



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: Consommé 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

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)	p.P. € 13,90
Bruschetta Grana Padano ^{A,C,G} gebratene Zwiebelchampignons Jamòn Serrano-Schinken ^{2,5} gebratene Riesengarnele ^B hausgemachte Sour Cream ^G an Salatbouquette		

Zu allen Vorspeisen
reichen wir Baguette ^A



SUPPEN

CONSOMMÈ 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
gebratene Zwiebel-Champignons & 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 gebratene Riesengarnelen B € 19,50

KINDER GERICHTE

WINNIE POOH TELLER € 8,90
Chicken Nuggets A,9 Amazing Fries

HERKULES TELLER € 10,70
Schnitzel A,C,G, Amazing Fries

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

VEGANE GERICHTE

BRUSCHETTA VEGAN ^A mit Tomate, Knoblauch, Basilikum an Salatbouquette	€ 9,20
GEBRATENE CHAMPIGNONS an Salatbouquette	€ 8,80
CREMESUPPE VON BÄRLAUCH ^{A,F} mit Pinienkernen	€ 6,90
GEMÜSE-HAFERFLOCKEN-BRATLINGE ^A mit gebratene Zwiebel-Champignons Drillingskartoffeln, Dipp und einen bunten Salatteller	€ 20,50
BIG VEGAN BURGER ^{C,J,K} mit Gemüse-Haferflockenbratling ^A Amazing Fries oder einen bunten Salatteller	€ 20,50
GNOCCHI IN CURRY-KOKOSSAUCE ^{A,F,I,J} und verschiedenen Gemüsesorten wie: Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten. und einen bunten Salatteller	€ 18,90
SCHNITZEL Schnitzel auf Basis von Weizenprotein ^{A,F} 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) € 19,50

in BBQ-Sauce J
marinierte Schweine-Rippchen
(24 Stunden Sous Vide gegart)
mit Amazing Fries
und buntem Salatteller

**Dienstags ist
„Spare Ribs“
all you can eat
€ 21,00 pro Person**

RINDERROULADE G,I,J,2,3,8 € 23,60

nach Oma`s Art
(mit Senf, Speck und Gewürzgurke 2,3)
in feiner Rahmsauce G,I,J
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

FISCHGERICHTE AUS DEM NETZ & VON DER ANGELE

MATJESFILET NACH „HAUSFRAUEN ART“ € 18,50
drei Matjesfilet ^A
mit hausgemachtem Zwiebel-Gurken-Dip ^{A,C,J,2,3}
gebratenen Drillingskartoffeln

FISCHTELLER (wahlweise mit gebratenem)

- Rotbarschfilet ^{A,D} € 21,90
- Zanderfilet ^{A,D} € 25,90
- Schollenfilet ^{A,D} € 25,90

mit leichter Bauernsensaube ^{D,G,J}

wahlweise mit:

- gebratenen Drillingskartoffeln
- Kartoffelgratin ^{C,G}
- Amazing Fries

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

ZUSATZMÖGLICHKEITEN GEGEN AUFPREIS:

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

SPEZIALITÄT DES HAUSES

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

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

aus Greetsiel & Bremerhaven

je nach Tagesangebot.

Dazu reichen wir Ihnen typische Beilagen

wie gebratenen Drillingskartoffeln

Bauernsensaube ^{D,G,J}

ZU ALLEN FISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR:

einen bunten Salatteller ^{C,G,J} der Jahreszeit

SCHNITZEL KLASSISCH ODER MODERN

SCHWEINESCHNITZEL „ WIENER ART “ <small>A,C,G</small> mit Zitrone	€ 19,50
SCHWEINESCHNITZEL „ JÄGER ART “ <small>A,C,G</small> mit Jägersauce <small>G,I,J</small>	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ BALKAN ART “ <small>A,C,G</small> mit Paprikasauce <small>A,G,2</small>	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ PFEFFER “ <small>A,C,G</small> mit eine Cognac-Pfeffer-Rahmsauce <small>A,G,I,J</small>	€ 21,50
<p style="margin: 0;">MITTWOCH „ist Schnitzeltag“ Jedes Schnitzelgericht Nur € 16,90</p>	
SCHWEINESCHNITZEL „ BREAKFAST “ <small>A,C,G</small> mit gebratenem Spiegelei <small>c</small> (unsere Eier beziehen wir vom Bauernhof Eiken aus Aschendorf)	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ HUBERTUS “ <small>A,C,G</small> mit gebratenen Zwiebel-Champignons	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ DREI KÄSE HOCH “ <small>A,C,G</small> mit Cheddar <small>G</small> , Gouda <small>G</small> und Brie <small>G</small> überbacken	€ 22,00
SCHWEINESCHNITZEL „ BRUSCHETTA “ <small>A,C,G</small> mit Tomate, Knoblauch, Basilikum belegt und Grana Padano <small>c,G</small> verfeinert	€ 22,00
SCHWEINESCHNITZEL „ ITALIEN “ <small>A,C,G</small> mit Mozzarella <small>G</small> & Tomate belegt	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ FEINSCHMECKER ART “ <small>A,C,G</small> mit gebratenen Garnelen <small>B</small> und Zwiebel-Champignons	€ 23,00

