

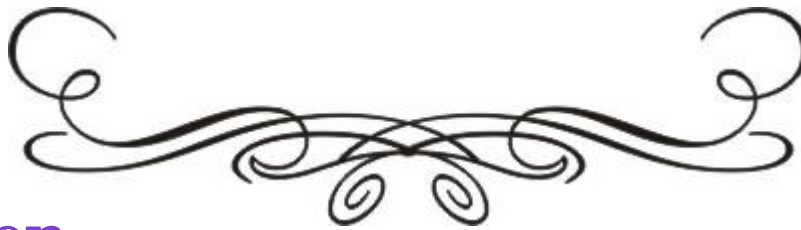
# Abendkarte



*Georgstraße 12  
26160 Bad Zwischenahn  
Tel.: 04403-9260 Fax: 04403-63797  
info@hotel-kaemper.de  
www.hotel-kaemper.de*

**KÄMPER**

GASTLICHKEIT AUS  
TRADITION

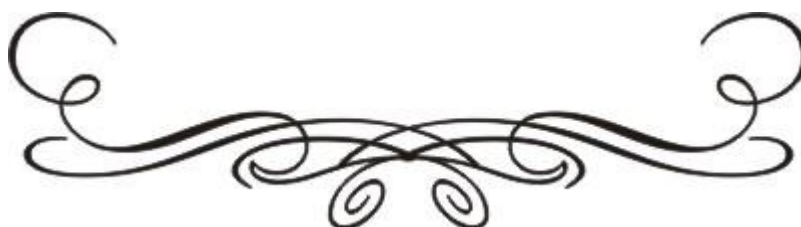


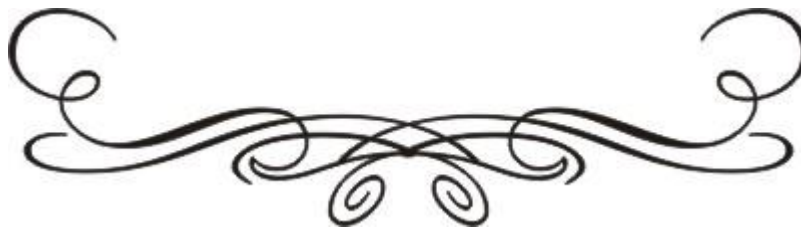
## Vorspeisen

- Zwischenahner Vorspeisenteller: Drei kleine Canapees mit Nordseekrabben, Räucheraal und gewürfeltem Schinken, lecker garniert* 8,30 €
- Drei Hummerkrabben am Spieß, mit Räucherspeck umwickelt, auf Gemüsebeet, an Knoblauchsauce, Kräuterbaguette* 11,00 €
- Kartoffelküchlein mit Räucherlachs an Senf - Dillsauce* 9,00 €
- Geschnetzeltes von der Kalbsleber in einer Apfel-Calvadossauce, mit Schmorzwiebeln, dazu Kräuterbaguette* 11,00 €

## Aus unserer Suppenküche

- Zwischenahner Rauchaalsuppe, eine Spezialität der Kämperküche* 5,90 €
- Büsumer Fischrahmsuppe mit Fischstückchen, Krabben, Kräutern und Sahne* 5,90 €
- Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum, Tomatenstückchen und Sahnahaube* 5,20 €
- Original Ammerländer Mockturtle mit Rotwein verfeinert* 5,50 €
- Frische Rindfleischsuppe nach Omas Rezept* 5,50 €





## Reichlich frischer Salat

Großer Salatteller mit verschiedenen Dressings  
und gebratenen Lachsstreifen 14,30 €

Großer Salatteller mit verschiedenen Dressings  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen gebraten 13,20 €

Großer Salatteller mit gegrilltem  
Schweinelendchen und frischen Champignons 13,90 €

