



**TOLLE
PREISE
GEWINNEN**

Schlemmen und gewinnen! IHRE MEINUNG ZÄHLT!

Zusammen mit der Fachjury entscheiden Sie welches der 10 Gerichte den Wettkampf gewinnt. Sagen Sie uns welches der Gerichte Ihnen am Besten geschmeckt hat und gewinnen Sie einen der tollen Preise. Die Gewinner werden am Ende der Landesgartenschau bekanntgegeben.

So nehmen Sie teil

- Schritt 1**
Probieren Sie eins oder mehrere der Gerichte.
- Schritt 2**
Füllen Sie ein Bewertungskärtchen aus. Diese liegen in teilnehmenden Geschäften aus. Pro Person darf nur einmal abgestimmt werden.
- Schritt 3**
Werfen Sie das Kärtchen vor Ort in die Box. Jedes teilnehmende Restaurant hat eine Bewertungsbox.

Das können Sie gewinnen

Einsendeschluss ist der 19.10.2014.

- 1. Preis**
Erlebniswochenende Hamburg mit einer Hotelübernachtung und einem Besuch des Schmidts Tivoli für zwei Personen.
- 2. Preis**
Eine Familienkarte (2 Erw. + 2 Kinder 4–11 J.) für einen Tagesausflug von Emden nach Borkum mit dem Katamaran MS „Nordlicht“.
- 3. Preis**
Ein MEYER WERFT Fan-Artikel Paket.



TEILNEHMENDE RESTAURANTS

- | | |
|---|---|
| 1 Gasthof Tepe | 6 Park Inn by Radisson Papenburg |
| 2 Restaurant Altes Gasthaus Kuhr | 7 Tierling's Landhotel Restaurant & Lounge-Café |
| 3 Hotel-Restaurant „Hilling am Rathaus“ | 8 Wirtshaus am Zeitspeicher |
| 4 Hotel-Restaurant Hilling | 9 Café Gut Altenkamp |
| 5 Hotel-Restaurant Reiherhorst | 10 Café Restaurant Mozart |

Essen, Stempeln und Gewinnen! DIE KREUZFAHRT-TELLER-STEMPELAKTION

Für alle Genießer und Restauranttester ist die Kreuzfahrt-Teller-Stempelaktion genau das Richtige!

**ZUSÄTZLICHE
GEWINN-
MÖGLICHKEIT**

Denn hier gilt: Erleben Sie zehn unvergessliche Momente in ausgewählten Papenburger Restaurants, probieren Sie jedes der Gerichte, lassen Sie sich Ihren Besuch abstempeln und nutzen Sie ihre Chance auf einen Überraschungs-Zusatzgewinn!

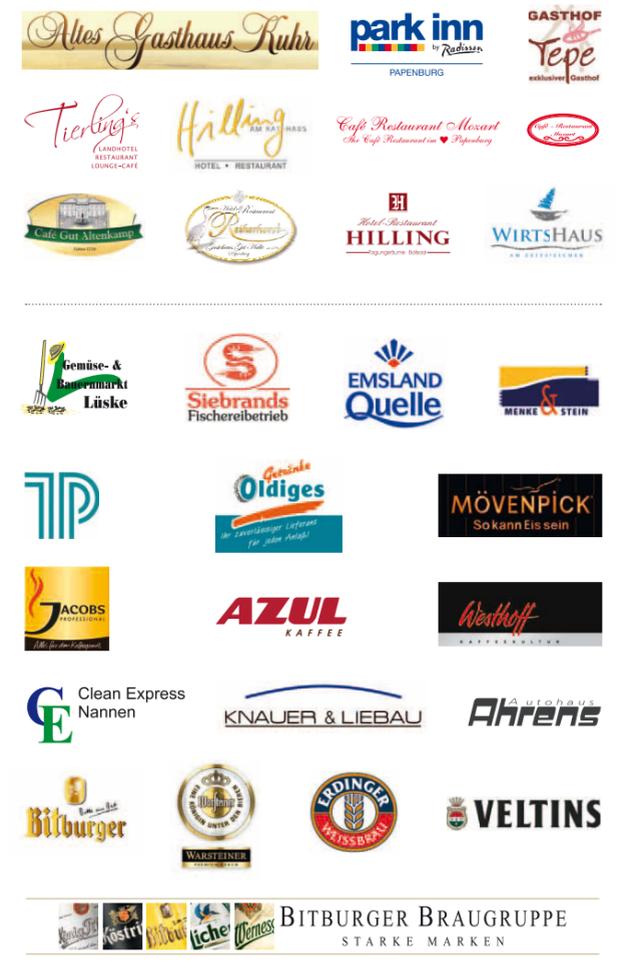
1 Gasthof Tepe	6 Park Inn by Radisson Papenburg
2 Restaurant Altes Gasthaus Kuhr	7 Tierling's Landhotel
3 Hotel-Restaurant „Hilling am Rathaus“	8 Wirtshaus am Zeitspeicher
4 Hotel-Restaurant Hilling	9 Café Gut Altenkamp
5 Hotel-Restaurant Reiherhorst	10 Café Restaurant Mozart

