



HOTEL ALTE WERFT

P A P E N B U R G

Regionale Spezialitäten Regional specialities

Kartoffelsuppe ^{g,i} mit Nordseekrabben

mit Kartoffelkugel, Kutterkrabben ^{b,2} und Kräutern

„North Sea“ potato-shrimp-soup

potato cream soup with diced potatoes, North Sea shrimps and herbs

Vorspeise

| starter

6,90 €

Hauptgang

| main course

9,90 €

Papenburger Labskaus ^{l,j,2,12}

mit Gewürzgurke ^{j,l}, Matjesfilet ^{d,2,13} und Spiegelei ^c

Papenburger lobscouse

with gherkin, young herring fillet and fried egg

15,90 €

Emsländisches Landschwein

Niedrigtemperatur gegarter Schweinebauch,
geschmorter Nacken in Bratensoße ^{o,i,l}, eingelegte Senfkörner ^{j,l},
karamellierte Karotten ^g und cremiges Kartoffel- und Selleriepüree ^{g,i}

“Emsländisches Landschwein”

slow cooked belly of pork with fermented pepper glaze,
braised neck in own cooking jus, pickled mustards seeds, caramelized carrots
and creamy potato- and celery mash

19,80 €

Schollenfilets ^d nach „Finkenwerder Art“

mit Krabben ^{b,2}, Zwiebeln und Speck ^{2,4,7,12} dazu Bratkartoffeln ^g und Salat ^{j,l}

Plaice filets „Finkenwerder Art“

with shrimps, onions and bacon served with fried potatoes and a side salad

21,50 €

Hausgemachte Rote Grütze ^{l,o}

mit Vanilleeis ^{e,g,h}, Sahne ^g und Minzchip ^{a,f,g}

„The classic dessert from Northern Germany“

homemade red fruit jelly with vanilla ice cream, topped with whipped cream and mint chip

6,80 €



HOTEL ALTE WERFT

P A P E N B U R G

Vorspeisen

Starters

- Tomaten-Bruschetta** € 8,90
mit Knoblauch aromatisierte und geröstete Weißbrotscheiben ^{a,g,h,k}
mit Tomaten, Zwiebeln und frischen Kräutern
Tomato bruschetta
white bread, roasted with garlic with tomatoes, onions and fresh herbs
- Vitello Tonnato** € 15,90
hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce ^{c,d,f,g,h,j,l,3} und Kapern ^l
Vitello Tonnato
thinly sliced veal with tuna sauce and capers
- Nordische Tapas** € 13,90
Krabbenbrot ^{a(Roggen, Gerste)b,g,f,k,2} mit einem Wachtelei ^c, Forellensauce ^{a(Roggen, Gerste)d,g,f,k,j,l}
Räucherlachsauce ^{a(Roggen, Gerste)d,g,f,k} und geröstetem Brot mit Tomatenwürfeln ^{a,g,h,k}
Nordic Tapas
shrimp sandwich with quail egg, trout mousse, smoked salmon mousse
and roasted bread with diced tomatoes
- Grobes Avocado Lachs Tatar** ^{a,d,f,j,k,l} € 14,90
fein geschnittener Lachs und Avocado mit frischem Koriander und Zwiebeln
Avocado salmon tartar
finely chopped salmon and avocado with fresh coriander and onions

Suppen

Soups

- Indische Currycremesuppe** ^{g,i,k} € 5,90
mild-fruchtige Currycremesuppe mit frischer Petersilie
Indian style soup
a mild and fruity curry soup with fresh parsley
- mit gebratenem Hähnchenspieß ^k + € 1,50
additional with fried chicken
- Klare Rinderkraftbrühe** ⁱ € 6,90
mit Rinderklößchen ^{a,c}, Eierstich ^{c,g}, Gemüsewürfel und Petersilie
Clear beef broth
with minced beef dumplings, egg royal, vegetable cubes and parsley



HOTEL ALTE WERFT

P A P E N B U R G

Salat

Salad

Bunter Salatteller „Alte Werft“

frischer Blattsalat, Tomaten, Gurken, Rübchen, Radieschen, Paprika und Möhren mit hausgemachtem Traubenkernöldressing^{j,l}

