



*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 <sup>G</sup>



### Edelfischteller

*Gebratene Fischfilets <sup>A1</sup>  
Lachs, Scholle und Rotbarsch  
mit einer hausgemachten Senfsoße, <sup>G</sup>  
einem Salat und Salz- oder Bratkartoffeln*



### Papenburger Rote Grütze mit Eis und Sahne

**29,50 €**

# Suppen

- |   |   |              |               |
|---|---|--------------|---------------|
| 1 | <b>Leichte Currysuppe</b> <sup>A1, G</sup><br>mit Sahnehaube  | im Teller    | <b>6,80 €</b> |
|   |   | in der Tasse | <b>4,80 €</b> |
| 2 | <b>Kartoffel- Krabbensuppe</b> <sup>A1, G</sup><br>mit Speckwürfeln und Butter-Croutons                               | im Teller    | <b>6,80 €</b> |
|   |   | in der Tasse | <b>4,80 €</b> |
| 3 | <b>„Friesische Fischsuppe“</b> <sup>G, I</sup><br>mit verschiedenen Sorten Fisch und<br>Krabben in einem würzigen Sud | im Teller    | <b>6,80 €</b> |
|   |   | in der Tasse | <b>4,80 €</b> |

# Vorspeisen

- |    |   |                |
|----|---|----------------|
| 17 | <b>Krabben auf Schwarzbrot</b> <sup>A1, C</sup><br>mit Rührei, Speck und Salat            | <b>16,60 €</b> |
| 18 | <b>Matjes auf Schwarzbrot</b> <sup>C</sup><br>mit Zwiebelringen und Salat                 | <b>11,60 €</b> |
| 19 | <b>Räucherlachs auf Rösti</b> <sup>C, G</sup><br>mit Meerrettichsoße                      | <b>14,80 €</b> |
| 20 | <b>Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet</b><br>dazu Kräuterbaguette <sup>C, G</sup> | <b>14,50 €</b> |



*Der Küchenchef empfiehlt:*

**Forelle „Müllerin“** - mit Kräuterbutter

mit gebackenen Kartoffeln  
in der heißen Pfanne serviert,  
dazu frischer Salat<sup>G</sup>

**24,50 €**

**Heiße Pfanne** - mit Kräuterbutter

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

1 Person **24,50 €**

2 Personen **46,50 €**



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](http://www.poelmeyer-moebel.de)

# Fischgerichte

32. **Gebratene Schollenfilets**<sup>A1</sup> **23,50 €**  
mit Schrimps in Zitronen-Butter, dazu Fenchelgemüse
33. **Rotbarschfilet**<sup>A1, G</sup> **22,50 €**  
auf Pfannengemüse mit Kräuterrahmsoße
35. **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**<sup>A1</sup> **22,80 €**  
mit Speckwürfeln, Lauch- und Pfannengemüse
37. **Nordseescholle „Finkenwerder Art“**<sup>A1, C</sup> **24,80 €**  
mit Krabben und Speckwürfeln, dazu Salat
38. **Fischteller „Smutje“**<sup>A1, C, G</sup> **23,50 €**  
verschiedene Fischfilets (Meeresfisch)  
in Dill-Weißweinsauce und einem Beilage-Salat
41. **Gebratener Aal**<sup>A1, C, G</sup> **26,50 €**  
mit Kräutersauce und einem Beilage-Salat
42. **Gedünstetes oder gebratenes**<sup>A1, G</sup> **24,80 €**  
**Kabeljaufilet** mit Senfsauce und buntem Gemüse
47. **Gegrillter Lachs**<sup>A1, G</sup> **23,50 €**  
auf Blattspinat, dazu Kräuter-Rahm-Soße
50. **Matjesteller**<sup>G</sup> **19,80 €**  
frische holländische Matjesfilets mit Hausfrauensauce,  
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@peterjanssen-gruppe.de](mailto:papenburg@peterjanssen-gruppe.de)  
[www.peterjanssen-gruppe.de](http://www.peterjanssen-gruppe.de)

Peter Janssen Gruppe  
Seniorenwohnpark Papenburg



## Fleischgerichte

72. **Schweineschnitzel**<sup>A1, C, G</sup> **19,80 €**  
mit Champignons, Speck und Zwiebeln
75. **Gebratene Schweinemedallions** **22,80 €**  
Rotweinsoße und Speckbohnen
77. **Holzfällersteak** - mit Kräuterbutter **25,50 €**  
Rindersteak mit Röstzwiebeln und einem Beilagensalat<sup>C</sup>
74. **Wiener Schnitzel**<sup>A1, C</sup> dazu Gurkensalat **19,80 €**

