

# Speisenkarte Gasthaus Kempermann

## Vorspeisen und Suppen

Hochzeitssuppe  
Kräftige, klassische Hühnerbrühe mit Eierstich, Spargel,  
Fleischklößchen, Blumenkohl,  
dazu reichen wir Baguette 7,50 €

Karotten - Ingwer Creme Süsschen mit einer Sahnehaube,  
dazu reichen wir Baguette 7,50 €

Kleiner Salatteller  
Salate der Saison mit Cherry Tomaten, Salatgurke, Paprika, Zwiebeln, Croutons  
Wählen Sie dazu Hausdressing oder Kräuter-Vinaigrette 5,50 €

Gratinierter Ziegenkäsetaler  
Französische Ziegenkäserolle mit Honig  
und karamellisierten Walnüssen gratiniert auf Römersalat 13,90 €

Carpaccio vom Rind  
Hauchdünne, rohe Scheiben vom Rinderfilet mit Olivenöl und Parmesan,  
garniert mit Rucola und Walnüssen 15,40 €



## **Hauptspeisen**

### **Schnitzeljagd**

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel, Pommes Frites,  
dazu reichen wir wahlweise einen kleinen Salat oder einen Gukensalat 20,80 €

Schweineschnitzel „Jäger Art“  
Goldgelb gebratenes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce,  
Bratkartoffeln und kleinem Salat 22,50 €

„Bergsteigerschnitzel“  
Gebratenes Hähnchenschnitzel im Knuspermantel,  
mit Birne und Hollandaise,  
Pommes Frites und kleinen Gurkensalat 20,40 €

Kempermanns Schnitzelplatte  
(ab sechs Personen)  
Goldgelb gebratene Schweine- und Hähnchenschnitzel, Bratkartoffeln und Pommes  
Frites, Champignonrahmsauce und Sauce Hollandaise, dazu reichen wir Gurkensalat

Zum Sattessen pro Person 28,50 €

### **Aus Netz und Pfanne**

Oldenburger Pannfisch  
Paniertes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln, dazu reichen wir  
Honig-Senf-Dill Sauce und Gurkensalat 21,90 €

Lachs in Dill - Weißweinsauce  
Norweger Lachs gedünstet in Dill-Weißweinsauce  
mit Kartoffelstampf und kleinem Gurkensalat 22,90 €

„Kempermannpfanne“  
Schweinemedallion, kleines Rumpsteak mit Gemüse der Saison  
auf knusprigen Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise 23,90 €

### Rumpsteak

250g bestes Rindfleisch von hiesigen Rindern mit Champignons und Zwiebeln,  
dazu reichen wir knusprige Bratkartoffeln und Kräuterbutter 32,50 €

### Hausgemachte Rinderrouladen

Rinderrouladen nach Oma Rezept in eigener Sauce  
mit Rotkohl und Kroketten 23,90 €

### Knippfanne

Kross angebratenes Knipp, serviert mit  
Bratkartoffeln und Gewürzgurke 17,90 €

**Knipp ist eine herzhafte, norddeutsche Grützwurst aus Hafergrütze,  
Schweinefleisch und Gewürzen**

### **Burger – Burger gehen immer**

#### „Gasthaus Burger“

200g saftiges Rinderpatty mit Bacon, Käse auf einen Brioche Burger Brötchen mit  
Gurken relish, Tomaten, Zwiebeln und Salat, dazu reichen wir Pommes Frites 18,90 €

#### „Asia BBQ Burger“

Hähnchen im Knuspermantel mit Rotkohlsalat mariniert mit Sesam-Chili Öl in einem  
Brioche Brötchen, dazu reichen wir Pommes Frites und BBQ Sauce 18,90 €

#### „Veggieburger“ Vegan

Vegetarisches Patty mit einer Veganen Mayonnaise, Gurken Relish, Tomaten, Zwiebeln  
und Salat in einem Brioche Brötchen dazu reichen wir Pommes Frites 18,90 €

### **Schnelle Ecke**

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| „Pommes Schranke“<br>Goldgelb gebackene Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise                                             | 5,50 €  |
| Oldenburger Currywurst<br>Mit fruchtiger Currysauce und Pommes Frites,<br>dazu reichen wir einen kleinen Gurkensalat         | 13,90 € |
| „fish and chips“<br>Panierter Backfisch mit Pommes Frites und Remouladensauce,<br>dazu reichen wir einen kleinen Gurkensalat | 18,90 € |

### **Flammkuchen – viel leckerer als Pizza**

|                                                                                               |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Flammkuchen“ Elsässer Art“<br>Flammkuchen mit Sauerrahm, Speckwürfeln und Zwiebeln            | 14,50 € |
| Flammkuchen „ Ziege“<br>Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse mit Birne,<br>Honig und Rucola  | 15,90 € |
| Flammkuchen „ Lachs“<br>Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherlachs, Spinat,<br>Zwiebeln und Käse | 15,90 € |

### **Dessert**

|                                                                                                                      |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Schokoladensouffle<br>Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern,<br>dazu eine Kugel Vanilleeis und Beerenfrüchte | 8,50 € |
| Eisbecher Klassik<br>Eisbecher mit je einer Kugel Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis<br>und Sahne                    | 7,40 € |