

## UNSER HEILIGABENDMENÜ

von Ihnen zusammengestellt in

3 Gängen: 59,- €

4 Gängen: 69,- €

5 Gängen: 75,- €

jeweils 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 VORSPEISEN

---

**Tarte von roten Gewürzweibeln**  
mit Feldsalat & Joghurtvinaigrette

oder

**Gebratene Aubergine**  
mit Petersilien-Bulgursalat & frischem Ziegenkäse

oder

**Sellerie & Linsen Salat**  
mit Haselnüssen und Minze

oder

**Gebratene Blutwurst von unseren  
Bunten Bentheimer Freilandschweinen**  
mit karamellisierter Steckrübe

oder

**Rillette & Filet  
von der geräucherten Wisperforelle**  
auf Rote Bete Carpaccio & Walnüssen

oder

**Meissner Widder Kaninchenrillette**  
mit Backpflaumen & geröstetem Graubrot

oder

**Filoteigtasche mit unserem Rindfleisch gefüllt**  
an Avocado & Tomaten mit Cheshew-Pesto

## DIE SUPPEN

---

**Spitzkohlsuppe**  
mit Kräutercroutons

oder

**Doppelte Rinderkraftbrühe**  
mit Filetkette und Flädle

## DIE HAUPTGERICHTE

---

**Kohlrouladen von unserem Bunten Bentheimer  
Schwein & Falkenhofrind**  
mit Kartoffelstampf & Steinpilzen

oder

**Gebratene Fjordforelle**  
mit Grünkohl, Bouillonkartoffeln  
und Senf-Hollandaise

oder

**Sie wählen aus unserer Steakkarte**

## VEGETARISCHE ALTERNATIVE

---

**Tomaten-Hokkaido-Kürbisragout**  
mit Oliven & gratinierter Polentaschnitte

## DIE NACHSPEISEN

---

**Rahmschmarrn**  
mit Apfelkompott & Zimteis

oder

**Valrhona „Guanaja“ Schokoladentarte**  
mit Mandel-Amarettoeisparfait

oder

**Rotweibirne**  
mit Kakaosorbet & weißer Schokoladensauce

oder

**Mit Walnüssen gefüllter Brie de Meaux**  
an Rucola und Balsamico-Honig-Vinaigrette

---

ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN:  
FRAGEN SIE BITTE UNSER PERSONAL