

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!



kleine Winterkarte

— ★ —
November & Dezember 2026

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

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Stand: 10. September 2026 - Änderungen vorbehalten –

Gasthaus Ebsmoor auf dem Camping Röders' Park
Ebsmoor 8 ▪ 29614 Soltau

Tel. 0 51 91 - 21 41 ▪ info@Roeders-Park.de

Herzlich Willkommen!

In dieser Karte finden Sie die Gerichte, die wir anbieten, wenn Sie vor Ort auswählen möchten – oft gibt es zusätzlich eine Tageskarte.

Bitte beachten Sie, dass Änderungen im Angebot nicht gewollt, aber manchmal unvermeidlich sind.

Tischen ab 8 Gästen

werden die Beilagen für alle in Schalen serviert.

Sollten Sie sich im Vorfeld auf ein oder zwei Gerichte einigen,
servieren wir diese gerne in Schalen.

Ab 20 Personen können Sie ein Büffet bestellen.

Natürlich sind auch weitere Gerichte möglich, sprechen Sie uns einfach an
oder schreiben Sie uns eine Mail.

Und nun wünschen wir Ihnen:
Guten Appetit!

Ihr Team vom Gasthaus Ebsmoor

Winter-Öffnungszeiten und Aktionen

haben wir für Sie auf einem Flyer zusammengestellt:
Fragen Sie uns!

Salat

Im Winter bieten wir Salat nicht immer als Büffet an, sondern servieren ihn aus der Küche.

Salat satt vom Büffet
bzw.

Großer Salatteller

€ 12,50

Gerne servieren wir dazu:

Schafskäse mit Honig und Thymian überbacken + € 4,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (ca. 180g) und Kräuterbutter + € 3,90

Zwei knusprige Kartoffeltaschen mit Kräuterquark gefüllt + € 3,90

Drei knusprige, in Bierteig gebackene Zwiebelringe + € 3,90

Suppe

Tomatensuppe mit Croutons

€ 5,50

Auf Vorbestellung (mindestens 16 Portionen) kochen wir gerne eine Suppe nach Wahl. Sprechen Sie uns an!

Vegetarisch und Vegan

Beilagensalat zu einem Hauptgang: € 3,70

„Schäfers Freude“

€ 15,90

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

Paniertes Veggie-Schnitzel „Waldzweig“

€ 17,90

-auf Weizenproteinbasis-
mit Champignon-Rahm und Pommes Frites

Paniertes Veggie-Schnitzel „Milano“

€ 18,90

-auf Weizenproteinbasis-
mit Schafskäse überbacken, auf Ratatouille-Gemüse,
dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen

Rote Linsen Curry

€ 16,90

vegan, mit frischem Gemüse in Mango-Kokos-Sauce, dazu Naan-Brot

Fisch

Beilagensalat zu einem Hauptgang: € 3,70

Seelachsfilet im Knuspermantel

€ 16,80

auf Ratatouille-Gemüse, dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen

Rustikal und Deftig

Beilagensalat zu einem Hauptgang: € 3,70

Spindlers Sauerfleisch

€ 14,90

-nach altem Rezept im Einmachglas-
380g, serviert mit Bratkartoffeln und Senf
(auf Wunsch auch Remoulade)
kleine Portion (190g): € 13,90

Hirschkalbsbraten

€ 24,90

aus hiesiger Jagd, auf Rosmarin-Sauce, dazu Rotkohl und Kroketten
sowie Pfirsich und Preiselbeeren

1/2 Bauernente

€ 25,50

vom Brustknochen befreit, serviert mit Orangen-Sauce,
Kirsch-Rotkohl und Kroketten, garniert mit Orangenfilets

Huhn

Beilagensalat zu einem Hauptgang: € 3,70

Hähnchenbrustfilet „Bosco“

€ 16,80

mit Champignon-Rahm und Pommes Frites

Hähnchenbrustfilet „Malta“

€ 17,80

auf Pfeffersauce, mit gedünsteten Pfirsichspalten, dazu Kroketten

Hähnchenbrustfilet „Normandie“

€ 17,80

mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, auf Pfeffersauce,
dazu Kroketten

Hähnchenbrustfilet „Nico“

€ 17,80

mit Schafskäse überbacken, auf Ratatouille-Gemüse
dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen

Panierte Schweineschnitzel

Beilagensalat zu einem Hauptgang: € 3,70

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ € 17,90
mit Champignon-Rahm und Pommes Frites

Paniertes Schweineschnitzel „Melba“ € 18,90
auf Pfeffersauce, mit gedünsteten Pfirsichspalten, dazu Kroketten

Paniertes Schweineschnitzel „Vive la France“ € 18,90
mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, auf Pfeffersauce, dazu Kroketten

Paniertes Schweineschnitzel „Mailand“ € 18,90
mit Tomate und Käse überbacken, auf Ratatouille-Gemüse, dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen

Paniertes Schweineschnitzel „Landgraf“ € 18,90
serviert mit drei Spiegeleiern, auf Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln