

## DIE VORSPEISEN

### APPETIZERS

#### Auswahl von kalten und warmen Mezze (mittlerer Osten Tapas), serviert mit geröstetem arabischem Brot

SELECTION OF ARABIC MEZZA - COLD AND HOT - ACCOMPANIED WITH ROASTED ARABIC BREAD - aceghkl23

9,70

#### Gegrilltes Gemüse-Bruschetta /GRILLED VEGETABLE BRUSCHETTAaf1 (V)

6,60

#### Caesar's Salat mit pochiertem Ei, Parmesan und Croutons

TRADITIONAL CAESAR SALAD TOPPED WITH POACHED EGG, CROUTON AND PARMESAN FLAKES - acdg2

+ Gebratene Speckwürfel / CRISPY PORK BACON

+ 3,90

+ Gegrilltes Hähnchen Kebab / GRILLED MARINATED CHICKEN SKEWER

+ 4,50

+ Gebratene Garnelen 4 Stück / SAUTED PRAWNS 4 PCS

+ 7,80

#### Bunter Salatteller der Saison, gegrillter Halloumi Käse, Walnüsse, unser Hausdressing (V)

9,90

COLORFUL MIXED SALAD FROM THE SEASON, TOPPED WITH GRILLED HALLOUMI - WITH OUR SPECIAL DRESSING (V) - gj

#### Geräucherter Lachs -Toast Teller, mit eignen Beilagen und Grüner Salat

12,90

SMOKED SALMON TOASTS WITH ITS CONDEMENTS AND GREEN SALAD

#### Mediterraner Gemüse-Salat, raffiniert mariniert und gegrillt, mit warmem Ziegenkäse (V)

9,80

MARINATED GRILLED VEGETABLE SALAD, WITH WARM GOAT CHEESE (V) – agj

#### Lachs- und Avocado-Tartar - zart-knackig, leicht scharf, pikant und saftig - dazu Wald-Salat

13,50

SPICY TARTARE OF SALMON AND AVOCADO, SERVED WITH HERBS SALAD - dfek

## Die Suppen /THE SOUPS

#### Orientalische Linsensuppe, gekrönt von Croutons und Petersilie (Vg)

5,80

ORIENTAL LENTIL SOUP TOPPED WITH CROUTON AND PARSLEY – a

#### Pochierte Garnelen in der Meeresfrüchte-Suppe, begleitet von Knoblauchbrot

9,70

SEAFOOD BISQUE WITH POACHED SHRIMPS, ACCOMPANIED BY GARLIC BREAD - abcdgi

#### Gemüsecreme-Suppe mit Kräutern und Croutons (V)

4,60

VEGETABLE CREAM SOUP TOPPED WITH HERBS UND CROUTON (V) – agi

#### Tomatencreme-Suppe / CREAM OF FRESH TOMATO SOUP(V) agi

4,80

## FRISCHE NUDELN

8,90

FRESH PASTA

**Kombinieren Sie einfach Ihre Lieblings-Nudeln mit Ihrer Lieblings-Sauce und Ihrer Lieblings-Beilage:**

CHOOSE YOUR FAVOURITE FRESH PASTA WITH YOUR FAVOURITE SAUCE AND YOUR FAVOURITE "PLUS":

### DIE NUDELN / PASTA

- **FETTUCCINE (V)** wie die bolognesische Tagliatelle - die Bandnudel aus Rom - ac
- **LINGUINE (V)** die etwas flachere Spaghetti - aus der Region Campania - ac
- **PENNE (V)** die zylindrische Röhrennudel - ideal für Saucen - ac
- **SPINAT / SPINACH TORTELLINI (V)** ringförmig - "wie der Bauchnabel der Venus" - saftig gefüllt - ac

