



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

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

Sonntag
von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
17:30 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)

Vorspeise: Consommè vom Weiderind oder gebratene Riesengarnelen

Hauptgang: Willi`s Fischpfanne 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 Jamón 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 KRUSTENTIEREN A,B,D,G,I,1,2,11 € 8,90
mit Garnelen, Gemüse Julien
und einem Schuss Cognac verfeinert

Zu allen Suppen reichen wir Baguette A

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

SALATE

GROßER SALATTELLER € 13,50
 mit knackigen Blattsalaten, frischen Früchten
 gebratene Zwiebel-Champignons
 & Kräuterbaguette ^{A,G}

Dressing zur Wahl:

- Kräuter-Dressing ^G
- Balsamico-Dressing
- Joghurt-Dressing ^{C,G,I}

WAHLWEISE:

.... mit gebratener Hähnchenbrust € 15,90

.... mit drei gebratene Riesengarnelen ^B € 19,50

BELIEBT UND MODERN

RINDERROULADE ^{A,G,I,J,2,3} € 23,60
 nach Oma`s Art (mit Senf, Speck und Gewürzgurke ^{2,3})
 in feiner Rahmsauce ^{A,G,I,J} mit Apfelrotkohl ^{A,G,3}
 und gebratenen Drillingskartoffeln

ASCHENDORFER WILDRAGOUT ^{A,G,I} € 23,40
 Pikantes Wildragout mit Pilzen
 Apfelrotkohl ^{A,G,3} und
 gebratenen Drillingskartoffeln



FISCHGERICHTE AUS DEM NETZ & VON DER ANGEL

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 Bauernsensauce ^{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) 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

Bauernsensauce ^{D,G,J}

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

ZU ALLEN FISCHGERICHTEN SERVIEREN WIR:

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



SCHNITZEL KLASSISCH ODER MODERN

SCHWEINESCHNITZEL „ WIENER ART “ ^{A,C,G} mit Zitrone	€ 19,50
SCHWEINESCHNITZEL „ ZWIEBLI “ ^{A,C,G} mit gebratenen Zwiebeln	€ 20,50
SCHWEINESCHNITZEL „ JÄGER ART “ ^{A,C,G} mit Jägersauce ^{A,G,I,J}	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ BALKAN ART “ ^{A,C,G} mit Paprikasauce ^{A,G,2}	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ OLD NO 7 “ ^{A,C,G} mit rauchige Jack-Daniels-Pfeffer-Sauce ^{A,G,I,J}	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ BREAKFAST “ ^{A,C,G} mit gebratenem Spiegelei ^C (unsere Eier beziehen wir vom Bauernhof Eiken aus Aschendorf)	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ HUBERTUS “ ^{A,C,G} mit gebratenen Zwiebel-Champignons	€ 21,50
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 & Tomate belegt	€ 21,50
SCHWEINESCHNITZEL „ FEINSCHMECKER ART “ ^{A,C,G} mit gebratenen Garnelen ^B und Zwiebel-Champignons	€ 23,00

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

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

ZUSATZMÖGLICHKEITEN GEGEN AUFPREIS:

... mit Käse^G überbacken € 2,00



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:

... OLD NO. 7 (rauchige Jack-Daniels-Pfeffer-Sauce) ^{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}

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

BIG CLASSIC BURGER ^{A,J,K}

(180g Beef)

€ 19,00

BIG ENGLAND BURGER ^{A,J,K}

(180g Beef) mit Cheddar ^G

€ 20,00

BIG DREI KÄSE HOCH BURGER ^{A,J,K}

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

€ 20,00

BIG ITALIEN BURGER ^{A,J,K}

(180g) mit Mozzarella ^G, Tomate und Rucola

€ 20,50

BIG MEDITERRAN BURGER ^{A,J,K}

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

€ 21,00

BIG BREAKFAST BURGER ^{A,J,K}

(180g Beef) mit gebratenem Spiegelei ^C

(unsere Eier beziehen wir vom Bauernhof Eiken aus Aschendorf)

€ 20,00

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

(180g Beef) mit Garnelen ^B

€ 21,50

STOLZER GOCKEL ^{A,J,K}

(ca. 180g gebratener Hähnchenbrust)

€ 19,00

Alle Burger-Gerichte sind zusammengesetzt aus:

einem Burger Bun ^{A,K} von der Bäckerei Tombrink aus Aschendorf.

Begleitet von Tomaten, Gurken, Zwiebeln,

frischen Blattsalaten, Burgersauce ^J



ZUM SCHLUSS ... SÜSS

EISSORTEN MISCHEN SIE SELBST:

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 € 7,90

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

ROTE BEERENGRÜTZE € 7,20

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

BAILEY'S ¹ BECHER € 7,90

mit Vanille ^G – Stracciatella ^G-, & Haselnuss-Eis ^{G,H}
 Raspeln ^F, Schokosauce ^G, Sahne ^G, Eiswaffel ^{A,F,G}

NUSS BECHER € 7,90

mit Vanille ^G-, & Haselnuss-Eis ^{G,H}
 Nüssen ^H, Raspeln ^F, Schokosauce ^G, Sahne ^G, Eiswaffel ^{A,F,G}

FRÜCHTEBECHER € 8,20

mit Vanille ^G-, Erdbeer-Eis ^G, Mango-Sorbet,
 frischen Früchten, Raspeln ^F, Fruchtsauce, Sahne ^G, Eiswaffel ^{A,F,G}

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN ^{A,C,F,G} € 8,90

an karamellisierten Walnüssen ^H & Haselnuss-Eis ^{G,H}
 Schokosauce ^G, Sahne ^G, Eiswaffel ^{A,F,G}, Raspeln ^F

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.