



Speisenkarte Altes Gasthaus Ruhr

Suppen nach Hausrezept

Rinderkraftbrühe
6,90

Tasse Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken | 6,90

Tasse Gulaschsuppe
pikant | 6,90

Frisch vom Markt

Tasse Spargelsuppe
mit Rahm | 6,90

Frischer deutscher Spargel vom hiesigen Bauern
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln | 22,00

wahlweise mit:

- luftgetrocknetem Schinken | 6,00
- Schweineschnitzel | 8,00
- 3 Schweinemedailles | 10,00
- 200 g Rumpsteak | 16,00
- Hähnchenbrustfilet | 6,00

Dessertempfehlung:
Frische Erdbeeren mit Eiscreme, Sahne und Erdbeersauce | 8,00

Norddeutsche Spezialitäten - Fisch -

Meeresfrüchtesuppe
mit Rahm | 6,90

Bandnudeln mit Garnelen
in Riesling-Sahne-Sauce | 17,90

Emders Matjesfilets
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Dip und Bratkartoffeln | 18,40

Seelachsfilet gebraten
auf Beluga-Linsen-Kartoffel-Gemüse | 17,90

Ganze Scholle „Müllerin Art“
frisch aus der Pfanne, mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat | 28,00

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“
frisch aus der Pfanne, mit Speckwürfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat | 28,00

Nicht Fisch, nicht Fleisch - vegetarisch -

Tomatensuppe vegan | 6,90

Pikante Currysuppe
mit roten Linsen, Kokos und Ingwer - vegan | 6,90

Bandnudeln
mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce - vegan | 11,60

Gemüseplatte
mit Käse überbacken, dazu Kroketten | 11,60

Kräuterbandnudeln
mit Waldpilzen in Rahm und Parmesan | 11,60

Wiese und Weide

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites | 18,90

Pastoren Schnitzel
mit Spiegelei und Bratkartoffeln | 19,90

Schnitzel „Balkan Art“
mit Paprika-Zwiebel-Sauce und Pommes Frites | 19,90

Schnitzel „Förster Art“
mit Waldpilzrahmsauce und Bratkartoffeln | 19,90

Hähnchenschnitzel „Hawaii“
mit Currysauce und Reis | 13,90

Hähnchenschnitzel „Prinz Heinrich“
mit Paprika-Zwiebel-Sauce und Pommes Frites | 13,90

Extra Beilagen

Querbeetsalat | 5,20

Pommes Frites | 3,70

Marktgemüse | 3,70

Gebratene Champignons | 3,70

Bratkartoffeln / Salzkartoffeln | 3,70

Kroketten / Röstinis | 3,70

Nudeln / Reis | 3,70

Saucen

Hollandaise, Pfeffersauce, Pilzrahmsauce, Kräuterbutter | je 3,00

Kuhr Haustopf

Schweinefilets

auf Bratkartoffeln, mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Saisonsalat | 21,20

Steaks

Pfeffersteak „Paris“

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat | 29,90

„Farmersteak“

Argentinisches Rumpsteak mit Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Röstinis | 29,90

„Klabautermannsteak“

Steak vom Schweinerücken mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | 19,90

„Torfstecher Steakpfanne“

Steaks vom Rind, Lamm, Schwein und Geflügel, mit frischen Champignons, jungen grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln | 31,00

Zwei hausgemachte Hacksteaks

mit pikanter Pfeffersauce, Marktgemüse und Pommes Frites | 15,90

Unsere Klassiker

Rinderschmorbraten

mit Rotweinsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln | 25,90

Zarter Lambraten mit Thymianjus

grünen Bohnen und Röstis | 25,90

Menü des Monats

Bärlauch Creme-Suppe
6,90

Zanderfilet
auf der Haut gebraten, mit frischem Spargel und Salzkartoffeln | 34,00

Panna Cotta
mit Erdbeersauce | 6,00

Menü-Preis 44,00

Kalte Starter & Kleine Besonderheiten

Matjesfilets auf Schwarzbrot | 12,70

Bunte Blattsalate
mit Antipasti, gratiniertem Ziegenkäse und Brot | 12,70

Mediterraner Salat
mit Oliven, eingelegtem Hirtenkäse, Antipasti und Brot | 12,70

