



Fischrestaurant

Smutje

**Reservierung:
Tel. 04961 . 99 20 28**

Die Geschenkidee!



**Ein Gutschein von „SMUTJE“
Fragen Sie uns danach!**

Auf ein Jever!





Smutje Menü

Kartoffel-Krabbensuppe ^G



Edelfischteller

*Gebratene Fischfilets ^{A1}
Lachs, Scholle und Rotbarsch
mit einer hausgemachten Senfsoße, ^G
einem Salat und Salz- oder Bratkartoffeln*



**Papenburger Rote Grütze
mit Eis und Sahne**

34,20 €

Suppen

- | | | | |
|---|--|--------------|---------------|
| 1 | Leichte Currysuppe ^{A1, G}
mit Sahnehaube | im Teller | 6,80 € |
| | | in der Tasse | 4,80 € |
| 2 | Kartoffel- Krabbensuppe ^{A1, G}
mit Speckwürfeln und Butter-Croutons | im Teller | 7,40 € |
| | | in der Tasse | 5,40 € |
| 3 | „Friesische Fischsuppe“ ^{G, I}
mit verschiedenen Sorten Fisch und Krabben in einem würzigen Sud | im Teller | 7,80 € |
| | | in der Tasse | 5,80 € |

Vorspeisen

- | | | |
|----|--|----------------|
| 17 | Krabben auf Schwarzbrot ^{A1, C}
mit Rührei, Speck und Salat | 17,60 € |
| 18 | Matjes auf Schwarzbrot ^C
mit Zwiebelringen und Salat | 12,60 € |
| 19 | Räucherlachs auf Rösti ^{C, G}
mit Meerrettichsoße | 16,80 € |



Weitere Infos auf: autohaus-schwarte.de oder QR-Code scannen!

Unser Tagesangebot:
ERLEBNIS DINNER
MIT DEM VW-CALIFORNIA, ESSEN WO DU WILLST!

S Autohaus Gebr. Schwarte
Mobilität neu erleben!

Autohaus Gebr. Schwarte GmbH & Co KG, Lehrer-Köhne-Str. 9-13, 26871 Papenburg, 04961 9297-0, papenburg@autohaus-schwarte.de



Der Küchenchef empfiehlt:

Forelle „Müllerin“ - mit Kräuterbutter

mit gebackenen Kartoffeln
in der heißen Pfanne serviert,
dazu frischer Salat^G

26,50 €

Heiße Pfanne - mit Kräuterbutter

von Lachs, Kabeljau, Rotbarsch
und Garnelenpieß
mit mediterranem Pfannengemüse,
dazu Reis, Salz- oder Bratkartoffeln

1 Person **28,50 €**

2 Personen **54,50 €**

Meeresfrüchteplatte

panierte Calamari, Muscheln und Garnelen,
gegrillter Oktopus, Lachs und ganze Shrimps mit
3 verschiedenen Dips, dazu Salat und Kräuterbaguette

für 2 Personen **58,00 €**

für 4 Personen **108,00 €**



Poelmeyer's
möbel & küchen
PARADIES

Wer vergleicht
KAUFT
BEI UNS!

Poelmeyer GmbH, Flachsmeerstr. 11-17, 26871 Papenburg, Tel.: 04961/7934, Fax: 04961/75839
Öffnungszeiten: Mo - Fr 9.00-18.30 Uhr, Sa 9.00-16.00 Uhr www.poelmeyer-moebel.de

Fischgerichte

32. **Gebratene Schollenfilets**^{A1} **25,50 €**
mit Schrimps in Zitronen-Butter, dazu Pfannengemüse
33. **Rotbarschfilet**^{A1, G} **24,50 €**
auf Pfannengemüse mit Kräuterrahmsöße
35. **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**^{A1} **23,80 €**
mit Speckwürfeln, Lauch- und Pfannengemüse
37. **Nordseescholle „Finkenwerder Art“**^{A1, C}
mit Speckwürfeln, dazu Salat ohne Krabben **25,80 €**
mit Krabben **29,80 €**
38. **Fischteller „Smutje“**^{A1, C, G} **25,50 €**
verschiedene Fischfilets (Meeresfisch)
in Dill-Weißweinsöße und einem Beilage-Salat
41. **Gebratener Aal**^{A1, C, G} **28,50 €**
mit Kräutersöße und einem Beilage-Salat
42. **Gedünstetes oder gebratenes**^{A1, G} **25,80 €**
Kabeljaufilet mit Senfsöße und buntem Gemüse
47. **Gegrillter Lachs**^{A1, G} **24,50 €**
auf Blattspinat, dazu Kräuter-Rahm-Soße
50. **Matjesteller**^G **21,80 €**
frische holländische Matjesfilets mit Hausfrauensoße,
dazu Speckbohnen

Alle Speisen wahlweise mit Reis, Salzkartoffeln, Rösti,
Pommes oder Bratkartoffeln



Wohnen und Arbeiten im Seniorenwohnpark Papenburg

Wir bieten familiäre Atmosphäre und
professionelle Altenpflege.