„Seemannssalat“ mit frischen Nordseekrabben  
und Räucherlachs 14,30 €

**Zu allen Salaten reichen wir warmes Kräuterbaguette**

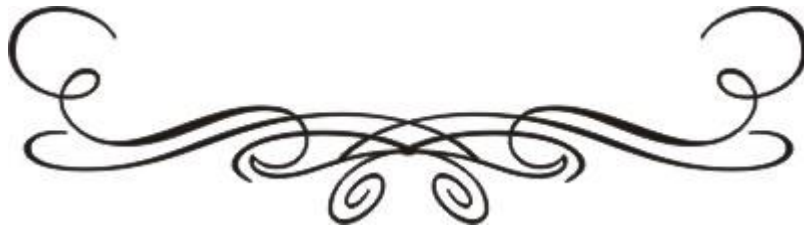
## Aus der Kartoffelkiste

Ofenkartoffel, frische Champignons mit  
Speck und Zwiebeln in Kräutersahnesauce,  
dazu ein Salatteller 11,40 €

Ofenkartoffel mit Räucherlachs, Sour creme  
und großer Salatgarnitur 13,00 €

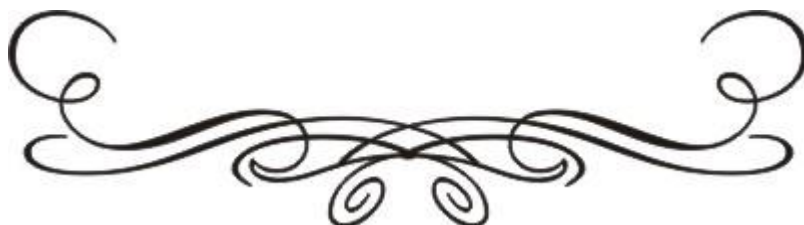
Ofenkartoffel mit 3 Garnelen in Knoblauch -  
Kräuterbutter, Sour creme, und eine  
Salatgarnitur 13,80 €





## *Kämpers Fischecke*

<i>„Fischerfrühstück“ mit Nordseekrabben, filiertem Räucheraal, mild geräuchertem Lachs, Rührei und Bratkartoffeln</i>	<i>18,30 €</i>
<i>Original holländische Matjesdoppelfilets, an Hausfrauensauce mit Äpfel, Zwiebeln, Gurken und Früchten, Bratkartoffeln</i>	<i>16,20 €</i>
<i>Schollenfilet in Eihülle, garniert mit geschmorten Tomatenwürfeln und Krabben, zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Hummerkrabbenschwänze auf Gemüsebeet, an Kräuter-Knoblauchsauce, warmes Kräuterbaguette</i>	
<i>5 Stück</i>	<i>17,70 €</i>
<i>8 Stück</i>	<i>23,30 €</i>
<i>Zwischenahner Brataal, in Kräuterbutter, mit Salzkartoffeln, Blattsalaten in Joghurtdressing</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Steinbeißerfilet gebraten, an Hummersauce mit Nordseekrabben, dazu Rosmarinkartoffeln und ein Salat</i>	<i>18,90 €</i>





### *...noch mehr Fisch*

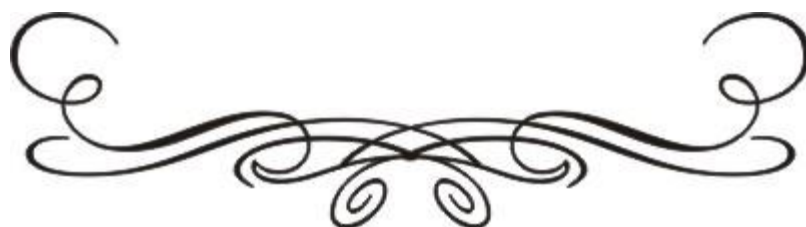
*Die köstliche Fischpfanne: verschiedene edle Fischfilets auf Gemüsebeet angerichtet, dazu Käserahmkartoffeln und Salatteller* 22,50 €