Bitte schicken Sie die abgestempelte Karte mit Ihren vollständigen Adressdaten per Post an:

Papenburg Tourismus GmbH
Ölmühlenweg 21 · 26871 Papenburg

Wichtig: Es können nur vollständig abgestempelte Karten bei der Verlosung berücksichtigt werden. Einsendeschluss ist der 19.10.2014.

Wir bedanken uns bei allen beteiligten Gastronomiebetrieben und Partnern.



INFORMATION UND BUCHUNG

Papenburg Tourismus GmbH
Ölmühlenweg 21 · 26871 Papenburg
Tel. 0 49 61 83 96-0 · info@papenburg-tourismus.de
www.papenburg-tourismus.de

Titel: © Kzenon/fotolia.com

**IHRE
MEINUNG
ZÄHLT**



Bunt und blicke DER KULINARISCHE KREUZFAHRT-TELLER



Bunt und bliede

DER KULINARISCHE KREUZFAHRT-TELLER



Moin, liebe Gäste,

ob etwas Gutes aus der deutschen Küche, Antipasti im Ristorante oder feinsten Kuchen auf der Café-Terrasse – Papenburg hat kulinarisch eine Vielfalt zu bieten, die immer wieder überrascht. Begeben Sie sich im Rahmen der Landesgartenschau auf eine kulinarische Kreuzfahrt-Reise und genießen Sie herzhaften sowie süßen Gerichten auf höchstem Niveau.

Aus allen Ortsteilen Papenburgs nehmen insgesamt zehn Gastronome an dem Wettbewerb „Der kulinarische Kreuzfahrt-Teller – bunt und bliede“ teil, und überraschen Sie in der Zeit vom 16. April bis 19. Oktober mit leckeren und kreativen Gerichten. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Teller wurden von einer Fachjury des Köche-Vereins Papenburg und Leer nach Kriterien, wie Geschmack, Originalität und Kreativität bewertet.

Auch Ihre Meinung zählt! Sagen Sie uns wie es Ihnen geschmeckt hat und gewinnen Sie bei einer Verlosung am Ende der Aktion tolle Preise. Der Gewinner des Kochwettbewerbes wird zum Ende der Landesgartenschau bekanntgegeben.

Starten Sie Ihre kulinarische Kreuzfahrt jetzt!
Wir zeigen Ihnen die schönsten Stationen Ihrer Reise und wünschen guten Appetit!



GERICHT 1
14,50 €

▼ KALBSVÖGEL BUNT & BLIEDE

Gebratene Kalbsröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Kräutern auf Basilikum-Jus, an Stampf von roten Rüben und Kartoffeln. Dazu wird ein bunter Salatteller der Jahreszeit serviert.

Gasthof Tepe

Emdener Straße 48, 26871 Papenburg-Aschendorf
Tel. 0 49 62 91 40-44, Fax 0 49 62 91 40-45
info@gasthof-tepe.de, www.gasthof-tepe.de



GERICHT 2
14,50 €

▼ FAHRT INS BLAUE

Ochsenszunge in Madeirasauce, mit Petersilienkartoffeln und Kaiserschoten.