### DIE SAUCEN / SAUCES - natürlich alle selbstgemacht

- **ALFREDO** - g Sahne - Parmesan - Petersilie - Hühner-Brühe - ein echter Genuss
- **ARRABIATA (Vg)** - i die Tomate - hier herrlich pikant -- mit etwas (viel) Chili und Knoblauch
- **BOLOGNESE** - o der Klassiker - so muss sie schmecken !
- **MEDITERRA (V)** - gi mit gegrilltem und gedünstetem Gemüse und Schafskäse - mild-würzig
- **PESTO (V)** - gh Basilikum - Walnuss + Pinienkerne - Knoblauch - Olivenöl - Parmesan
- **TOMATE / TOMATO (Vg)** - i die pure Tomate - eine echte Versuchung

### DIE BEILAGEN / PLUS

- **+ saftig gebratene Maispoularden-Brust / CORN POULARD BREAST** + 6,20
- **+ 4 knackige Garnelen / 4 SHRIMPS** + 7,80
- **+ knusprig gegrilltes Lachsfilet / SALMON** + 8,60

Lasagne Bolognese aco

11,80

## VEGANE SPEZIALITÄTEN / VEGAN DISHES

**Orientalische Linsensuppe, gekrönt mit Croutons und Petersilie**

5,80

ORIENTAL LENTIL SOUP TOPPED WITH CROUTON AND PARSLEY- a



**Hausgemachte Falafel – ägyptisch mit eigener Beilage und Pita-Brot**

8,30

HOME MADE EGYPTIAN STYLE FALAFEL WITH ITS CONDIMENTS AND PITA BREAD - aehk

**Gemüse-Couscous nach marokkanischer Art**

13,20

MOROCCAN VEGETABLE TAGINE ACCOMPANIED WITH COUSCOUS - ai

MediTerra  
Hotel + Restaurant  
+49 - 4961 - 777 97 67  
www.MediTerra-Papenburg.de

## Hauptgänge / MAIN COURSES

**Vom Grill / FROM THE GRILL** (Bitte, denken Sie mit an Garstufe und Steakmesser - beides ganz nach Wunsch!)

**Entrecôte 300 Gramm / RIB EYE STEAK 300 GRS 24,50**      **Schweine Filet/Pork fillet 200gr 17,60**

**Rinder-Filet 200 Gramm / BEEF TENDERLOIN 200 GRS 24,90**      **Rumpsteak vom Kalb/Veal Steak 200gr 18,90**

**Gegrilltes Lammfilet, mit Kräutern und Knoblauch parfümiert**  
GRILLED LAMB FILLET INHANCED WITH HERBS AND GARLIC      **24,70**

### Alle Grill-Spezialitäten: mit zwei Beilagen und Saucen Ihrer Wahl

THE ENTIRE GRILLED ITEMS ARE SERVED WITH TWO OF YOUR FAVORITE SIDE PLATES AND SAUCES FROM THE FOLLOWING:

#### Kartoffeln/POTATOES

:

- **Backkartoffel / BAKED POTATO**
- **Salzkartoffeln / STEAMED POTATOES**
- **Bratkartoffeln / SAUTEED POTATOES**
- **Pommes Frites / FRENCH FRIES**
- **Kartoffel-Puree - mit einem leichten Hauch Sellerie! / MASHED POTATO AND CELERY:**

#### **Gemüse Beilagen/VEGETABLE**

**Gegrilltes Gemüse, Spinat oder Salat / GRILLED VEGETABLE OR SPINACH OR SALAD**

#### **SACUES**

- **Pfefferrahmsauce / PEPPER SAUCE** (Unser Tipp: Zum zarten Fisch eher nicht !) - ago
- **Pilzrahmsauce / MUSHROOM SAUCE** (Unser Tipp: Zum Fisch eher nicht !) - aio
- **Café de Paris-Butter / CAFÉ DE PARIS BUTTER** - Butter mit Kräutern und Senf alter Art / à l'Ancienne
- **Sauce Hollandaise / HOLLANDAISE SAUCE**
- **Sauce Bearnaise / BEARNAISE SAUCE**, Hollandaise mit Estragon, schwarzem Pfeffer und Zwiebeln
- **Rotweinsauce / RED WINE SAUCE** – ioc