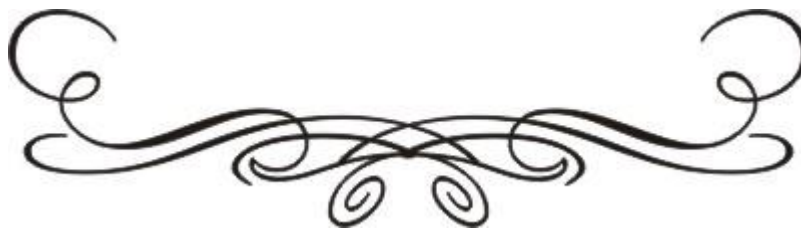
*Zanderfilet mit einer Honigkräuterkruste gebraten, angerichtet auf frischem Blattspinat, dazu Käserahmkartoffeln* 19,50 €

*Rotbarschfilet paniert und in Butter gebraten, mit hausgemachter Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salatteller* 17,30 €

*Zander- und Lachsfilet mit Kräutern und Gemüsestreifen in Weißwein gedünstet, an einer Dillsahnesauce, dazu Butterreis und Salatteller* 18,90 €

*Lachsfilet in Kräuterbutter gebraten, auf geschmortem Gemüsebeet, dazu Salzkartoffeln und ein Salatteller* 18,50 €





## Alles vom Grill

**Unsere Steaks sind aus original argentinischem Rindfleisch**

### Stellen Sie Ihre Beilagen selbst zusammen!

Doppeltes Rumpsteak	400g	28,00€
Rumpsteak	220g	17,20 €
	170g	14,50 €
Rinderfilet	220g	24,90 €
	170g	20,90 €
2 Schweinefilets		12,90 €

**(Rohgewicht)**

### Beilagen:

Frische Champignons (in Speck und Zwiebeln)	3,70 €
Pfifferlinge	5,40 €
Schmorzwiebeln	1,80 €
Gemischtes Gemüse	4,30 €
Salatteller	4,30 €
Kartoffelspalten mit Sour cream	3,60 €
Ofenkartoffel mit Sour cream	3,90 €
Pommes frites, Kroketten, Kartoffelplätzchen	3,40 €
Warmes Kräuterbaguette	2,50 €
Bratkartoffeln	3,20 €
Käserahmkartoffeln (Gratin)	3,20 €





## Grillspezialitäten...

*Rumpsteak (200g) mit Champignons und geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelspalten mit Sour cream, Salatteller* 22,50 €


*Rumpsteak (200g) an leichter Pfefferrahmsauce mit Cognac abgelöscht, Pommes frites und ein bunter Salat* 22,50 €

*Kämpers Spezialtopf: Rinderfilet, Roastbeef und Schweinefilet mit frischen Champignons an Pfefferrahmsauce, dazu feines Gemüse und Bratkartoffeln* 22,90 €

*Ammerländer Spieß: Gegrilltes Lendchen, Kasseler, Schweinesteak und Bratwurst, an einer Dijon-Senfsauce, dazu Bratkartoffeln und ein Krautsalat* 18,90 €

*Bauernschmaus: Schweinesteak vom Grill, mit einer Füllung aus Schinken- und Zwiebelmus, an einer herzhaften Dijon-Senfsauce, dazu Bohnen mit Speckstippe und Bratkartoffeln* 18,00 €

*Kämpers Nachtschmaus, Rind- und Schweinefilet mit einer pikanten Tomaten - Paprikasauce, Kartoffelplätzchen und Salatteller* 17,50 €





## *Schmackhaftes aus der Pfanne*

*Geschnetzeltes vom Schweinefilet, frisch aus der Pfanne, mit Champignons in Rahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Butterspätzle und Salat* 17,90 €

*Hähnchenbrust gebraten, an leichter Curry-Kokossauce, mit gebackenen Früchten, Mandelreis und einem buntem Salatteller* 15,90 €

