotbarschfilet <sup>A,D</sup> € 21,90
  - Zanderfilet <sup>A,D</sup> € 25,90
  - Schollenfilet <sup>A,D</sup> € 25,90
- mit leichter Bauernsensauce <sup>D,G,J</sup>  
 wahlweise mit:
- gebratenen Drillingskartoffeln
  - Kartoffelgratin <sup>C,G</sup>
  - Amazing Fries

### **ZUSATZMÖGLICHKEITEN GEGEN AUFPREIS:**

- „Feinschmecker Art“ mit gebratenen Garnelen <sup>B</sup> und Zwiebel-Champignons € 3,50

### **SPEZIALITÄT DES HAUSES**

**„WILLI'S FISCHPFANNE“** (ab 2 Personen) p.P. € 28,90

mit verschiedenen Sorten Fisch <sup>A,D,G</sup>  
 aus Greetsiel & Bremerhaven  
 je nach Tagesangebot.

Dazu reichen wir Ihnen typische Beilagen  
 wie gebratenen Drillingskartoffeln  
 Bauernsensauce <sup>D,G,J</sup>

**Freitag ist Fischtag  
 „Willi's Fischpfanne“  
 zum Knallerpreis von  
 € 25,50 pro Person**

### **ZU ALLEN FISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR:**

einen bunten Salatteller <sup>C,G,J</sup> der Jahreszeit



## SCHNITZEL KLASSISCH ODER MODERN

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

**MITTWOCH**  
 „ist Schnitzeltag“  
 Jedes Schnitzelgericht  
 Nur € 16,90

### **ZU ALLEN SCHNITZELGERICHTEN SERVIEREN WIR:**

einen bunten Salatteller <sup>C,G,I</sup> der Jahreszeit

### **ALLE SCHNITZELGERICHTE WAHLWEISE MIT:**

.... Amazing Fries , Kartoffelgratin <sup>C,G</sup> oder gebratenen Drillingskartoffeln



## STEAKS & CO.

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen:

hausgemachte Kräuterbutter <sup>G,I</sup>

gebratene Zwiebel-Champignons

sowie einen Salatteller <sup>C,G,J</sup> der Jahreszeit

HÄHNCHENBRUST (ca. 240g) € 22,50

SCHWEINEFILETSTEAKS (ca. 240g) € 21,50

RUMPSTEAK (ca. 250g) € 31,90

von der Deutschen Färse aus dem Alpenvorland

SCHLEMMERPFANNE (ca. 300g) € 23,50

Schweineschnitzel <sup>A,C,G</sup>, Schweinefilet-Steak & Hähnchenbrust

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

Rumpsteak, Schweinefilet-Steak und Hähnchenbrust

### **ALLE STEAKGERICHTE WAHLWEISE MIT:**

... Amazing Fries

... Kartoffelgratin <sup>C,G</sup>

... gebratenen Drillingskartoffeln mit hausgemachter Sour Cream <sup>G</sup>

### **ZUSATZMÖGLICHKEITEN GEGEN AUFPREIS:**

... Cognac-Pfeffer-Rahmsauce <sup>A,G,I,J</sup> € 2,90

... Waldpilzrahm <sup>A,G,I,J</sup> € 2,90

... Surf & Turf, 3 gebratene Riesengarnelen <sup>B</sup> € 7,50



## **BELIEBT UND MODERN UNSER BURGER**

**Zu allen Burger Gerichten servieren wir Ihnen:**

Amazing Fries

**oder**

einen bunten Salatteller <sup>C,G,J</sup>

**DONNERSTAG**  
**„ist Burgertag“**  
**Jedes Burgergericht**  
**Nur € 16,90**

**BIG CLASSIC BURGER** <sup>A,J,K</sup>

(180g Beef)

€ 19,00

**BIG ENGLAND BURGER** <sup>A,J,K</sup>

(180g Beef) mit Cheddar <sup>G</sup>

€ 20,00

**BIG DREI KÄSE HOCH BURGER** <sup>A,J,K</sup>

(180g Beef) mit Cheddar <sup>G</sup>, Gouda <sup>G</sup> und Brie <sup>G</sup>

€ 20,00

**BIG ITALIEN BURGER** <sup>A,J,K</sup>

(180g Beef) mit Mozzarella <sup>G</sup>, Tomate und Rucola

€ 20,50

**BIG MEDITERRAN BURGER** <sup>A,J,K</sup>

(180g Beef) mit Serranoschinken <sup>2,5</sup>, Grana Padano <sup>G</sup>, Rucola