Hotel-Restaurant Altes Gasthaus Kuhr

Hauptkanal rechts 62, 26871 Papenburg
Tel. 0 49 61 66 40-30, Fax 0 49 61 6 77 89
kuhr.hotel@gmx.de, www.kuhr-hotel.de



GERICHT 3
14,50 €

▼ NEPTUNS MAHL

Komposition verschiedener Edelfische auf mediterranem Gemüse, mit rosa Pfeffersauce, Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller.

Hotel-Restaurant „Hilling am Rathaus“

Hauptkanal rechts 65, 26871 Papenburg
Tel. 0 49 61 17 77, Fax 0 49 61 9 43 73 33
restaurant@hilling-papenburg.de, www.hilling-papenburg.de



GERICHT 4
14,50 €

▼ SCHWEINEFILETRÖLLCHEN POMODORE PARMIGIANO

Schweinefiletröllchen mit Gemüserösti und Bandnudeln auf Tomatensauce.

Hotel-Restaurant Hilling

Mittelkanal links 94, 26871 Papenburg
Tel. 0 49 61 97 76-0, Fax 0 49 61 97 76-55
info@hotelhilling.de, www.hotelhilling.de



GERICHT 5
14,50 €

▼ LACHSFILET AUF GRÜNER WIESE UND CURRY-HOLUNDER-SCHAUM

Gebratenes Lachsfilet auf Halter Kräuter-Risotto mit Curry-Holunderblüten-Schaum und bunten Pestopunkten (Limetten-Minzpesto & Tomatenpesto).

Hotel-Restaurant Reiherhorst

Gut Halte 6, 26871 Gut Halte/Papenburg
Tel. 0 49 61 23 17
info@papenburg-hotel.de, www.papenburg-hotel.de



GERICHT 6
14,50 €

▼ KAPITÄN'S DINNER

Kalbsrücken mit Pfefferkruste, Kartoffelkräuterbrot, Gemüsebändern, Schalotten-Jus.

Park Inn by Radisson Papenburg

Hauptkanal rechts 7, 26871 Papenburg
Tel. 0 49 61 66 40-0, Fax 0 49 61 66 40-444
papenburg@provenhotels.com, www.pi-papenburg.de



GERICHT 7
14,50 €

▼ ADMIRALSTELLER

Forelle „Müllerin“ im Gemüsebeet auf Kartoffel-Sellerie-Stampf.

Tierling's Landhotel, Restaurant & Lounge-Café

Hüntestraße 80, 26871 Papenburg-Aschendorf
Tel. 0 49 62 3 62, Fax 0 49 62 55 62
info@tierlings.de, www.tierlings.de



GERICHT 8
14,50 €

▼ NORDMEER KREUZFAHRTTELLER

Gebratenes Rotbarsch & Schollenfilet mit Speck-Ship, auf Zucchini-Kirschtomatengemüse und Bratkartoffeln.

Wirtshaus am Zeitspeicher

An der alten Werft 9, 26871 Papenburg
Tel. 0 49 61 8 09 99-35, Fax 0 49 61 8 09 99-36
info@wirtshaus-am-zeitspeicher.de
www.wirtshaus-am-zeitspeicher.de



GERICHT 9
7,50 €

▼ MOZART AUF KREUZFAHRT

Ein Stück Mozarttorte (Marzipan, Nougat, Vanille- & Pistaziensahne überzogen mit Canach). Dazu werden Linzer Plätzchen, Mozart-Schokis und Kaffee, Tee satt serviert.

Cafe Gut Altenkamp

Am Altenkamp 1, 26871 Papenburg-Aschendorf
Tel. 0 49 62 91 40-44, Fax 0 49 62 91 40-45
info@gasthof-tepe.de, www.gasthof-tepe.de



GERICHT 10
7,50 €

▼ MEHLPÜTT „BUNT & BLIEDE“

Mehlpüttl serviert mit verschiedenen frischen Früchten, die das Jahr begleiten.

Café Restaurant Mozart

Hauptkanal links 56, 26871 Papenburg
Tel. 0 49 61 68 38
info@cafemozart-papenburg.de, www.cafemozart-papenburg.de