

GASTHAUS AM EBSMOOR



AUF DEM CAMPING RÖDERS' PARK

Liebe Gäste!

Wir freuen uns, dass Sie hier online in unserer Speisekarte stöbern.

Bitte beachten Sie aber, dass diese Speisenauswahl Ihnen eine Idee geben soll, was Sie bei uns erwartet.

Vor Ort wird es z.B. immer noch Tageskarten und Aktionstage geben, auf denen Sie etwas anderes finden, oder wir haben Büffettage und bieten neben dem Büffet nur eine sehr kleine a la carte-Auswahl an.

Auch kann es sein, dass wir unser Angebot aufgrund von Lieferschwierigkeiten, Preisanpassungen, etc. kurzfristig verändern müssen.

Daher bitten wir Sie, sich nicht auf ein Gericht festzulegen, was Sie hier finden – sondern einfach bei uns im Restaurant zu schauen, was wir an dem Tag anzubieten haben.

Wir freuen uns jetzt schon, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und stehen bei Fragen jederzeit gern zur Verfügung.

Ihr Team vom

Gasthaus Ebsmoor

PS Wenn Sie ganz sicher gehen wollen: Reservieren Sie einen Tisch (Tel: 05191 21 41) – auch ein Ruhetag kann sich aufgrund von Veranstaltungen oder Feiern verschieben!

Unsere Aktionstage

Durch Feiertage, Ruhetage, Veranstaltungen, etc.
können sich diese verschieben, verändern oder ausfallen!

Bitte erkundigen Sie sich vor der Reservierung!
Tischreservierungen nehmen wir gerne persönlich,
telefonisch (0 51 91 - 21 41)
oder per Mail (Info@Roeders-Park.de) entgegen.

Montag Steaktag

mit Rumpsteak und
Steaks aus der Hirschkeule
ab € 23,50

Mittwoch Salat + 3

mit Salat satt vom Büffet
dazu wöchentlich wechselnd
drei kleine Spezialitäten
€ 18,90

-beachten Sie die Aushänge-

Knipp

Bratkartoffeln, Gewürzgurke
und Apfelkompott € 17,90

Freitag Fisch

Wechselnde Gerichte,
bitte beachten Sie Aushänge.

Samstag:

Tageskarte und saisonale
Angebote wie Spargelbüffet
oder Heidjerteller

**Neben unserer Speisekarte können
Sie sich auf folgende Aktionstage
freuen - oft auch zum Mitnehmen:**

Dienstag Schnitzeltag

Jedes Schnitzel € 16,90

wie etwa Schnitzel Melba
mit gedünsteten Pfirsichspalten
oder Schnitzel Vive la France
mit Camembert + Preiselbeeren

Donnerstag

Rippchenteller ca. 400g

mit Bratkartoffeln, BBQ-Sauce,
dazu Krautsalat Coleslaw
€ 19,50

Nachschlag „satt“ + € 4,-

Sonntag

Kleine Rinderrouladen

Sauce, Rotkohl und Drillinge
2 Stück € 17,90 - 3 Stück € 19,90

Änderungen sind nicht geplant, aber evtl. unvermeidbar.
Angaben ohne Gewähr. Stand: 25.03.26

GASTHAUS AM EBSMOOR



AUF DEM CAMPING RÖDERS' PARK

Speisen

Über die in unseren Speisen enthaltenen kennzeichnungspflichtigen
Zusatzstoffe und Allergene informieren wir Sie gerne
– sprechen Sie uns an!

Inkl. MwSt. und Bedienung

Stand: 25. März 2026 - Änderungen vorbehalten -

Salate

Salat satt vom Büffet

€ 12,50

Gerne servieren wir dazu:

Zwei knusprige Kartoffeltaschen mit Kräuterquark gefüllt + € 3,90

Schafskäse mit Honig und Thymian überbacken + € 4,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (ca. 150g) und Chimichurri* + € 3,50

Kleine Portion Kibbelinge (gebackenes Seelachsfilet) und Remoulade + € 4,50

Schweinefiletmedaillons (150g) und Chimichurri* + € 4,50

*Chimichurri ist ein würziger, kalter argentinischer „Dip“, u.a. mit Petersilie, Knoblauch, Öl und Essig

Vegetarische Gerichte

Gerne können Sie sich zu Ihrem Hauptgang am Salatbüffet bedienen + € 3,70

„Schäfers Freude“

€ 15,90

Schafskäse mit Honig und Thymian gebacken,
dazu mit Kräuterquark gefüllte Kartoffeltaschen

