

GASTHAUS KEMPERMANN

Speisenkarte · Menu

WILLKOMMEN · WELCOME

VORSPEISEN & SUPPEN

STARTERS & SOUPS

Hochzeitssuppe A, C, G, I	7,50 €
Kräftige, klassische Hühnerbrühe mit Eierstich, Spargel, Fleischklößchen, Blumenkohl, dazu Baguette <i>Traditional wedding soup – rich chicken broth with egg royale, asparagus, mini meatballs and cauliflower, served with baguette</i>	
Karotten-Ingwer Creme Süsschen A, G, I	7,50 €
Vegan – mit einer Sahnehaube, dazu Baguette <i>Carrot & ginger cream soup (vegan), topped with cream, served with baguette</i>	
Kleiner Salatteller A, J	5,50 €
Salate der Saison mit Cherry Tomaten, Salatgurke, Paprika, Zwiebeln und Croutons, wahlweise Hausdressing oder Kräuter-Vinaigrette <i>Small seasonal salad with cherry tomatoes, cucumber, peppers, onions and croutons, choice of house dressing or herb vinaigrette</i>	
Gratinierter Ziegenkäsetaler G, H	13,90 €
Französische Ziegenkäserolle mit Honig und karamellisierten Walnüssen auf Römersalat <i>Gratinated French goat cheese with honey and caramelised walnuts on romaine lettuce</i>	
Carpaccio vom Rind G, H	15,40 €
Hauchdünne, rohe Scheiben vom Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan, garniert mit Rucola und Walnüssen <i>Beef carpaccio – paper-thin slices of beef fillet with olive oil, Parmesan, rocket and walnuts</i>	

HAUPTSPEISEN

MAIN COURSES

Schweineschnitzel Wiener Art A, C, G, J	20,80 €
Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel, Pommes Frites und kleiner Salat <i>Breaded pork schnitzel Viennese style, french fries and small salad</i>	
Schweineschnitzel Jäger Art A, C, G, J	22,50 €
Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und kleiner Salat <i>Breaded pork schnitzel hunter style with creamy mushroom sauce, pan-fried potatoes and small salad</i>	
Bergsteigerschnitzel A, C, G, J	20,40 €
Gebratenes Hähnchenschnitzel im Knuspermantel mit Birne und Hollandaise, Pommes Frites und kleiner Salat <i>Crispy breaded chicken schnitzel with pear and hollandaise sauce, french fries and small salad</i>	
Kempermanns Schnitzelplatte A, C, G, J	28,50 €
Schweine- und Hähnchenschnitzel, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Champignonrahmsauce und Sauce Hollandaise und kleiner Salat <i>Schnitzel platter – pork & chicken schnitzels, pan-fried potatoes, french fries, mushroom cream sauce & hollandaise and small salad</i> <i>Ab sechs Personen – zum Sattessen pro Person · Minimum 6 guests – all-you-can-eat, per person</i>	

GASTHAUS KEMPERMANN

SPEISEKARTE · MENU

AUS NETZ & PFANNE

FROM NET & PAN

Oldenburger Pannfisch ^{A, C, D, G, J}	21,90 €
<i>Paniertes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln, Honig-Senf-Dill Sauce und kleiner Salat</i> <i>Breaded pollock fillet on pan-fried potatoes with honey-mustard-dill sauce and small salad</i>	
Gebratenes Norweger Lachsfilet ^{D, G, J, L}	22,90 €
<i>Lachs mit Dill-Weißweinsauce, Kartoffelstampf und kleinem Salat</i> <i>Pan-seared Norwegian salmon fillet with dill white wine sauce, mashed potatoes and small salad</i>	
Kempermannpfanne ^{C, G}	23,90 €
<i>Schweinemedallion, kleines Rumpsteak mit Gemüse der Saison auf knusprigen Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise</i> <i>Pork medallion and small rump steak with seasonal vegetables on crispy pan-fried potatoes and hollandaise sauce</i>	
Rumpsteak ^G	32,50 €
<i>250g bestes Rindfleisch von hiesigen Rindern mit Champignons und Zwiebeln, knusprige Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i> <i>250g prime local rump steak with mushrooms, onions, crispy pan-fried potatoes and herb butter</i>	
Hausgemachte Rinderrouladen ^{A, C, G, J}	23,90 €
<i>Rinderrouladen nach Oma Rezept in eigener Sauce mit Rotkohl und Kroketten</i> <i>Homemade braised beef roulades, grandmother's recipe, in their own gravy with red cabbage and croquettes</i>	
Knippfanne ^{A, J}	17,90 €
<i>Kross angebratenes Knipp mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke</i> <i>Crispy pan-fried Knipp (North German groats sausage of oats, pork and spices) with fried potatoes and gherkin</i>	