*Kämpers Schaschlik, aus zarten Filetspitzen vom Schwein, am Spieß, dazu eine würzige Tomaten-Paprikasauce, Pommes frites und ein bunter Salat* 17,50 €

*Jägerschnitzel vom Schweinerücken, paniert und in Butter gebraten, mit Champignons in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln und Salat* 15,90 €

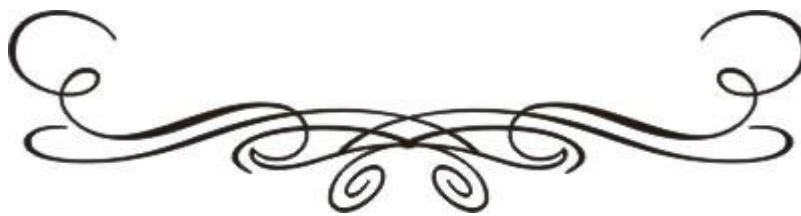
*Cordon bleu: Schweinelendchen gefüllt mit Schinken und Käse, paniert und in Butter gebraten, dazu feines Gemüse und Pommes frites* 18,90 €

*Zarte Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und gedünsteten Apfelscheiben, dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller* 19,20 €

*Lammrückenfilet zart rosa gebraten, mit Kräuter-Senfkruste, an Pfefferrahmsauce, mit Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln* 21,90 €







## **Alles mit Nudeln**

*Gebratene Lachsstreifen auf Bandnudeln  
in Kräuter-Sahnesauce, dazu ein Salatteller* 16,20 €

*Bandnudeln mit Kochschinkenstreifen  
und Champignons, zubereitet in Sahne und  
Creme fraiche, überbacken mit geriebenem  
Käse, Salatteller* 12,80 €

*Hähnchenbrust paniert und in Butter  
gebraten, auf Bandnudeln mit feiner  
Tomatensahnesauce, frischem Basilikum,  
frisch geriebenem Parmesankäse, Salatteller* 15,90 €

*Garnelen auf Bandnudeln in Olivenöl  
mit grünem Pfeffer, frischem Basilikum,  
Knoblauch und Cocktailtomaten,  
mit Parmesan verfeinert, dazu ein Salat* 16,90 €

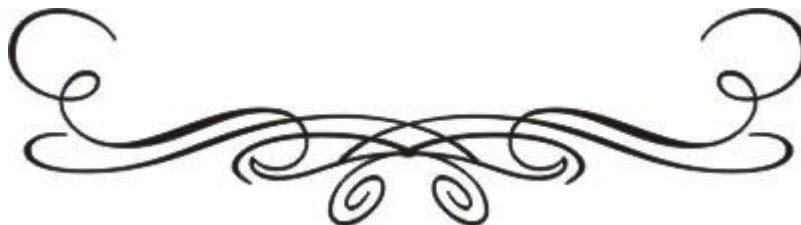
## **Mal was ohne Fleisch**

*Bandnudeln in Tomaten-Basilikumsauce, mit  
Mozzarella überbacken, dazu ein Salatteller* 12,80 €

*Kämpers Gemüsepfanne mit vielen  
Gemüsesorten und Käse überbacken,  
dazu Kartoffelplätzchen* 11,90 €

*Vegane Maultaschen gefüllt mit Spinat und  
Lauch, auf Pestogemüse* 12,90 €





## *Kleine und herzhafte Spezialitäten*

*Nordseekrabben auf Schwarzbrot  
mit Spiegelei* 14,90 €

*Original Ammerländer Räucherschinken  
aus dem Bauernhaus,  
auf Schwarzbrot, mit Essiggurke* 9,20 €

*Gebackener Camembert mit frittiertes  
Petersilie und Preiselbeersahne, dazu Toast  
und Butter* 13,30 €