Fitness-Salat
knackiger Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kernen, Crêtons, Sprossen, Kräuterdressing und Brot | 14,90

Wurstsalat
mit Zwiebeln, Gurke süß-sauer, Brot | 10,30

Deftiges Bauernomelett
mit Bratkartoffeln, Wurst und Schinken gefüllt, dazu Mixed Pickles | 11,30

Käse- oder Schinkenschnitte | 8,40
mit Spiegelei | 9,40

Dessert & Kuchen

Eiscup Dänemark
Vanille- und Schokoladeneiscreme mit heißer Schokoladensauce und Sahne | 6,90

Schwarzwaldbecher
Vanilleeis, Schokoeis, Kirschwasser, Sahne und Sauerkirschen | 7,40

Heiße Weckpflaumen mit Zimt
Vanilleeiscreme und Sahne | 6,40

Rote Grütze mit Sahne | 6,40

Joghurtbecher
Joghurt mit Beerenkompott, Früchten und Erdbeereis | 6,90

Schlemmerbecher
Vanille-, Schoko-, Walnusseis, Sahne, Eierlikör und Krokant | 7,40

Solo Eiskugel
Vanille, Erdbeer, Mango, Schokolade oder Walnuss | 1,90

Portion Sahne | 0,70

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne | 5,20

Apfelkuchen
mit Sahne | 4,70

Gebackener Käsekuchen
mit Sahne | 4,70

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Hauptkanal rechts 62 · 26871 Papenburg · Telefon 0 49 61 - 6 64 30

Bitte bewerten Sie uns auf unserer Homepage: www.kuhr-hotel.de - Vielen Dank.

BITTE BEWERTEN
SIE UNS



HOTEL
RESTAURANT



Scan mich

Getränkekarte

Altes Gasthaus Ruhr

Bier vom Fass

Kuhr's Kellerbier naturtrüb/Köstritzer	0,3 l	3,80		
Bitburger Pils	0,2 l	2,70	0,4 l	5,00
Bitburger alkoholfrei	0,2 l	2,70	0,4 l	5,00
Alster	0,2 l	2,70	0,4 l	5,00
Alster alkoholfrei	0,2 l	2,70	0,4 l	5,00

Flaschenbiere

Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,70		
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,70		
Beck's/Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,30		
Malzbier	0,33 l	3,30		

Kurze

Amaretto	2 cl	2,80		
Asbach Uralt	2 cl	2,80		
Bacardi Rum	2 cl	2,30		
Baileys	2 cl	2,50		
Chivas Regal	2 cl	2,80		
Contreau	2 cl	3,10		
Dimpel	2 cl	2,80		
Eierlikör	2 cl	2,30		
Emsländer Gin Tonic	2 cl	3,30		
Fernet Branca/Menta	2 cl	2,50		
Folts Kruiden	2 cl	1,90		
Friesengeist	2 cl	2,80		
Gammel Dansk	2 cl	2,60		
Gin Tonic, Tanqueray	2 cl	4,30		
Gin Tonic, Hendricks	2 cl	5,30		
Grand Manier	2 cl	3,10		
Grappa	2 cl	4,50		
Havana	2 cl	2,80		
Hennessy	2 cl	4,50		
Himbeergeist	2 cl	4,50		
Hullmann „Alter Korn“	2 cl	2,20		
Jack Daniel's	2 cl	2,80		
Jägermeister	2 cl	2,50		
Jim Beam	2 cl	2,80		
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,30		
Kirschwasser	2 cl	3,30		
Kruiden hausgemacht	2 cl	1,90		
Linie Aquavit	2 cl	3,30		
Malteser Aquavit	2 cl	2,80		
Mariacron	2 cl	2,80		
Mirabelle	2 cl	4,50		
Pott Rum	2 cl	2,30		
Raki oder Ouzo	2 cl	2,50		
Ramazotti	2 cl	2,80		
Rosche Korn	2 cl	1,90		
Rosche Papenburg Gold	2 cl	2,50		
Rosche Uralt	2 cl	2,20		
Rosche Wacholder	2 cl	1,90		
Roter Genever	2 cl	1,80		
Sambuca	2 cl	2,60		
Stichpimpuli	2 cl	2,30		
Tequila	2 cl	2,70		
Tullamore Dew	2 cl	2,80		
Williams Birne	2 cl	4,50		
Wodka	2 cl	2,30		