**Halbes gegrilltes Hähnchen nach orientalischer Art - auf arabischem Brot - besonders saftig – mit Aioli-Dip (Pommes oder Gegrillte Kartoffeln) 16,50**

MARINATED HALF CHICKEN ORIENTAL STYLE IN ARABIC BREAD AND GARLIC PASTE,  
GRILLED POTATO OR FRIES - ae

**Orientalischer Fleisch Mix vom Grill mit traditionellen Beilagen und Pommes oder Gegrillten Kartoffeln 18,60**  
ORIENTAL MIXED GRILL WITH TRADITIONAL CONDIMENTS, GRILLED POTATO OR FRIES – ac

MediTerra  
Hotel + Restaurant  
+49 - 4961 -777 97 67  
www.MediTerra-Papenburg.de

## Aus dem Meer

**Gegrilltes Lachsfilet auf sautiertem frischem Spinat und Salzkartoffeln, dazu Kräuter-Safransauce und Beilagensalat.**

GRILLED SALMON FILET: ON A BED OF SAUTEED FRESH SPINACH AND STEAMMED POTATO, HERBS SAUCE AND SIDE SALAD **17,50**

**Jumbo Garnelen – auf Nudeln-Gremolata Sauce und Beilagensalat** abcio **29,50**  
**JUMBO PRAWNS – SERVED WITH PASTA, GREMOLATA SAUCE, AND SIDE SALAD**

**Gegrilltes Thunfischsteak auf Sizilianische Art, Rosmarinkartoffeln und Broccoli** bcio **19,60**  
SICILIAN-STYLE GRILLED YELLOWFIN TUNA LOIN WITH ROSEMARYROASTED POTATOES UND BROCCOLI

**Ganzer Fisch aus dem Mittelmeer begleitet mit Beilagensalat und Backkartoffel, Kräuter-Safran-sauce.**

MEDITERRANEAN FISH – SERVED WITH BAKED POTATO. SIDE SALAD AND SAFFRON SAUCE **19,80**

**Fragen Sie bitte den Kellner nach dem Fisch des Tages – ask our Service please for the Fish of the Day**

**Gebackene Kombination aus Meeresfrüchten: knusprige Garnelen, Fisch Filet, Panierte Calamari, Croquetten oder Pommes, 2 Dips und Beilagensalat** **14,70**

SEAFOOD FRIED COMBO: CRISPY SHRIMPS, BATTERED FISH FILET, BREADED CALAMARI RINGS, SERVED WITH TWO DIPS, POTATO CROQUETTE (OR F. FRIES) ANA SIDE SALAD

### Traditionelle Spezialitäten / TRADITIONALS

**MediTerra-Rinder-Burger, Pinienkerne, frische Mozzarella, Petersilien-Zwiebel-Salat, Pommes Frites**  
MEDITERRA BEEFBURGER, FRESH MOZARELLA, PARSLEY AND ONION, FRENCH FRIES - aghj **14,60**

**Meeresfrüchte-Paella in einer traditionellen Pfanne - und mit echtem Safran (30 Minuten)** **17,40**  
SEAFOOD PAELLA IN TRADITIONAL PAN – (30 MINUTES) abdih

**Gegrilltes Lammfilet auf einem Bett von Couscous und marokkanischem Schmor-Gemüse** **24,70**  
GRILLED LAMB FILLET ON A BED OF MOROCCAN VEGETABLE STEW AND COUSCOUS - ahi

**Knusprig geschmorter Schweinebauch, Püree von Kartoffeln und Sellerie, dazu Fenchel-Senf-Sauce**  
SLOW ROASTED PORK BELLY, MASHED OF POTATO & CELERY WITH FENNEL-MUSTARD SAUCE gijo **17,50**  
(so knusprig, dass Sie natürlich auch hier nach unseren Steakmessern fragen dürfen - falls wir es vielleicht einmal vergessen sollten - danke !)