*Wo das Herz wohnt,
sind wir zuhause.*

Seniorenwohnpark Papenburg
Hauptkanal rechts 77 | 26871 Papenburg
Tel.: 04961/834 90-0
papenburg@peterjanssengruppe.de
www.peterjanssengruppe.de

Peter Janssen Gruppe
Seniorenwohnpark Papenburg



Fleischgerichte

72. **Schweineschnitzel**^{A1, C, G} **21,80 €**
mit Champignons, Speck und Zwiebeln
74. **Hähnchenschnitzel**^{A1, C, G} **16,00 €**
mit Pilzrahmsoße
75. **Steakteller** **26,50 €**
Schweinefilet, Rinderrückensteak und Hähnchenbrust
mit Kräuterbutter, dazu Salat
77. **Holzfällersteak** - mit Kräuterbutter **26,50 €**
Rindersteak mit Röstzwiebeln und einem Beilagensalat^C

Vegetarisch

121. **Bandnudeln**^{A1, G} **16,50 €**
in Kräutersoße, buntem Gemüse und Käse überbacken
122. **Gebratenes Gemüseschnitzel**^{A, C} **15,50 €**
auf Pilz-Rahm-Soße, dazu Salat
123. **Geschmorte Pilze**^A **16,50 €**
mit Cherrytomaten und Paprika, dazu Reis

AfB Agentur für
Baudienstleistungen
Irre Makler!



Rägertstraße 14
26892 Dörpen

Andreas Florack

www.afb-team.de

andreas.florack@afb-team.de

Wissen Sie,
was Ihre Immobilie wert ist?
Wir ermitteln es für Sie!

! KOSTENLOS !

Tel. 04963 / 91 74 877
Mobil 0160 / 52 49 820

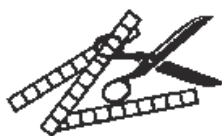
Für unsere kleinen Gäste

112. **Fischfrikadelle** mit hausgemachter Remoulade^{D, G} **9,50 €**
113. **Kleines Hähnchenschnitzel** dazu Salat^{A, C} **10,50 €**
114. **Kleines Fischfilet** mit buntem Gemüse^D **10,50 €**
115. **Kartoffelpuffer**^C mit Apfelmus **8,50 €**

Dessert

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

90. kleine Portion **5,50 €**
91. große Portion **7,50 €**
92. **Smutjebecher** **7,50 €**
verschiedene Eissorten, Obst der Saison und Sahne



Gardinen Werkstatt

Kornelia Albers

Samstag 09.00 - 12.00 Uhr
und nach Terminabsprache

- Gardinen und Sonnenschutz
- Insektenschutz
- Gardinenwaschservice
- Annahme von Reinigungs- und Mangelwäsche

E-Mail: gardinen.werkstatt@gmx.de

Windthorststr. 67 26871 Aschendorf Tel. 04962 / 90 91 76

Softgetränke

Pepsi Cola ^{1, 9}	0,3	2,90 €
	0,4	3,90 €
Mirinda ¹	0,3	2,90 €
	0,4	3,90 €
Seven up	0,3	2,90 €
	0,4	3,90 €
Pepsi Cola light ^{1, 7, 9, 11, 12}	0,3	2,90 €
	0,4	3,90 €
Apfelschorle	0,3	3,80 €
	0,4	4,80 €
Rhababerschorle	0,3	3,80 €
	0,4	4,80 €
Selters Gourmet Classic	0,25	2,10 €
	0,75	5,40 €
Selters Gourmet Naturell	0,25	2,10 €
Goldberg Bitter Lemon ^{3, 6}	0,2	2,80 €
Goldberg Tonic Water ⁶	0,2	2,60 €
Niehoff Vaihinger Apfelsaft	0,2	2,60 €
Niehoff Vaihinger Orangensaft	0,2	2,60 €

ekaha Die Nr. 1 in Norddeutschland

Qualität seit
über 70 Jahren!

„Alles aus einer Hand“

Textildruck

in höchster Qualität,
wasch- bis kochfest!

Einstickungen und Stickemblem

die attraktivste und schönste Variante
in der Textilveredelung!

Textilservice

für Berufe
aller Art:
Gastronomie,
Vereine, Schulen,
Rettungsdienste....

