



Speisenkarte

Altes Gasthaus Kuhr

Suppen nach Hausrezept

Rinderkraftbrühe

6,00

Tasse Zwiebelsuppe

mit Käse überbacken | 6,00

Tasse Gulaschsuppe

pikant | 6,00

Frisch vom Markt

Pfifferlingsrahmsuppe

mit Croutons | 6,00

Frischer Saisonsalat

mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterdressing und Brot | 15,40

Gebratenes Zanderfilet

mit Butterreis und frischen Pfifferlingen | 20,90

Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter, gebratene Pfifferlinge und Bratkartoffeln | 26,80

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit gebratenen Pfifferlingen und Pommes Frites | 18,80

Eieromlette

mit gebratenen Pfifferlingen | 14,40

Bandnudeln

mit Kräuterpesto - vegetarisch - mit frischen Pfifferlingen und Parmesan | 10,80

Norddeutsche Spezialitäten - Fisch -

Meeresfrüchtesuppe

mit Rahm | 6,00

Bandnudeln mit Garnelen

in Riesling-Sahne-Sauce | 15,90

Ender Matjesfilets

Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Dip und Bratkartoffeln | 15,50

Seelachsfilet gebraten

auf Beluga-Linsen-Kartoffel-Gemüse | 15,90

Ganze Scholle „Müllerin Art“

frisch aus der Pfanne, mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat | 23,70

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“

frisch aus der Pfanne, mit Speckwürfeln und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat | 23,70

Nicht Fisch, nicht Fleisch - vegetarisch -

Tomatensuppe vegan

| 6,00

Pikante Currysuppe

mit roten Linsen, Kokos und Ingwer - vegan | 6,00

Bandnudeln

mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce - vegan | 9,60

Gemüseplatte

mit Käse überbacken, dazu Kroketten | 9,90

Kräuterbandnudeln

mit Waldpilzen in Rahm und Parmesan | 8,90

Wiese und Weide

Hümmlinger Lammbraten

mit Thymianjus, grünen Bohnen und Röstinis | 25,70

Hirschgulasch

mit Waldpilzen und Nudeln, dazu ein Saisonsalat | 19,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites | 15,70

Pastoren Schnitzel

mit Spiegelei und Bratkartoffeln | 16,90

Schnitzel „Balkan Art“

mit Paprika-Zwiebel-Sauce und Pommes Frites | 16,90

Schnitzel „Förster Art“

mit Waldpilzrahmsauce und Bratkartoffeln | 16,90

Hähnchenschnitzel „Hawaii“

mit Currysauce und Reis | 11,30

Hähnchenschnitzel „Prinz Heinrich“

mit Paprika-Zwiebel-Sauce und Pommes Frites | 11,30

Kuhr Haustopf

Schweinefilets

auf Bratkartoffeln, mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Saisonsalat | 18,90

Steaks

Pfeffersteak „Paris“

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln und Salat | 26,00

„Farmersteak“

Argentinisches Rumpsteak mit Marktgemüse, Sauce Hollandaise und Röstinis | 26,00

„Klabautermannsteak“

Steak vom Schweinerücken mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | 16,90

„Torfstecher Steakpfanne“

Steaks vom Rind, Lamm, Schwein und Geflügel, mit frischen Champignons, jungen grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln | 27,00

Zwei hausgemachte Hacksteaks

mit pikanter Pfeffersauce, Marktgemüse und Pommes Frites | 13,40

Saucen & Extras

Hollandaise, Pfeffersauce, Rahmsauce, Pilzrahmsauce, Kräuterbutter | je 2,50

Extras:

Marktgemüse, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Kroketten, Nudeln, Reis, Champignons | je 3,50

Menü des Monats

Salat Querbeet

mit Kräuterdressing und Croutons | 4,90

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Kirschtomaten, gebratenen Pfifferlingen und Tagliatelle | 21,90

Panna Cotta

mit Erdbeersauce | 6,00

Menü-Preis 31,00

Kalte Starter & Kleine Besonderheiten

Matjesfilets auf Schwarzbrot | 9,90

Querbeet

kleiner bunter Saisonsalat mit Brot | 4,90

Bunte Blattsalate

mit Antipasti, gratiniertem Ziegenkäse und Brot | 9,90

Mediterraner Salat

mit Oliven, eingelegtem Hirtenkäse, Antipasti und Brot | 9,90

Fitness-Salat

knackiger Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kernen, Croutons, Sprossen, Kräuterdressing und Brot | 12,90

Wurstsalat

mit Zwiebeln, Gurke süß-sauer, Brot | 8,90

Deftiges Bauernomelett

mit Bratkartoffeln, Wurst und Schinken gefüllt, dazu Mixed Pickles | 9,90

Käse- oder Schinkenschnitte | 6,90

mit Spiegelei | 7,90

Dessert & Kuchen

Eiscup Dänemark

Vanille- und Schokoladeneiscreme mit heißer Schokoladensauce und Sahne | 5,90

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis, Schokoeis, Kirschwasser, Sahne und Sauerkirschen | 6,40