€ 9,80

Salad „Alte Werft“

fresh salads, different vegetables and homemade dressing

wahlweise mit | optional with

gebratenen Champignons^g
fried mushrooms

+ € 2,50

marinierter Hähnchenbrust
marinated chicken breast

+ € 4,50

Caesar Salat

Römersalat, Parmesan^g, Croûtons^{a,g,i} und Caesar's Dressing^{c,d,g,l,j}

€ 9,90

Caesar Salad

romaine lettuce, parmesan, croutons and Caesar's Dressing

wahlweise mit | optional with

gebratenen Champignons^g
fried mushrooms

+ € 2,50

marinierter Hähnchenbrust
marinated chicken breast

+ € 4,50



HOTEL ALTE WERFT

P A P E N B U R G

Vegane und Vegetarische Gerichte

Vegan and vegetarian dishes

Veganer Burger ^{a,h,k} € 14,90

hausgemachter Gemüsebratling ^{a,f,h,j} mit Salsa ^{f,j,l} Tomaten Relish, Champignons und Salat, dazu Pommes Frites

Vegan Burger

homemade vegetable patty with salsa, tomato relish, mushrooms and salad, served with french fries

Internationale Käseauswahl ^{a,c,f,g,h,k,6,13,15} € 12,90

nach „Alter Werft“ Art

International cheese selection

Pilz-Risotto ^{g,h,l,o} € 13,90

mit Steinpilzen, Champignons, Parmesan ^g und frischen Kräutern

Mushroom Risotto

with two different kind of mushrooms, parmesan and fresh herbs

Fleisch und Fischgerichte

Meat- and fish dishes

Stellen Sie zusammen! Do it yourself!

Schollenfilet	plaice fillet	180g	€ 18,90
Schweinefilet	pork fillet	220g	€ 20,50
Lachsfilet	salmon fillet	180g	€ 23,90
Rumpsteak	rump steak	250g	€ 31,50

Wahlweise servieren wir zwei Beilagen und eine Sauce

optional served with two side dishes and one sauce

Backkartoffel ^g	baked potato	Gemüse der Saison ^g	saisonal vegetables
Bratkartoffeln ^g	fried potatoes	Rotwein Jus ^{g,i,l,o}	red wine jus
Pommes Frites	french fries	Sauce Hollandaise ^{c,g,l,o}	sauce hollandaise
Spinat ^g	spinach	Pfeffersauce ^{g,i,l,o}	pepper sauce
Salat ^{i,l}	salad	Kräuterbutter ^g	herbal butter
Süßkartoffelpommes	sweet potato fries	gebackene Zwiebelringe ^{a,g,o,1,14,18}	baked onion rings



HOTEL ALTE WERFT

P A P E N B U R G

Gebratenes Zanderfilet ^d an einer Rotweinsauce ^{l,o} mit Tomaten, Oliven ^{l,6,13,15} , Sardellen ^d und Kapern ^l , dazu gehobelte Pilze, Zucchini-Streifen ^g und Nusskartoffeln ^g Roasted pike-perch fillet with red wine sauce, tomatoes, olives, anchovies, capers, shaped mushrooms, slices of zucchini and nut-potatoes	€ 17,90
Gebratenes Lachsfilet ^d mit einer Ofenkartoffel an Sourcream ^{g,l} und einem knackigem Beilagensalat Fried fillet of salmon with a baked potato, sour cream and a small salad	€ 19,90
Gebratenes Kalbsschnitzel In Panko (japanische Weißbrotflocken) paniertes Kalbsschnitzel ^{a,c,g} mit Bratkartoffeln ^g und Vichy Karotten ^g Fried escalope of veal fried escalope of veal coated with panko (Japanese white bread flakes) with fried potatoes and glazed carrots	€ 19,90
Pikantes Hähnchencurry nach Thailändischer Art ^{f,b,g,k} mit Karotten, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl und Basmatireis ^g Spicy Thai Chicken Curry with carrots, beans, broccoli, cauliflower and basmati rice	€ 14,90
Burger „Alte Werft“ ^{a,h,k} Rindfleisch, geräucherter Speck ^{2,3,4,12} , Käse ^g , Tomaten Relish, Champignons und Salat mit knusprigen Pommes Frites Burger „Alte Werft“ dry aged beef patties, smoked bacon, cheese, tomato relish, mushrooms and salad served with crispy french fries	€ 15,90
Burger „Fitness“ ^{a,g,k} in Basilikum-Pesto ^{g,h} marinierte Hähnchenbrust, mit frischem Römersalat, Avocado, Tomaten, Zwiebeln und geraspeltem Parmesan ^g dazu knusprige Süßkartoffelpommes und einer leichten Rauchsauce ^{c,j,l,2,3,13,14} Burger `Fitness` chicken breast marinated in basil pesto, fresh ceasar salad, avocado, tomatoes, onions and grated parmesan, sweet potato fries and a light smoked sauce	€ 17,90
Burger „Beef & Cheese“ im Rosmarinfocaccia ^{a,f,g,k} mit gebratenem Roastbeef, Goudakäse, karamellisierten roten Zwiebeln, Tomaten Relish, cremiger Käsesauce ^g und Salat serviert mit krossen Zwiebelringen ^{a,g,o,1,14,18} und einer Heidelbeer-Kaffee-Barbecuesauce ^{j,9,11,17} Burger `beef & cheese` fried roastbeef in a rosemary focaccia, gouda cheese, caramelized red onions, tomato relish, creamy cheese sauce, served with salad, onion rings and a blueberry-coffee-barbecue sauce	€ 22,90