€ 21,00

**BIG BREAKFAST BURGER** <sup>A,J,K</sup>

(180g Beef) mit gebratenem Spiegelei <sup>C</sup>

(unsere Eier beziehen wir vom Bauernhof Eiken aus Aschendorf)

€ 20,00

**BIG SURF & TURF BURGER** <sup>A,J,K</sup>

(180g Beef) mit Garnelen <sup>B</sup>

€ 21,50

**STOLZER GOCKEL** <sup>A,J,K</sup>

(ca. 180g gebratener Hähnchenbrust)

€ 19,00

**Alle Burger-Gerichte sind zusammengesetzt aus:**

einem Burger Bun <sup>A</sup> begleitet von frischen Tomaten, Gurken,  
 Zwiebeln, frischen Blattsalaten, Burgersauce <sup>J</sup>



## ZUM SCHLUSS ... SÜSS

**EISSORTEN:** Vanille <sup>G</sup> ... Schokolade <sup>F,G</sup> ... Erdbeere <sup>G</sup>  
 ... Stracciatella <sup>G</sup> ... Haselnuss <sup>G,H</sup>-Eis, Mango-Sorbet

### **„GEMISCHTER EISBECHER“**

Zwei Eis-Kugeln <sup>G</sup> mit Sahne <sup>G</sup>, Eiswaffel <sup>A,F,G</sup> € 4,90  
 Drei Eis-Kugeln <sup>G</sup> mit Sahne <sup>G</sup>, Eiswaffel <sup>A,F,G</sup> € 6,90

### **„EIS & HEIß“**

zwei Vanille-Eis-Kugeln <sup>G</sup> mit Sahne <sup>G</sup> heißen Kirschen <sup>G</sup>, Eiswaffel <sup>A,F,G</sup> € 7,90

### **„ROTE BEERENGRÜTZE“**

mit zwei Vanille-Eis-Kugeln <sup>G</sup>, Sahne <sup>G</sup>, Raspeln <sup>G</sup>, Eiswaffel <sup>A,F,G</sup> € 7,20

### **„BAILEY`S 1 BECHER“**

mit Vanille <sup>G</sup> – Stracciatella <sup>G</sup> – & Haselnuss-Eis <sup>G,H</sup> € 7,90  
 Raspeln <sup>F</sup>, Schokosauce <sup>G</sup>, Sahne <sup>G</sup>, Eiswaffel <sup>A,F,G</sup>

### **„NUSS BECHER“**

mit Vanille <sup>G</sup>–, & Haselnuss-Eis <sup>G,H</sup> € 7,90  
 Nüssen <sup>H</sup>, Raspeln <sup>F</sup>, Schokosauce <sup>G</sup>, Sahne <sup>G</sup>, Eiswaffel <sup>A,F,G</sup>

### **„CHEESECAKE“**

flambierter Cheesecake <sup>A,C,G</sup> an fruchtiger Waldbeerensauce € 8,90  
 Vanille-Eis <sup>G,H</sup>, Sahne <sup>g</sup>, Eiswaffel <sup>A,F,G</sup>, Raspeln <sup>F</sup>

### **„WARMER SCHOKOLADENKUCHEN“** <sup>A,C,F,G</sup>

an karamellisierten Walnüssen <sup>H</sup> & Haselnuss-Eis <sup>G,H</sup> € 8,90  
 Schokosauce <sup>G</sup>, Sahne <sup>g</sup>, Eiswaffel <sup>A,F,G</sup>, Raspeln <sup>F</sup>

### **AFFOGATO „Heiß. Kalt. Himmlisch“**

Frisch gebrühter Espresso trifft auf cremiges Vanille-Eis <sup>G</sup> € 5,30



Lieber Gast,  
es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.  
Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität  
und regionaler Herkunft zu verwenden.

Leider gibt es Produkte,  
die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind  
aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.  
Zusatzstoffe findet man leider häufig in Produkten wie:  
Speck, Schinken, Käse, Wurst, Mayonnaise, Essiggemüse usw.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet.  
Sie sehen das an einer kleinen Zahl.  
Diese Zahlen, der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe, haben folgende Bedeutung:

**Zusatzstoffe:**

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

**Allergene:**

Spuren von Allergenen können wir leider nicht ausschließen.

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

**GASTHOF TEPE**

INHABER: STEPHAN TEPE E.K.  
EMDENER STR. 48 . 26871 PAPENBURG  
T. 04962 - 914044

DIE PREISE DIESER KARTE VERSTEHEN SICH  
INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG.