



GASTHAUS KEMPERMANN

Tradition seit 1899 · Grossenkneten

W I N T E R K A R T E · M E N U



Herzlich willkommen im Gasthaus Kempermann.

Der Winter ist bei uns die Zeit der langen Garzeiten. Was auf dieser Karte steht, schmort, brät und zieht in unserer eigenen Küche – von Hand, in kleinen Mengen und mit dem, was die Jahreszeit hergibt. Nehmen Sie sich Zeit. Wir tun es auch.

Welcome to Gasthaus Kempermann. Winter is our season of slow cooking. Everything on this menu is braised, roasted and simmered in our own kitchen – by hand, in small batches, with what the season gives us. Take your time – so do we.

Euer Gasthaus Kempermann Team

Unsere Küche ist jetzt länger geöffnet - bis 20:30 Uhr.

Mehr Zeit für ein gemütliches Beisammensitzen.

Our kitchen now stays open until 8.30 pm – more time to sit together.



VORSPEISEN & SUPPEN · STARTERS & SOUPS

- Kürbiscremesuppe** A, G, I *vegetarisch* **8,50 €**
Cremige Hokkaido-Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl, dazu Graubrot
Creamy Hokkaido pumpkin soup with roasted seeds and pumpkin seed oil, served with farmhouse bread
- Deftige Kartoffelsuppe** A, I, J *vegan* **8,50 €**
Cremige Kartoffelsuppe mit Majoran, dazu Graubrot
Hearty vegan potato soup with marjoram, served with farmhouse bread
- › Dazu Scheiben von der Mettwurst *with slices of smoked sausage* **1,00 €**

KRÄFTIG & DEFTIG · HEARTY & SLOW-BRAISED

- Großenknetter Schweinebraten** A, G, I, J **21,90 €**
Kräftig geschmort in dunkler Biersauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
Slow-braised pork roast in dark beer sauce with apple red cabbage and potato dumplings
- Hausgemachte Rinderrouladen** A, G, I, J **24,90 €**
Mit Speck, Gurke und Zwiebel gefüllt, in Rouladensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße, in der Pfanne angerichtet
Beef roulades filled with bacon, pickle and onion, in roulade gravy, with apple red cabbage and potato dumplings, served in the pan
- Knusprige Schweinehaxe aus dem Ofen** A, I, J **23,90 €**
Mit dunkler Biersauce und Kartoffelklößen
Crispy roast pork knuckle with dark beer sauce and potato dumplings
- › Ganze Haxe, ca. 1 kg Rohgewicht mit Knochen *whole knuckle* **23,90 €**
› Halbe Haxe *half knuckle* **19,50 €**
› Beilage nach Wahl
 Sauerkraut *sauerkraut*
 Apfelrotkohl *apple red cabbage*
- Nur solange der Vorrat reicht · while stocks last*
- Hirschragout in Wacholderjus** A, G, I **25,90 €**
Zart geschmortes Hirschragout mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, dazu Preiselbeeren, in der Pfanne angerichtet
Braised venison ragout in juniper jus with apple red cabbage and potato dumplings, cranberries on the side, served in the pan

AUS DEM WASSER · FROM THE WATER

- Oldenburger Pannfisch** A, C, D, G, J **22,90 €**
Paniertes Seelachsfilet an Kartoffelecken, Dijon-Senf-Sauce und kleinem Salat
Breaded pollock fillet with potato wedges, Dijon mustard sauce and small salad



AUS DER PFANNE · FROM THE PAN

Schweineschnitzel Wiener Art A, C, G, J **20,80 €**

Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel, Pommes Frites und kleiner Salat
Breaded pork schnitzel Viennese style, french fries and small salad

Schweineschnitzel Jäger Art A, C, G, J **22,50 €**

Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und kleiner Salat

Breaded pork schnitzel hunter style with creamy mushroom sauce, french fries and small salad

Kempermannpfanne C, G **24,90 €**

Schweinemedallion, kleines Rumpsteak mit geröstetem Wurzelgemüse, Kartoffelecken und Sauce Hollandaise

Pork medallion and small rump steak with roasted root vegetables, potato wedges and hollandaise sauce

Schwammerlgulasch A, C, G vegetarisch **18,90 €**

Kräftiges Gulasch aus Waldpilzen in Rahm, dazu Serviettenknödel

Rich wild mushroom goulash in cream sauce with napkin dumplings

BURGER - GEHT IMMER · BURGERS - ALWAYS A GOOD IDEA

Gasthaus Burger A, C, G, J **18,90 €**

150 g saftiges Rinderpatty mit Bacon und Manchego auf einem Burger Bun mit Gurken-Relish, Tomaten, Zwiebelringen und Salat, dazu Pommes Frites

