GASTHOF TEPE

GASTHOF Tepe exklusiver Gasthof



A LA CARTE

Emsländische Gastlichkeit
mit dem besonderen
Service

GASTHOF TEPE · Inhaber Stephan Tepe e. K. · Emdener Straße 48 · 26871 Aschendorf
Telefon (04962) 91 40 44 · E-Mail: info@gasthof-tepe.de · www. gasthof-tepe.de
Die Preise in dieser Karte verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

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, Klassentreffen, 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]

GASTHOF TEPE

Suppen

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

CREMESUPPE VON PFIFFERLINGEN [A,F] € 7,00
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 PFIFFERLINGEN [A,F] € 7,00
mit Pinienkernen [G]

GEMÜSE-HAFERFLOCKEN-BRATLINGE [A] € 20,50
mit gebratenen Zwiebel-Champignons, Drillingskartoffeln,
Dip und einem bunten Salatteller

BIG VEGAN BURGER [C,J,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,J,2,3,8 — € 23,60
nach Oma's Art mit Senf, Speck und Gewürzgurke 2,3
in einer feinen 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

SPARE RIBS (ca. 500 g) — € 19,50
in BBQ-Sauce J, marinierte Schweinerippchen,
24 Stunden Sous Vide gegart,
mit Amazing Fries und buntem Salatteller

SCHEIBEN VOM HIRSCHBRATEN G,I — € 29,40
mit Wildjus G,I ,Apfelrotkohl G,3,37
und gebratenen Drillingskartoffeln

HALBE BAUERNENTE — € 28,90
mit Thymiansauce G , Apfelrotkohl G,3,37
und gebratenen Drillingskartoffeln

PAPENBURGER GRÜNKOHL A,I,2,5,9 — € 24,40
mit Kassler 2,5, Mettendchen 2,5,9,I,J , Pinkel 2,5,11,A,I
und gebratenen Drillingskartoffeln

Jeden Dienstag
SPARE RIBS „All you can eat"
für nur
21,00 € *p. P.*

Fisch

MATJESFILET NACH „HAUSFRAUEN ART“ € 18,50
drei Matjesfilet [A] mit hausgemachtem Zwiebel-Gurken-Dip [A,C,J,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 — € 19,50
mit Zitrone

SCHWEINESCHNITZEL „JÄGER ART“ A,C,G — € 21,50
mit Jägersauce G,I,J

SCHWEINESCHNITZEL „BALKAN ART“ A,C,G — € 21,50
mit Paprikasauce A,G,2

SCHWEINESCHNITZEL „PFEFFER“ A,C,G — € 21,50
mit einer Cognac-Pfeffer-Rahmsauce A,G,I,J

SCHWEINESCHNITZEL „BREAKFAST“ A,C,G — € 21,50
mit gebratenem Spiegelei C
Unsere Eier beziehen wir vom Bauernhof Eiken aus Aschendorf

Jeden Mittwoch SCHNITZELTAG 16,90 € p. P.

SCHWEINESCHNITZEL „HUBERTUS“ A,C,G — € 21,50
mit gebratenen Zwiebel-Champignons

SCHWEINESCHNITZEL „DREI KÄSE HOCH“ A,C,G — € 22,00
mit Cheddar G, Gouda G und Brie G überbacken

SCHWEINESCHNITZEL „BRUSCHETTA“ A,C,G — € 22,00
mit Tomate, Knoblauch, Basilikum belegt und Grana Padano C,G verfeinert

SCHWEINESCHNITZEL „ITALIEN“ A,C,G — € 21,50
mit Mozzarella G und Tomate belegt

SCHWEINESCHNITZEL „FEINSCHMECKER ART“ A,C,G — € 23,00
mit gebratenen Garnelen B und Zwiebel-Champignons

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) von der Deutschen Färse	€ 31,90
SCHLEMMERPFANNE (ca. 300 g) Schweineschnitzel [A,C,G], Schweinefilet-Steak und Hähnchenbrust	€ 23,50
HAUSTOPF „GASTHOF TEPE“ (ca. 320 g) Rumpsteak, Schweinefilet-Steak und Hähnchenbrust	€ 26,90

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

Jeden Donnerstag BURGERTAG 16,90 € p. P.

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 [G,H] und Mango-Sorbet

GEMISCHTER EISBECHER
Zwei Kugeln Eis mit Sahne, [G] Eiswaffel [A,F,G] € 4,90
Drei Kugeln Eis mit Sahne, [G] Eiswaffel [A,F,G] € 6,90

EIS & HEISS € 7,90
Zwei Kugeln Vanille-Eis mit Sahne [G], heißen Kirschen [G], Eiswaffel [A,F,G]

„WINTERTRAUM“ € 7,90
Vanille- und Haselnuss-Eiscreme mit Mandelsplittern [H]
an warmen Zimtpflaumen [G], Eiswaffel [A,F,G]

ROTE BEERENGRÜTZE € 7,20
mit zwei Kugeln Vanille-Eis, 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
2 = Konservierungsstoffe
3 = Antioxidationsmittel
4 = Geschmacksverstärker
5 = Geschwefelt
6 = Geschwärzt
7 = chininhaltig
8 = mit Phosphat,
10 = enthält eine Phenylaninquelle
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 = Schwefeldioxit und Sulfite
M = Lupine
N = Weichtiere