## Vegetarisch

121. **Bandnudeln**<sup>A1, G</sup> **14,50 €**  
in Kräutersoße, buntem Gemüse und Käse überbacken
122. **Gebratenes Gemüseschnitzel**<sup>A, C</sup> **14,50 €**  
auf Pilz-Rahm-Soße, dazu Salat
123. **Geschmorte Pilze**<sup>A</sup> **15,50 €**  
mit Cherrytomaten und Paprika, dazu Reis



*Splitting links 15*  
*26871 Papenburg*  
*Tel. (04961) 985 99-0*  
*[www.immobilien-heyen.de](http://www.immobilien-heyen.de)*

# Für unsere kleinen Gäste

112. **Fischfrikadelle** mit hausgemachter Remoulade<sup>D, G</sup> **8,50 €**
113. **Kleines Hähnchenschnitzel** dazu Salat<sup>A, C</sup> **9,50 €**
114. **Kleines Fischfilet** mit buntem Gemüse<sup>D</sup> **9,50 €**
115. **Kartoffelpuffer**<sup>C</sup> mit Apfelmus **7,50 €**

# Dessert

## Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

90. kleine Portion **4,50 €**
91. große Portion **6,50 €**
92. **Smutjebecher** **7,00 €**  
verschiedene Eissorten, Obst der Saison und Sahne
96. **Herrencreme**<sup>G</sup> **5,50 €**



- PKW Anhänger An- u. Verkauf
- Kühlanhängervermietung
- Lohnunternehmen
- Landmaschinenhandel

**TÜV-Abnahme jeden Freitag**



Tel: 04962-692626

# Softgetränke

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

## Elektro Hackmann

Elektro, PC/Multimedia, Telecom, Hausgeräte, eigener Kundendienst



**Elektro  
Hackmann**  
GmbH & Co. KG

Elektrotechnik · Telekommunikation  
Hausgeräte-Service · Datentechnik

**Service  
macht den  
Unterschied**



26871 Aschendorf, Große Straße 39  
Telefon 0 49 62/ 91 13-0, Telefax 0 49 62/ 91 13-13

Besuchen Sie uns auch im Internet unter: [www.elektro-hackmann.de](http://www.elektro-hackmann.de)

## Fab Bier

<b>Jever Pilsener</b>	0,3	<b>2,90 €</b>
<b>Jever Pilsener</b>	0,4	<b>3,90 €</b>
<b>Radeberger Pils</b>	0,3	<b>2,90 €</b>
<b>Radeberger Pils</b>	0,4	<b>3,90 €</b>
<b>Alster</b>	0,3	<b>2,90 €</b>

## Flaschenbier

<b>Schöfferhofer Weizen</b>	0,5	<b>4,70 €</b>
<b>Schöfferhofer 0,0 % alkoholfrei</b>	0,5	<b>4,70 €</b>
<b>Jever Fun alkoholfrei</b>	0,33	<b>2,90 €</b>
<b>Malzbier</b>	0,33	<b>2,90 €</b>

## Heiße Getränke

<b>Tasse Kaffee<sup>9</sup></b>		<b>2,60 €</b>
<b>Pott Kaffee<sup>9</sup></b>		<b>3,30 €</b>
<b>Cappuccino<sup>G, 9</sup></b>		<b>3,10 €</b>
<b>Glas Tee</b>		<b>2,20 €</b>
<b>Heiße Schokolade<sup>G</sup></b>		<b>3,00 €</b>
<b>Latte Macchiato<sup>G, 9</sup></b>		<b>3,60 €</b>
<b>Espresso<sup>9</sup></b>		<b>2,30 €</b>

## Heiße geistreiche Getränke

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

## Prosecco

<b>Villa Sandi Frizzante</b>	0,75 l	<b>22,50 €</b>
<b>Villa Sandi Frizzante</b>	0,10 l	<b>3,10 €</b>

## 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 Reinzuchtheften vergoren. In der Verarbeitung werden weder Zusätze noch Aromastoffe eingesetzt. Es werden nur 100% reine Destillate verwendet. Langsame Destillation in kupfernen Brennereien 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.