150 g juicy beef patty with bacon and Manchego on a bun, pickle relish, tomatoes, onion rings and lettuce, served with french fries

› Zweites Patty auf Wunsch *second patty*

4,50 €

Hirschburger A, C, G, H, J **23,90 €**

180 g Patty vom Hirsch mit Preiselbeer-Zwiebel-Relish, Bacon, Manchego und Lollo Rosso im Burger Bun, dazu Pommes Frites

180 g venison patty with cranberry and onion relish, bacon, Manchego and lollo rosso on a bun, served with french fries

› Zu allen Burgern: Dip nach Wahl

Ketchup *ketchup*

Mayonnaise *mayonnaise*

je 0,60 €

AUS DER FEDER UNSERER AZUBIS · CREATED BY OUR APPRENTICES

Unsere Auszubildenden kochen nicht nur mit – sie schreiben mit. Die besten ihrer Ideen finden ihren Platz auf dieser Karte, zubereitet vom gesamten Küchenteam.

Our apprentices don't just cook our menu – they help write it. The best of their ideas earn a place on this card, prepared by our whole kitchen team.

Anh Viet Ngo · Fachkraft Küche, 2. Lehrjahr · empfiehlt

Cánh gà chiên mắm A, D, F, K **16,90 €**

In Fischsauce marinierte Hähnchenflügel · vietnamesisch

In Öl ausgebacken, dazu Reis, gerösteter Sesam und Fischsauce – nicht scharf

Chicken wings marinated in fish sauce and deep-fried, served with rice, toasted sesame and fish sauce for dipping – not spicy

Lea Göhrs · Köchin, 1. Lehrjahr · empfiehlt

Hausgemachte Lasagne A, G **17,90 €**

Nudelplatten mit Hackfleisch und Tomaten in Tomatensauce, mit Käse überbacken

Homemade lasagne with minced meat and tomatoes in tomato sauce, gratinated with cheese

Unsere Azubi-Gerichte gibt es nur solange der Vorrat reicht.

SCHNELLE ECKE · QUICK BITES

Kleiner Beilagensalat ^{A, C} 7,50 €

Mit Rohkosttopping, Zwiebelringen und gerösteten Kernen, dazu Kräutervinaigrette und Baguette

With raw vegetable topping, onion rings and roasted seeds, herb vinaigrette and baguette

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

Mit fruchtiger Currysauce und Pommes Frites

Curry sausage with fruity curry sauce and french fries

› Auch vegan auf Jackfrucht-Basis – ohne Aufpreis *also vegan (jackfruit), no extra charge*

Portion Pommes ^{C, J} 5,50 €

Goldgelb gebackene Pommes Frites

Golden french fries

› Dip nach Wahl

Ketchup *ketchup*

Mayonnaise *mayonnaise*

je 0,60 €

KLEINE GÄSTE (BIS 12 JAHRE) · FOR OUR LITTLE GUESTS

Kleines Schnitzel mit Pommes ^{A, C, G} 8,90 €

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

Small breaded schnitzel with french fries and ketchup

Dino-Nuggets mit Pommes ^{A, C} 8,90 €

Knusprige Dino-Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup

Crispy dino-shaped nuggets with french fries and ketchup

Räuberteller 0,00 €

Teller und Besteck zum Mitessen – ohne Berechnung

Empty plate and cutlery for sharing – free of charge

DESSERT · DESSERTS

Unsere Vanillesauce ist vegan, auf Haferbasis (A) · our vanilla sauce is vegan, oat-based

Mini-Dampfnudel ^A 8,50 €

Warm serviert mit warmer Vanillesauce, Füllung nach Wahl

Warm mini steamed sweet dumpling with warm vanilla sauce, filling as you prefer

› Füllung Sauerkirsch – vegan (A) *sour cherry filling*

› Füllung Schokolade – vegetarisch (A, G) *chocolate filling, contains milk*

Blätterteigkörnchen „Mele e Mandorle“ ^{A, C, G, H, L} *vegetarisch* 8,50 €

Zartes Blätterteigkörnchen mit Mandelcreme und Apfelstückchen, dazu warme Vanillesauce

Delicate puff pastry basket with almond cream and apple pieces, served with warm vanilla sauce

Enthält Alkohol · contains alcohol

Rote Grütze mit Vanillesauce ^A *vegan* 7,40 €

Hausgemachte Rote Grütze mit warmer Vanillesauce

Homemade red berry compote with warm vanilla sauce

ALLERGENKENNZEICHNUNG GEM. LMIV (EU) NR. 1169/2011

A Glutenhaltiges Getreide · B Krebstiere · C Eier · D Fische · E Erdnüsse · F Sojabohnen · G Milch (Laktose)

H Schalenfrüchte · I Sellerie · J Senf · K Sesam · L Sulfite · M Lupinen · N Weichtiere

Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

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