



Altes Gasthaus Ruhr

Speisenkarte

Suppen nach Hausrezept

Rinderkraftbrühe
6,90

Tasse Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken | 6,90

Tasse Gulaschsuppe
pikant | 6,90

Wild auf Wild

Wildrahmsuppe
mit Pilzen und Croutons | 6,90

Hirschgulasch mit Waldpilzen
Nudeln und Salatteller | 24,90

Geschmorte Entenkeule
mit Majoranjas, Apfel-Rotkohl, Preiselbeerbirne,
Salzkartoffeln | 26,00

**Wildauswahl vom Hirsch, Hasen
und Wildschwein**
mit Wacholderjus, Preiselbeerbirne,
Apfelrotkohl und Kroketten | 29,00

Wildschweinbraten Waldemar
mit Pflaumensauce, grünen Speckbohnen
und Schneekartoffeln | 28,00

Hirschkeulenbraten
mit Preiselbeerbirne, Mandel-Rosenkohl
und Röstinis | 28,00

Norddeutsche Spezialitäten - Fisch -

Meeresfrüchtesuppe
mit Rahm | 6,90

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

Ender Matjesfilets
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Dip
und Bratkartoffeln | 17,90

Seelachsfilet gebraten
auf Beluga-Linsen-Kartoffel-Gemüse | 17,70

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 | 11,00

Gemüseplatte
mit Käse überbacken, dazu Kroketten | 11,00

Kräuterbandnudeln
mit Waldpilzen in Rahm und Parmesan | 11,00

Wiese und Weide

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites | 18,50

Pastoren Schnitzel
mit Spiegelei und Bratkartoffeln | 19,50

Schnitzel „Balkan Art“
mit Paprika-Zwiebel-Sauce
und Pommes Frites | 19,50

Schnitzel „Förster Art“
mit Waldpilzrahmsauce
und Bratkartoffeln | 19,50

Hähnchenschnitzel „Hawaii“
mit Currysauce und Reis | 13,50

Hähnchenschnitzel „Prinz Heinrich“
mit Paprika-Zwiebel-Sauce
und Pommes Frites | 13,50

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 2,70

Kuhr Haustopf

Schweinefilets
auf Bratkartoffeln, mit frischen Champignons,
Sauce Hollandaise und Saisonsalat | 21,00

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 Lammbraten
mit Thymianjus**
grünen Bohnen und Röstis | 25,90

Menü des Monats

Kürbissuppe
mit Rahm und Kürbiskernen | 6,90

Rehbraten aus der Keule
Preiselbeerjus, Apfelrotkohl,
Preiselbeerbirne und Röstinis | 28,00

Zweierlei Mousse
mit Beerenkompott | 6,00

Menü-Preis 38,00

Kalte Starter & Kleine Besonderheiten

Matjesfilets auf Schwarzbrot | 11,90

Bunte Blattsalate
mit Antipasti, gratiniertem Ziegenkäse
und Brot | 11,90

Mediterraner Salat
mit Oliven, eingelegtem Hirtenkäse,
Antipasti und Brot | 11,90

Fitness-Salat
knackiger Salat mit gebratenen Hähnchen-
bruststreifen, Kernen, Croutons, Sprossen,
Kräuterdressing und Brot | 14,60

Wurstsalat
mit Zwiebeln, Gurke süß-sauer, Brot | 9,90

Deftiges Bauernomelett
mit Bratkartoffeln, Wurst und Schinken
gefüllt, dazu Mixed Pickles | 11,00

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.



Getränkekarte

Altes Gasthaus Ruhr

Bier vom Fass

Kuhr's Kellerbier naturtrüb/Köstritzer	0,3 l 3,80		
Bitburger Pils	0,2 l 2,60	0,4 l 5,00	
Bitburger alkoholfrei	0,2 l 2,60	0,4 l 5,00	
Alster	0,2 l 2,60	0,4 l 5,00	
Alster alkoholfrei	0,2 l 2,60	0,4 l 5,00	

Flaschenbiere

Benediktiner Hefeweizen	0,5 l 5,50
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l 5,50
Landhaus-Brauerei Borchert:	
Braunbier	0,33 l 4,30
Buchweizen	0,33 l 4,30
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
Der gute Pott Rum	2 cl 2,30
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
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
Stichpimpoli	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 2,60	0,7 l 6,90
Apollinaris Vio still	0,25 l 2,60	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 2,60	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
Kännchen Russischer Tee leicht rauchig	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)	3,30
Milchkaffee, Latte Macchiato	3,60
Espresso	2,40
Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso	3,20
Tässchen Kaffee	2,50
Kaffee Zermatt heißer Kaffee mit Vanilleiscreme und Sahne	3,50
Nordischer Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahne	4,60
Irish Coffee mit Whisky und Sahne	4,60
Schoko Baileys mit Sahne	4,60

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer
1. mit Farbstoff 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig

Heiße Getränke

Glühwein/Apfelpunsch	3,50
Aperitif	
Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Lillet Wild Berry	7,50
Campari Orange	7,50
Sherry Sandemann trocken, medium	0,5 cl 4,00
Martini bianco/rosso	0,5 cl 4,00
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 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
Dornfelder	0,2 l 5,90 trocken, Rheinhessen Fl. 21,00
St. Laurent QbA	0,2 l 6,40 trocken, 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.