ZU ALLEN SCHNITZELGERICHTEN SERVIEREN 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. 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 ^{A,C,G}, Schweinefilet-Steak & Hähnchenbrust

HAUSTOPF „GASTHOF TEPE“ (ca. 320g) p.P. € 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, 3 gebratene Riesengarnelen ^B € 7,50



BELIEBT UND MODERN UNSER BURGER

Zu allen Burger Gerichten servieren wir Ihnen:

Amazing Fries

oder

einen bunten Salatteller c,G,J

BIG CLASSIC BURGER A,J,K € 19,00
(180g Beef)

BIG ENGLAND BURGER A,J,K € 20,00
(180g Beef) mit Cheddar G

BIG DREI KÄSE HOCH BURGER A,J,K € 20,00
(180g Beef) mit Cheddar G, Gouda G und Brie G

BIG ITALIEN BURGER A,J,K € 20,50
(180g Beef) mit Mozzarella G, Tomate und Rucola

BIG MEDITERRAN BURGER A,J,K € 21,00
(180g Beef) mit Serranoschinken 2,5, Grana Padano G, Rucola

BIG BREAKFAST BURGER A,J,K € 20,00
(180g Beef) mit gebratenem Spiegelei c
(unsere Eier beziehen wir vom Bauernhof Eiken aus Aschendorf)

BIG SURF & TURF BURGER A,J,K € 21,50
(180g Beef) mit Garnelen B

STOLZER GOCKEL A,J,K € 19,00
(ca. 180g gebratener Hähnchenbrust)

Alle Burger-Gerichte sind zusammengesetzt aus:

einem Burger Bun A begleitet von frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln, frischen Blattsalaten, Burgersauce J



SPARGEL IN HÜLLE UND FÜLLE

CRREMESUPPE VOM SPARGEL G	€ 6,90
WEIßER SPARGEL (von 500g) Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise C,G,I (Auf Wunsch auch zerlassener Butter G)	€ 21,50
DAZU EMPFHELEN WIR:	
... SCHINKENPLATTE (geräuchertem J,2 und gekochtem Schinken 2,5,9)	€ 5,80
... HÄHNCHENBRUST (ca. 240g)	€ 6,90
... ZWEI SCHWEINESCHNITZEL A,C,G „Wiener Art“ (200g)	€ 7,90
... SCHWEINEFILETMEDAILLONS (180g)	€ 7,90
... RUMPSTEAK (250g)	€ 17,00
... SCHOLLENFILET A,D,G	€ 11,50
... ROTBARSCHFILET A,D,G	€ 8,50
„SPARGEL ZUM SATTESSEN“ (ab 2 Personen) Spargelcremesuppe G,I unter der Sahnehaube G und Baguette A ***** Weißer Spargel mit Schweineschnitzel A,C,G Schinkenvariation J,2,5,9, zerlassene Butter G, Sauce Hollandaise C,G,I Salzkartoffeln und einen bunten Salatteller C,G,I	€ 32,00



ZUM SCHLUSS ... SÜSS

EISSORTEN: Vanille _G... Schokolade _{F,G}... Erdbeere _G
... Stracciatella _G ...Haselnuss _{G,H}-Eis, Mango-Sorbet

„GEMISCHTER EISBECHER“

Zwei Eis-Kugeln _G mit Sahne _G, Eiswaffel _{A,F,G} € 4,90
Drei Eis-Kugeln _G mit Sahne _G, Eiswaffel _{A,F,G} € 6,90

„EIS & HEIß“

zwei Vanille-Eis-Kugeln _G mit Sahne _G € 7,90
heißen Kirschen _G, Eiswaffel _{A,F,G}

„ROTE BEERENGRÜTZE“

mit zwei Vanille-Eis-Kugeln _G, Sahne _G, Raspeln _G, Eiswaffel _{A,F,G} € 7,20

„BAILEY`S 1 BECHER“

mit Vanille _G – Stracciatella _G – & Haselnuss-Eis _{G,H} € 7,90
Raspeln _F, Schokosauce _G, Sahne _G, Eiswaffel _{A,F,G}

„NUSS BECHER“

mit Vanille _G–, & Haselnuss-Eis _{G,H} € 7,90
Nüssen _H, Raspeln _F, Schokosauce _G, Sahne _G, Eiswaffel _{A,F,G}

„CHEESECAKE“

flambierter Cheesecake _{A,C,G} an fruchtiger Waldbeerensauce € 8,90
Vanille-Eis _{G,H}, Sahne _G, Eiswaffel _{A,F,G}, Raspeln _F

„WARMER SCHOKOLADENKUCHEN“ _{A,C,F,G}

an karamellisierten Walnüssen _H & Haselnuss-Eis _{G,H} € 8,90
Schokosauce _G, Sahne _G, Eiswaffel _{A,F,G}, Raspeln _F

AFFOGATO „Heiß. Kalt. Himmlisch“

Frisch gebrühter Espresso trifft auf cremiges Vanille-Eis _G € 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.