Schupfnudelpfanne „Mediterran“

€ 16,90

mit frischem Gemüse und Fetawürfeln

Zwei kleine Veggie-Schnitzel

€ 16,50

- vegan auf Weizenproteinbasis -
auf Champignon-Rahmsauce (nicht vegan),
dazu pfannengeschwenkte Drillinge

*auf Wunsch auch mit Tomate und Käse überbacken + € 1,50

*auf Wunsch auch vegan, serviert mit Tomatensauce und Pommes Frites

Rote Linsen Curry

€ 16,90

vegan, mit frischem Gemüse in Mango-Kokos-Sauce, dazu Reis

Fisch

**Gerne können Sie sich zu Ihrem Hauptgang
am Salatbuffet bedienen + € 3,70**

Kibbelinge

€ 16,90

in Bierteig ausgebackene Streifen vom Seelachsfilet niederländischer Art
dazu pfannengeschwenkte Drillinge und Remoulade

Lachsfilet

€ 21,50

gebraten, auf Weißweinsauce, dazu Grillgemüse und
pfannengeschwenkte Drillinge

Huhn

**Gerne können Sie sich zu Ihrem Hauptgang
am Salatbuffet bedienen + € 3,70**

Hähnchenbrustfilet „Bosco“

€ 16,50

auf Champignon-Rahm, serviert mit Pommes Frites

kleinere Portion: € 14,50

Hähnchenbrustfilet „Don Alfredo“

€ 16,90

auf Weißweinsauce, dazu Grill Gemüse und
mit Kräuterquark gefüllte Kartoffeltaschen

kleinere Portion: € 14,90

Hähnchenbrustfilet „Cortez“

€ 17,30

mit Tomatenscheiben und Käse überbacken,
auf Pfeffersauce, dazu Kroketten

kleinere Portion: € 15,30

Hähnchenbrustfilet „Pepa“

€ 17,50

mit Pesto-Parmesan-Panko-Kruste, auf Pfeffersauce,
dazu Kroketten

kleinere Portion: € 15,50

Jeweils auf Wunsch auch mit zwei gebackenen Zwiebelringen + € 2,90

Panierte Schnitzel vom Schwein

Gerne können Sie sich zu Ihrem Hauptgang am Salatbuffet bedienen + € 3,70

Schnitzel „Jäger Art“ € 17,90

mit Champignon-Rahmsauce und Pommes Frites

Schnitzel „Melba“ € 18,90

mit gedünsteten Pfirsichspalten auf Pfeffersauce, dazu servieren wir Krokette

Schnitzel „Vive la France“ € 18,90

mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, auf Pfeffersauce, dazu servieren wir Krokette

Schnitzel „Landgraf“ € 18,90

serviert mit zwei Spiegeleiern und Schinkenwürfeln, auf Weißweinsauce, dazu Bratkartoffeln

Schweinefiletmedaillons

Gerne können Sie sich zu Ihrem Hauptgang am Salatbuffet bedienen + € 3,70

„Schlemmerteller“ € 21,50

Schweinefiletmedaillons auf Champignon-Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter

kleinere Portion: € 19,50

Schweinefiletmedaillons „Evita“ € 22,50

mit Grillgemüse und Chimichurri (kalter, würziger „Kräuterdip“ argentinischer Art) dazu pfannengeschwenkte Drillinge

kleinere Portion: € 20,50

Schweinefiletmedaillons „Rosalie“ € 23,50

mit gedünsteten Pfirsichspalten auf Pfeffersauce, dazu servieren wir Krokette

kleinere Portion: € 21,50

Jeweils auf Wunsch auch mit zwei gebackenen Zwiebelringen + € 2,90

Aus der Region

**Gerne können Sie sich zu Ihrem Hauptgang
am Salatbuffet bedienen + € 3,70**

Spindlers Sauerfleisch

€ 16,90

-nach altem Rezept im Einmachglas-
380g, serviert mit Bratkartoffeln und Senf
(auf Wunsch auch Remoulade)
kleine Portion (190g): € 14,90

Heidschnuckenrollbraten

€ 25,50

-von den Schnucken des VNP-
auf Rosmarin-Jus, dazu Preiselbeeren und Pfirsich,
Rotkohl und Kroketten