<b>Lantenhammer Williamsbirnenbrand</b>	40 %	2 cl	<b>3,00 €</b>
<b>Lantenhammer Obstbrand aus dem Holzfaß</b>	40 %	2 cl	<b>3,70 €</b>

## Grappa

<b>Grappa weiß<sup>G</sup></b> Rebsorte: Cortese	40 %	2 cl	<b>3,30 €</b>
<b>Grappa Barrique<sup>G</sup></b> Rebsorte: Cortese, Lagerung im Holzfaß, dadurch braune Farbe, mild	40 %	2 cl	<b>3,60 €</b>

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

# Schoppenweine

## Weißwein 0,20 l

<b>Pfalz</b> trocken	<b>Grauer Burgunder QbA</b> <b>Erzeugerabfüllung</b> <i>Weich mit schönem Schmelz, fein, im Gaumen elegant feine Fruchtsäure</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Venetien (Italien)</b> trocken	<b>Pinot Grigio IGT</b> <b>Weingut Cantina di Custoza</b> <i>Intensives strohgelb mit grünlichem Schimmer und fruchtigen Apfelnoten. Dezent blumiges Bouquet.</i>	<b>5,60 €</b>
<b>Rheinhessen</b> trocken	<b>Weißer Burgunder QbA</b> <b>Weingut Peter Briem</b> <i>feine, würzige Aromen, schlank, sehr trocken</i>	<b>5,60 €</b>
<b>Pfalz</b> halbtrocken	<b>Riesling QbA</b> <b>Erzeugerabfüllung</b> <i>Feine mineralische und fruchtige Nase. Klar, saftig und deutlich mineralisch. Feinwürzig und anregend mit leichter Süße.</i>	<b>5,90 €</b>
<b>Rheinhessen</b> lieblich	<b>Bacchus QbA</b> <b>Weingut Scherner-Kleinhanß</b> <i>Schönes Aroma nach tropischen Früchten. Im Geschmack geprägt durch deutliche Fruchtsüße</i>	<b>5,60 €</b>

## Rosewein

<b>Pfalz</b> halbtrocken	<b>Spätburgunder Rose D.Q.</b> <b>Erzeugerabfüllung</b> <i>Strahlende Farbe von zartem Aprikot, leichte Note von Brombeer- und Holunderblüten.</i>	<b>5,80 €</b>
-----------------------------	--	---------------

~Alle Weine enthalten Sulfite.~

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

*Rotwein* **0,20 l**

## *Schoppenweine*

**Roussillon**  
(Frankreich)  
trocken

**Cabernet Sauvignon VdP**

**5,60 €**

**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**

**5,60 €**

**Erzeugerabfüllung**

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

**Pfalz**  
halbtrocken

**Dornfelder QbA**

**5,60 €**

**Vier Jahreszeiten**

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

*Rotwein* **0,75 l**

## *Flaschenweine*

**Venetien** (Italien)  
trocken

**Merlot DOC**

**22,50 €**

**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**

**23,50 €**

**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

<b>Baden</b> trocken	<b>Grauer Burgunder Qba</b> <b>Winzergenossenschaft</b> <b>Königschaffhausen</b> <i>Feine kräuterwürzige Note. Trocken mit feingliedriger Frucht.</i>	<b>24,50 €</b>
<b>Loire</b> (Frankreich) trocken	<b>Chardonnay VDP</b> <b>Weingut Domaine Couillaud</b> <i>Glatt und vollmundig, mit Vanille und Butter, die die Apfel- und Pfirsicharomen gut vermengen.</i>	<b>23,50 €</b>
<b>Lombardei</b> (Italien) trocken	<b>Trebbiano di Lugana DOC</b> <b>Weingut Tenuta Rovaglia</b> <i>Das Bukett wird bestimmt von Noten grüner Äpfel, die von blumigen Düften umspielt werden.</i>	<b>26,50 €</b>
<b>Mosel</b> trocken	<b>„Blauschiefer“ Riesling QbA</b> <b>Weingut Markus Molitor</b> <i>Elegantes Bouquet mit klaren Aromen von Zitrusfrüchten, Pfirsich und frischen Äpfeln. Am Gaumen saftig mit einer lebendigen Säurestruktur.</i>	<b>25,50 €</b>

~Alle Weine enthalten Sulfite.~

~Den jeweils aktuellen Jahrgang erhalten Sie auf Anfrage.~

Schilder und Beschriftungen  
Speisekarten Werbetechnik  
Drucksachen

[www.dryba-media.de](http://www.dryba-media.de)  
04965 . 91 40 30



**DRYBA**media

## *Spiritosen*

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

# 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 SO<sup>2</sup>)**
- 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             |                                    |