HOTEL ALTE WERFT

P A P E N B U R G

Dessert

Dessert

Eisbecher mit frischen Früchten

€ 6,90

Vanille-^{e,g,h}, Erdbeer-^{e,g,h} und Schokoladeneis^{a,e,f,g,h} dazu Sahne^g und Minzchip^{a,f,g}

Sundae with fresh fruits

vanilla-, strawberry- and chocolate ice cream, whipped cream and mint chip

Apfelfannkuchen

€ 7,90

gesüßte Apfelstücke im Pfannkuchenteig^{a,c,g} gebacken mit Rosinen
dazu Vanillesauce^{c,g,2} und eine Kugel Walnusseis^{a,c,f,g,h,l}

Apple Pancakes

sweet apple slices baked in pancake with raisins, topped with vanilla sauce and walnut icecream

Warmer Schokoladen Brownie^{a,c,f,g,h,k}

€ 8,90

mit Vanilleeis^{e,g,h} und Pistazienkracker^{a,c,f,g,h}

Warm chocolate brownie

with vanilla ice cream and pistachio cracker

Kennzeichnungspflichtige Stoffe und Allergene | Subject to labelling materials and allergens

^a Glutenhaltiges Getreide | cereals containing gluten

^b Krebstiere | crustaceans

^c Eier | eggs

^d Fische | fish

^e Erdnüsse | peanuts

^f Sojabohnen | soyabeans

^g Milch | milk

^h Schalenfrüchte (Mandel, Cashew-, Hasel-, Wall-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien und Macadamia) |

^h nuts (almond, cashew-, hazel-, wal-, pecan-, brazil nuts, pistachios and macadamia)

ⁱ Sellerie | celery

^j Senf | mustard

^k Sesamsamen | sesame seeds

^l Schwefeldioxid & Sulfite | sulphur dioxide and sulfites

^m Lupinen | lupines

ⁿ Weichtiere | molluscs

^o Alkohol / alcohol

Deklarierungspflichtige Zusatzstoffe | Declaration substances

¹ Farbstoff | colorant

² Konservierungsstoffe | preservative

³ Antioxidationsmittel | antioxidant

⁴ Geschmacksverstärker | flavour enhancer

⁵ geschwefelt | sulphuretted

⁶ geschwärzt | blacked

⁷ Phosphat | phosphate

⁸ Milcheiweiß | milk proteins

¹⁷ Aromen | flavors

⁹ Süßungsmittel | sweetener

¹⁰ chininhaltig | with quinine

¹¹ koffeinhaltig | with caffeine

¹² Pökelsalz | pickling salt

¹³ Säuerungsmittel | acidifiers

¹⁴ Verdickungsmittel | thickening agents

¹⁵ Stabilisatoren | stabilizers

¹⁶ unter Schutzatmosphäre | under protected atmosphere

¹⁸ Backtriebmittel | raising agent