Heiße Weckpflaumen mit Zimt

Vanilleiscreme und Sahne | 5,50

Rote Grütze mit Sahne | 5,50

Joghurtbecher

Joghurt mit Beerenkompott, Früchten und Erdbeereis | 5,90

Schlemmerbecher

Vanille-, Schoko-, Walnusseis, Sahne, Eierlikör und Krokant | 6,40

Solo Eiskugel

Vanille, Erdbeer, Mango, Schokolade oder Walnuss | 1,60

Portion Sahne | 0,50

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne | 4,90

Apfelkuchen mit Sahne | 3,90

Käsekuchen mit Sahne | 3,90

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 Kuhr

Bier vom Fass

Kuhr's Kellerbier naturtrüb/Köstritzer	0,3 l	3,50
Bitburger Pils	0,2 l 2,40	0,4 l 4,60
Bitburger alkoholfrei	0,2 l 2,40	0,4 l 4,60
Alster	0,2 l 2,40	0,4 l 4,60
Alster alkoholfrei	0,2 l 2,40	0,4 l 4,60

Flaschenbiere

Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	5,00
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,00
Landhaus-Brauerei Brochers:		
Braunbier	0,33 l	3,90
Buchweizen	0,33 l	3,90
Beck's/Beck's alkoholfrei	0,33 l	3,10
Malzbier	0,33 l	3,10

Kurze

Amaretto	2 cl	2,70
Asbach Uralt	2 cl	2,70
Bacardi Rum	2 cl	2,20
Baileys	2 cl	2,40
Chivas Regal	2 cl	2,70
Contreau	2 cl	3,00
Der gute Pott Rum	2 cl	2,20
Dimpel	2 cl	2,70
Eierlikör	2 cl	2,20
Emsländer Gin Tonic	2 cl	3,20
Fernet Branca/Menta	2 cl	2,40
Folts Kruiden	2 cl	1,80
Friesengeist	2 cl	2,70
Gammel Dansk	2 cl	2,50
Gin Tonic, Tanqueray	2 cl	4,20
Gin Tonic, Hendricks	2 cl	5,20
Grand Manier	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	4,00
Havana	2 cl	2,70
Hennessy	2 cl	4,00
Himbeergeist	2 cl	4,00
Jack Daniel's	2 cl	2,70
Jägermeister	2 cl	2,40
Jim Beam	2 cl	2,70
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,20
Kirschwasser	2 cl	3,20
Kruiden hausgemacht	2 cl	1,80
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Malteser Aquavit	2 cl	2,70
Mariacron	2 cl	2,70
Mirabelle	2 cl	4,00
Raki oder Ouzo	2 cl	2,40
Ramazotti	2 cl	2,70
Rosche Korn	2 cl	1,80
Rosche Papenburg Gold	2 cl	2,40
Rosche Uralt	2 cl	2,10
Rosche Wacholder	2 cl	1,80
Roter Genever	2 cl	1,70
Sambuca	2 cl	2,50
Stichpimpoli	2 cl	2,20
Tequila	2 cl	2,60
Tullamore Dew	2 cl	2,70
Williams Birne	2 cl	4,00
Wodka	2 cl	2,20

Alkoholfrei

Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Orangenschorle, Rhabarberschorle	0,3 l 3,00	0,4 l 4,00
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Rhabarbersaft, Johannisbeersaft	0,2 l	2,50
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	2,80
Coca-Cola^{1,9}, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Spezi	0,2 l 2,40	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	2,40

Kaffee & Co. von AZUL



Kännchen Filterkaffee	4,50
Capuccino, großer Kaffee, heiße Schokolade (+ Sahne 0,50)	3,00
Milchkaffee, Latte Macchiato	3,30
Espresso	2,20
Espresso Macchiato	2,40
Doppelter Espresso	3,00
Tässchen Kaffee	2,40
Kaffee Zermatt heißer Kaffee mit Vanilleeiscreme und Sahne	3,40
Nordischer Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahne	4,40
Irish Coffee mit Whisky und Sahne	4,40
Schoko Baileys mit Sahne	4,40

Alle Preise in Euro - inklusive Mehrwertsteuer

1. mit Farbstoff 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig

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 4,00

Weine weiß

Müller-Thurgau lieblich, Rheinhessen	0,2 l 4,90 Fl. 19,00
Kerner Kabinett halbtrocken, Rheinhessen	0,2 l 5,40 Fl. 18,00
Weißburgunder Kabinett feinherb, Rheinhessen	0,2 l 5,90 Fl. 19,00
Grauer Burgunder Kabinett feinherb, Rheinhessen	0,2 l 6,70 Fl. 20,00
Riesling trocken, Rheinhessen	0,2 l 5,50 Fl. 25,00
Chardonnay Spätlese trocken, Rheinhessen	0,2 l 6,50 Fl. 21,00
Sauvignon Blanc Spätlese trocken, Rheinhessen	0,2 l 6,40 Fl. 22,00

Wein rosé

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken	0,2 l 5,70 Fl. 18,00
--	-----------------------------

Weine rot

Dornfelder Rotwein QbA, Rheinhessen, lieblich	0,2 l 4,90 Fl. 19,00
Limason Rouge Languedoc AOP trocken, France	0,2 l 5,90 Fl. 25,00
Purpur Acolon feinherb, Rheinhessen	0,2 l 6,80 Fl. 20,00
Dornfelder trocken, Rheinhessen	0,2 l 5,70 Fl. 18,00
St. Laurent QbA trocken, Rheinhessen	0,2 l 6,40 Fl. 19,00
Rotwein Vitello Primitivo trocken, Italien	0,2 l 6,80 Fl. 21,00

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.