Gewerbeweg 3 · 49751 Sögel Tel. 05952 . 94 14 37

www.dastextil.de

www.ekaha.de

Fabier

Jever Pilsener	0,3	3,40 €
Jever Pilsener	0,4	4,40 €
Radeberger Pils	0,3	3,40 €
Radeberger Pils	0,4	4,40 €
Alster	0,3	3,40 €

Flaschenbier

Schöffelhofer Weizen	0,5	5,60 €
Schöffelhofer 0,0 % alkoholfrei	0,5	5,60 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33	3,40 €
Malzbier	0,33	3,40 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee⁹		2,60 €
Pott Kaffee⁹		3,30 €
Cappuccino^{G,9}		3,10 €
Glas Tee		2,20 €
Heiße Schokolade^G		3,00 €
Latte Macchiato^{G,9}		3,60 €
Espresso⁹		2,30 €

Heiße geistreiche Getränke

Glühwein		3,10 €
Grog		4,10 €
Pharisäer (Kaffee mit Rum und Sahne)		4,10 €
Tote Tante (Kakao mit Rum und Sahne)		4,10 €

Prosecco

Villa Sandi Frizzante	0,75 l	24,50 €
Villa Sandi Frizzante	0,10 l	3,10 €

Feinste Brände von Lantenhammer

Die Destillerie Lantenhammer wurde 1928 von Josef Lantenhammer gegründet und wird mittlerweile von Florian Stetter in der dritten Generation geführt. Der Familienbetrieb destilliert seit über 75 Jahren feinste Brände und Liqueure, sowie Spezialitäten, die mit viel Leidenschaft am schönen Schliersee hergestellt werden. Am Anfang wurden hauptsächlich Gebirgsenzian und Kräuterspezialitäten gebrannt. Erst zu einem späteren Zeitpunkt wandte man sich dem Früchtebrennen zu und praktiziert dies seither in Perfektion.

Nur vollfruchtige, saubere Früchte aus ausgesuchten Gebieten werden verarbeitet und temperaturgesteuert in Edelstahltanks mittels Reinzuchthefen vergoren. In der Verarbeitung werden weder Zusätze noch Aromastoffe eingesetzt. Es werden nur 100% reine Destillate verwendet. Langsame Destillation in kupfernen Brennerreien setzt die feinen Aromen und Alkohole frei.

Mit Quellwasser der "Bannwald-Quelle" am Fuße der Schlierseer Berge wird das reine Destillat auf Trinkstärke zurückgesetzt.

Eine Besonderheit ist die über 3-jährige Lagerung in alten Steingutbehältern, eine besonders feine und atmungsaktive Alternative zu den herkömmlichen Methoden.

Lantenhammer Williamsbirnenbrand	40 %	2 cl	3,00 €
Lantenhammer Obstbrand aus dem Holzfaß	40 %	2 cl	3,70 €

Grappa

Grappa weiß^G Rebsorte: Cortese	40 %	2 cl	3,30 €
Grappa Barrique^G Rebsorte: Cortese, Lagerung im Holzfaß, dadurch braune Farbe, mild	40 %	2 cl	3,60 €

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

Schoppenweine

Weißwein 0,20 l

Pfalz trocken	Grauer Burgunder QbA Erzeugerabfüllung <i>Weich mit schönem Schmelz, fein, im Gaumen elegant feine Fruchtsäure</i>	5,90 €
Venetien (Italien) trocken	Pinot Grigio IGT Weingut Cantina di Custoza <i>Intensives strohgelb mit grünlichem Schimmer und fruchtigen Apfelnoten. Dezent blumiges Bouquet.</i>	5,90 €
Rheinhessen trocken	Weißer Burgunder QbA Weingut Peter Briem <i>feine, würzige Aromen, schlank, sehr trocken</i>	5,90 €
Pfalz halbtrocken	Riesling QbA Erzeugerabfüllung <i>Feine mineralische und fruchtige Nase. Klar, saftig und deutlich mineralisch. Feinwürzig und anregend mit leichter Süße.</i>	5,90 €
Rheinhessen lieblich	Bacchus QbA Weingut Scherner-Kleinhanß <i>Schönes Aroma nach tropischen Früchten. Im Geschmack geprägt durch deutliche Fruchtsüße</i>	5,90 €

Rosewein

Pfalz halbtrocken	Spätburgunder Rose D.Q. Erzeugerabfüllung <i>Strahlende Farbe von zartem Aprikot, leichte Note von Brombeer- und Holunderblüten.</i>	5,90 €
-----------------------------	--	---------------

~Alle Weine enthalten Sulfite.~

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

Rotwein **0,20 l**

Schoppenweine

Roussillon
(Frankreich)
trocken

Cabernet Sauvignon VdP

5,90 €

Weingut Vignerons Catalans

Dieser Cabernet Sauvignon ist granatfarben. Er besitzt ein feines Bukett und ist im Geschmack rund und üppig mit einem kräftigen Gerüst.