Alkoholfrei

Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Orangenschorle, Rhabarberschorle	0,3 l	3,30	0,4 l	4,00
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft	0,2 l	2,80		
Emsland Quelle classic	0,25 l	2,70	0,7 l	6,90
Apollinaris Vio still	0,25 l	2,70	0,7 l	6,90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale¹⁰, Tonic Water	0,2 l	3,00		
Coca-Cola^{1,9}, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l	2,70	0,4 l	4,00

Heiße Tee-Spezialitäten

Kännchen Ostfriesen-Tee auf Stövchen wie Ostfriesen ihn lieben! mit Kluntje und Sahne	5,50
Kännchen Darjeeling Tee jung und blumig	5,50
Papenburger Früchte-Tee einfach lecker	5,50
Kännchen Grüner Tee	5,50
Kännchen Roibusch Tee	5,50
Glas Tee: Schwarzer Tee, Pfefferminze, Hagebutte, Kräuter, Kamille, Roibusch, Darjeeling, Grün	2,50

Kaffee & Co. von AZUL



Kännchen Filterkaffee	4,50
Capuccino, großer Kaffee, heiße Schokolade (+ Sahne 0,70)	3,50
Milchkaffee, Latte Macchiato	3,80
Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	3,30
Tässchen Kaffee	2,60
Kaffee Zermatt heißer Kaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne	3,90
Nordischer Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahne	4,80
Irish Coffee mit Whisky und Sahne	4,80
Schoko Baileys mit Sahne	4,80
Eis-Schokolade mit Schokoladeneis und Sahne	6,90
Eis-Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	6,90
Affogato al caffè	5,90

Heiße Getränke

Glühwein/Apfelpunsch	3,50
-----------------------------	------

Aperitif

Martini Espresso	7,90
Aperol Spritz	7,90
Hugo	7,90
Lillet Wild Berry	7,90
Campari Orange	7,90
Sherry Sandemann trocken, medium	0,5 cl 4,40
Martini bianco/rosso	0,5 cl 4,40
Secco	0,1 l 4,00 Flasche 25,00
Secco mit Johannisbeere	0,1 l 4,00
Winzersekt	Flasche 35,00
Weinschorle	0,2 l 4,50

Weine weiß

Müller-Thurgau	0,2 l 5,00 lieblich, Rheinhessen	Fl. 23,00
Kerner Kabinett	0,2 l 5,50 halbtrocken, Rheinhessen	Fl. 19,00
Weißburgunder Kabinett	0,2 l 6,50 feinherb, Rheinhessen	Fl. 23,00
Grauer Burgunder Kabinett	0,2 l 6,90 feinherb, Rheinhessen	Fl. 22,00
Riesling	0,2 l 6,00 trocken, Rheinhessen	Fl. 21,00
Chardonnay Spätlese	0,2 l 6,90 trocken, Rheinhessen	Fl. 22,00
Sauvignon Blanc Spätlese	0,2 l 6,90 trocken, Rheinhessen	Fl. 22,00

Wein rosé

Spätburgunder Weißherbst	0,2 l 6,00 halbtrocken	Fl. 21,00
---------------------------------	-----------------------------	-------------

Weine rot

Dornfelder Rotwein	0,2 l 5,70 QbA, Rheinhessen, lieblich	Fl. 20,00
Purpur Acolon	0,2 l 6,90 feinherb, Rheinhessen	Fl. 22,00
Rotwein Vitello Primitivo	0,2 l 7,00 trocken, Italien	Fl. 24,00
Palisse Bordeaux	0,2 l 7,00 trocken, France	Fl. 23,00

Allergiker-Hinweis:

Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind, wissen Sie am besten. Gerne stellen wir Ihnen daher unseren Flyer für Zusatzstoffe und Allergiker zur Verfügung.

1. mit Farbstoff 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

Hauptkanal rechts 62 · 26871 Papenburg · Telefon 0 49 61 - 6 64 30
Bitte bewerten Sie uns auf unserer Homepage: www.kuhr-hotel.de - Vielen Dank.