BURGER – GEHT IMMER

BURGERS – ALWAYS A GOOD IDEA

Gasthaus Burger ^{A, C, G, J}	18,90 €
<i>200g saftiges Rinderpatty mit Bacon, Käse auf einem Burger Bun mit Gurken Relish, Tomaten, Zwiebeln und Salat, dazu Pommes Frites</i> <i>200g juicy beef patty with bacon and cheese on a brioche bun, pickle relish, tomatoes, onions and lettuce, served with french fries</i>	
Asia BBQ-Chickenburger ^{A, C, G, K}	18,90 €
<i>Hähnchen im Knuspermantel mit Rotkohlsalat mariniert mit Sesam-Chili Öl in einem Burger Bun, dazu Pommes Frites und BBQ Sauce</i> <i>Crispy fried chicken with red cabbage slaw in sesame-chilli oil on a brioche bun, served with french fries and BBQ sauce</i>	
Veggieburger ^{A, F}	18,90 €
<i>Vegetarisches Patty mit veganer Mayonnaise, Gurken Relish, Tomaten, Zwiebeln und Salat in einem Burger Bun, dazu Pommes Frites</i> <i>Vegetarian patty with vegan mayonnaise, pickle relish, tomatoes, onions and lettuce on a brioche bun, served with french fries</i>	

GASTHAUS KEMPERMANN

SPEISEKARTE · MENU

SCHNELLE ECKE

QUICK BITES

Portion Pommes ^{C, J} 4,90 €

Goldgelb gebackene Pommes Frites – wahlweise mit Ketchup und Mayonnaise (je Dip 0,60 €)

Golden french fries – ketchup or mayonnaise available (0.60 € each)

Oldenburger Currywurst ^{A, J} 13,90 €

Mit fruchtiger Currysauce und Pommes Frites

Curry sausage with fruity curry sauce and french fries

Fish and Chips ^{A, C, D, G, J} 18,90 €

Paniertter Backfisch mit Pommes Frites und Remouladensauce, dazu kleiner Salat

Battered fried fish with french fries and remoulade sauce, served with a small salad

*

FLAMMKUCHEN

ALSATIAN FLATBREAD

Flammkuchen Elsässer Art ^{A, G} 14,50 €

Mit Sauerrahm, Käse, Speckwürfeln und Zwiebeln

With sour cream, cheese, bacon lardons and onions

Flammkuchen Ziege ^{A, G} 15,90 €

Mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Birne, Honig und Rucola

With sour cream, goat cheese, pear, honey and rocket

Flammkuchen Lachs ^{A, D, G} 15,90 €

Mit Sauerrahm, Räucherlachs, frischem Spinat, Zwiebeln und Käse

With sour cream, smoked salmon, fresh spinach, onions and cheese

*

DESSERT

DESSERTS

Schokoladensoufflé ^{A, C, F, G} 8,50 €

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu eine Kugel Vanilleeis und Beerenfrüchte

Warm chocolate fondant with a molten centre, served with a scoop of vanilla ice cream and fresh berries

Eisbecher Klassik ^{C, G} 7,40 €

Eisbecher mit je einer Kugel Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis und Sahne

Classic ice cream sundae – one scoop each of vanilla, chocolate and strawberry with whipped cream

ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV (EU) NR. 1169/2011 · ALLERGEN INFORMATION

A Glutenhaltiges Getreide · Cereals containing gluten

D Fische · Fish

G Milch (einschl. Laktose) · Milk (incl. lactose)

J Senf · Mustard

M Lupinen · Lupin

B Krebstiere · Crustaceans

E Erdnüsse · Peanuts

H Schalenfrüchte · Tree nuts

K Sesamsamen · Sesame seeds

N Weichtiere · Molluscs

C Eier · Eggs

F Sojabohnen · Soybeans

I Sellerie · Celery

L Schwefeldioxid / Sulfit · Sulphur dioxide / sulphites

*Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren aller Allergene enthalten sein. Bitte informieren Sie unser Personal.
Traces of all allergens may be present. Please inform our staff of any allergies.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! · Enjoy your meal!