Sizilien (Italien)
trocken

Primitivo Puglia IGT

5,90 €

Casa Vinicola Monte Pietroso

Lebhaftes Rot, am Gaumen angenehm, samtig, warm, ausgezeichnete Struktur.

Venetien (Italien)
trocken

Merlot DOC

5,90 €

Erzeugerabfüllung

Schönes dunkles Rot, charmanter Rotwein mit Frucht und Schmelz, wenig, mit schöner Würze und harmonischem Geschmack.

Pfalz
halbtrocken

Dornfelder QbA

5,90 €

Vier Jahreszeiten

Aromen nach roten Waldfrüchten. Kräftiges Rotviolett, samtig mit großer Geschmackstiefe.

Rotwein **0,75 l**

Flaschenweine

Venetien (Italien)
trocken

Merlot DOC

24,50 €

Weingut Casa Vinicola Bennati

Aromen von Johannisbeeren und Schwarzbeere. Am Gaumen intensiver Pflaumengeschmack. Elegant und balanciert, dank der niedrigen Säure.

Apulien (Italien)
trocken

Primitivo IGP

24,50 €

Weingut Teatro Latino

Leuchtende Purpurreflexe mit Aromen und Duft nach rotbeerigen Früchten.

~Alle Weine enthalten Sulfite.~

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

Flaschenweine

Weißwein 0,75 l

Rheinhessen trocken	Grauer Burgunder Qba Weingut Scherner Kleinhanß <i>Feine Nase nach Melone und etwas Würze, sehr tiefgründig, rassig elegant</i>	25,50 €
Gascogne <i>(Frankreich)</i> trocken	Chardonnay Colombard IGP Dominique Baud <i>Glatt und vollmundig, mit Vanille und Butter, die die Apfel- und Pfirsicharomen gut vermengen.</i>	24,50 €
Lombardei <i>(Italien)</i> trocken	Trebbiano di Lugana DOC Weingut Tenuta Rovaglia <i>Ausdrucksstark und blumig, exotische Früchte und weißes Steinobst, Frisch und fruchtig, ausgewogen und harmonisch</i>	27,50 €
Mosel trocken	„Blauschiefer“ Riesling QbA Weingut Markus Molitor <i>Elegantes Bouquet mit klaren Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und frischen Äpfeln. Am Gaumen saftig mit einer lebendigen Säurestruktur.</i>	26,50 €

~Alle Weine enthalten Sulfite.~

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

Schilder und Beschriftungen
Speisekarten Werbetechnik
Drucksachen

www.dryba-media.de
04965 . 91 40 30



DRYBAmedia

Spiritosen

133	Baileys¹	17 %	2 cl	3,20 €
134	Korn	32 %	2 cl	1,80 €
136	Weinbrand	30 %	2 cl	3,50 €
138	Campari¹	25 %	2 cl	2,80 €
139	Fernet Branca	39 %	2 cl	2,80 €
140	Kruiden	32 %	2 cl	2,30 €
141	Matjestrunk	32 %	2 cl	2,50 €
143	Jägermeister	35 %	2 cl	2,20 €
144	Jim Beam¹	40 %	2 cl	3,40 €
145	Kuemmerling	35 %	2 cl	2,10 €
146	Linie	41,5 %	2 cl	3,20 €
154	Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	3,20 €
147	Malteser	40 %	2 cl	2,80 €
148	Martini Bianco	14,4 %	2 cl	3,50 €
149	Vodka	40 %	2 cl	3,00 €
150	Ramazotti	30 %	2 cl	3,20 €
151	Remy Martin	40 %	2 cl	3,50 €
152	Sandemann Sherry Dry	15 %	2 cl	3,50 €
153	Sandemann Sherry Medium	15 %	2 cl	3,50 €

ALLERGENE

Lieber Gast,

Sie leiden unter **Lebensmittelunverträglichkeiten**?
Vergleichen Sie die Kennzeichnung an den Gerichten
mit der unten genannten Liste.

- a. Glutenhaltiges Getreide
a1 Weizen, a2 Dinkel, a3 Roggen, a4 Gerste, a5 Hafer
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte
h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeloxid und Sulfite (Konz. > 10 mg/kg oder mg/l als insg. vorhandenes SO²)
- m. Lupinen
- n. Weichtiere (z.B. Schnecken, Tintenfische)

Konservierungsstoffe

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoffen | 10 chininhaltig |
| 2 mit Konservierungsstoffen | 11 mit Süßungsmittel |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 12 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 13 gewachst |
| 5 mit Schwefeldioxid | 14 mit Nitritpökelsalz |
| 6 mit Schwärzungsmittel | 15 Emulgator |
| 7 mit Phosphat | 16 Stabilisator |
| 8 mit Milcheiweiß | |
| 9 koffeinhaltig | |