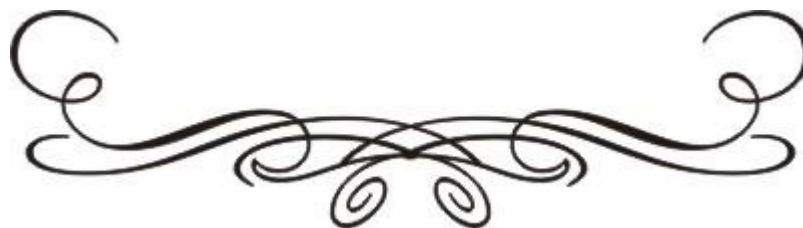
*Kleiner Ammerlandteller,  
filierter Räucheraal und Krabben  
auf Schwarzbrot, mit Rührei, bunt garniert* 14,90 €

*Toast Melba: Schweinefilet auf Toast, mit  
glasierten Pfirsichscheiben, an  
Gorgonzolasauce, Salatgarnitur* 14,20 €

*Rheinisches Krüstchen, kleines Schweinesteak  
mit frischen Champignons, Spiegelei,  
Kartoffelplätzchen und Salatgarnitur* 12,90 €

*Sülze mit hausgemachter Remoulade, dazu  
deftige Bratkartoffeln und ein Salat* 11,50€





## Zu guter Letzt

*Nicht verpassen:  
Jeden Freitag von 18.00 - 20.00 Uhr  
hausgemachte Reibekuchen*

\*\*\*

*Jeden Monat eine neue  
Karte mit saisonalen Spezialitäten.*

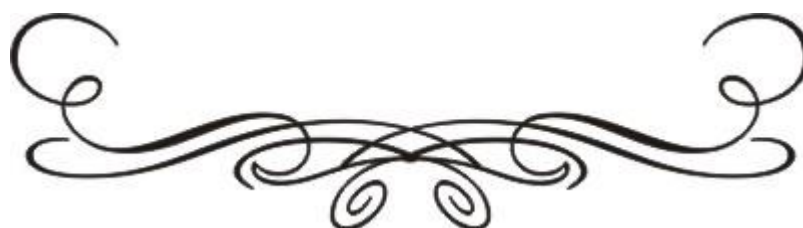


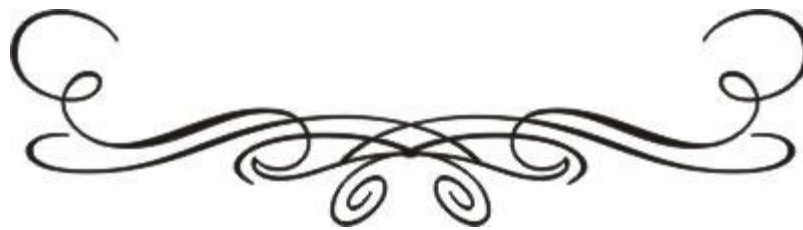
\*\*\*

*Verpassen Sie nichts, nehmen Sie sich einen  
"kulinarischen Kalender" mit nach Hause.*

\*\*\*

*Jeden Samstag, Sonntag und Feiertag,  
Langschläferfrühstück inkl. Prosecco  
8.00 Uhr bis 11.00 Uhr*





*Lieber Gast,*

*im Herzen des schönen Ammerlandes  
in unmittelbarer Nähe  
des Bad Zwischenahner Meeres,  
des Strandparks, der Kuranlagen  
und der Einkaufsmeile  
können Sie seit 50 Jahren  
die bekannte Kämperküche genießen.  
Wir bieten Ihnen ein angenehmes Ambiente  
und eine gemütliche Atmosphäre  
damit Sie sich getreu unserem Motto*

*...einfach wohlfühlen*

## *Zu Ihrer Information:*

*Leiden Sie unter Allergien / Unverträglichkeiten?  
Wir halten eine Abendkarte mit deklarationspflichtigen  
Zusatzstoffen für Sie bereit.*



Georgstraße 12  
26160 Bad Zwischenahn  
Tel.: 04403-9260 Fax: 04403-63797  
info@hotel-kaemper.de      www.hotel-kaemper.de