**Kalbsblankett, “Blanquette de veau“ französisches Kalbsragout mit Basmatireis** **14,90**  
BLANQUETTE OF VEAL SERVED WITH BASMATI RICE agi

MediTerra  
Hotel + Restaurant  
+49 - 4961 -777 97 67  
www.MediTerra-Papenburg.de

**DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES / THE SPECIALTY OF THE HOUSE**  
**Östliches Mittelmeer Menü/ THE EASTERN MEDITERANEAN MENU**



**DIE SPEZIALITÄT DES HAUSES**

**Östliches Mittelmeer Menü**

**24,60**

SET MENU FROM MIDDLE EAST, COLD UND HOT TAPAS, MIXED GRILL WITH ITS VEGETABLE, FRENCH FRIES OR FGRILLED POTATO- aceghklo-2, 13

- **Kalte Tapas**
- **Warme Tapas**
- **Fleisch-Mix (Hähnchen und Rinderfilet Spieß, Kebab, Lammkotelett) vom Grill mit eigenen Beilagen - auf Wunsch zusätzlich mit Pommes Frites**

**Beilagen**

<b>Pommes Frites / French Fries</b>	<b>3,50</b>
<b>Backkartoffeln mit Sauercreme / BAKED POTATO WITH SOUR CREAM</b>	<b>3,90</b>
<b>Gegrillte Kartoffeln/GRILLED BABY POTATOES</b>	<b>3,50</b>
<b>Gegrilltes Gemüse / GRILLED VEGETABLE</b>	<b>3,50</b>
<b>Spinat / SPINACH</b>	<b>3,50</b>
<b>Salat/SALAD</b>	<b>3,50</b>
<b>Basmatireis/BASMATI RICE</b>	<b>3,50</b>

MediTerra  
Hotel + Restaurant  
+49 - 4961 -777 97 67  
[www.MediTerra-Papenburg.de](http://www.MediTerra-Papenburg.de)

## DIE DESSERTS

### DESSERTS

**Heißer Schokoladen-Moelleux - mit dem flüssigen Kern + einem großen Krokant-Chip** 9,80

**... direkt aus dem Ofen, dazu hausgemachtes Minz-Eis und rote Früchte Sauce**

CHOCOLATE FONDANT SERVED WITH HOMEMADE MINCE ICE CREAM AND RED FRUIT SAUCE - acgh



Probieren Sie doch auch mal die Traum-Kombi:

Heißer Schokoladen-Moelleux - **mit Café Crème und einem Haselnuss-Likör (2cl)** nur **13,90**

**Vanilla-Crème Brulée** 7,80

VANILLA CRÈME BRULÉE - cg



Unser Tipp:

Vantilla-Crème Brulée - **mit Café Crème und einem Cointreau (2 cl)** nur **11,50**

**Karamellierte Apfeltarte auf französische Art** 7,90

TARTE TATIN - ag

Und auch hier ein besonderer Kombi-Tipp:

Karamellierte Apfeltarte - **mit Café Crème und einem Calvados (2 cl)** nur **12,50**

**Tiramisu** 6,90

TRADITIONAL TIRAMISU, SERVED IN COFFEE CUP - acgh-11

Und dazu - den Klassiker:

Tiramisu - **mit einem kräftigen Espresso und einem Sambuca (2cl)** (klar, mit Kaffeebohne) **11,50**

**Käseauswahl Brett mit Gewürzen /** INTERNATIONAL CHEESE BOARD WITH CONDIMENTS **12,90**

MediTerra  
Hotel + Restaurant  
+49 - 4961 -777 97 67  
www.MediTerra-Papenburg.de