

## UNSER HEILIGABENDMENÜ

von Ihnen zusammengestellt in

5 Gängen: 86,- €

mit Gruß aus der Küche  
sowie kleinem Nachdessert

IN DER ADLER WIRTSCHAFT STELLEN WIR EINE  
GESAMTRECHNUNG PRO TISCH AUS  
BARZAHLUNG ODER EC-KARTE

### KEINE KREDITKARTEN

DIE FUßNOTEN ZEICHNEN

<sup>1</sup>: LAKTOSEFREIE  
<sup>2</sup>: GLUTENFREIE

GERICHTE AUS

---

## DIE VORSPEISEN

### Gefüllte Spitzpaprika

mit Orangen-Couscous und Cashewkernen  
auf Hummus <sup>1</sup>

oder

### Unser Gänseleberparfait

mit Riesling-Gelee und hausgemachtem Brioche

oder

### Fleischsalat vom Falkenhofrind

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant <sup>1 2</sup>

oder

### Gruyère-Käse-Crouton

mit Blattsalaten und Walnuss-Vinaigrette

oder

### Rilette & Filet

von der geräucherten Wisperforelle  
auf Rote Bete Carpaccio & Walnüssen <sup>2</sup>

oder

### Roher Bömlo-Lachs

mit Wasabi-Joghurt und Haselnussöl-Vinaigrette

oder

### Marinierte Artischockenherzen

mit geschmorten Corona-Bohnen, Parmesan und  
Petersillien-Senf-Vinaigrette <sup>1 2</sup>

## DIE SUPPEN

---

### Unser Tomatensugo

mit bestem Olivenöl, Mozzarella di Bufala  
und gerösteten Pinienkernen <sup>2</sup>

oder

### Kürbis-Kartoffelsuppe

mit Feta und Kürbiskernkrokant <sup>2</sup>

## DIE HAUPTGERICHTE

---

### Geschmortes vom Falkenhofrind

mit Rosenkohl und Kartoffelpüree <sup>2</sup>

oder

### Gebratener Felsenoktopus

auf Radichio-Rotwein-Risotto  
und Balsamico-Beurre Blanc <sup>2</sup>

oder

### Dithmarscher Freilandgans aus dem Ofen

mit Orangen-Maronensauce, Apfelrotkraut  
und Kartoffelpüree <sup>2</sup>  
(+ 7,- €)

## VEGETARISCHE ALTERNATIVE

---

### Auberginenschnitzel in Sesampanade

auf Radichio-Rotwein-Risotto  
und Mandel-Beurre Blanc

## DIE NACHSPEISEN

---

### Crêpe

mit Rotweinkirschen  
und Sauerrahm-Limetten-Eis

oder

### Valrhona „Guanaja“ Schokoladenkissen

mit Lebkuchensauce & Mangosorbet (+4,- €)

oder

### Klassische Tarte Tatin

mit Tannenhonigeis

oder

### Rohmilchkäseteller

mit unserem Früchtebrot & Trauben

---

ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN:  
FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL