

# Unsere Abholkarte

DONNERSTAG | FREITAG | SAMSTAG 17.00–20.30 UHR  
SONNTAG 12.00–14.00 UHR UND 17.00–20.30 UHR



## Aus der Suppenküche

- Gyrossuppe** vom Hähnchen mit bunter Paprika | Mais | Champignons und Brot  
Portion 0,45L 5,00€
- Cremige **Kartoffelsuppe** mit Gemüsestreifen | krossen Mettwurstscheiben und Brot  
Portion 0,45L 5,00€

## Spareribs und Burger

- Pulled Pork Burger** 10,00€  
Lecker Brötchen von Hubert gefüllt mit Salat | Tomate | Pulled Pork aus dem eigenen Smoker | Speckmarmelade | selbstgemachter Farmersalat
- Wilder Burger** 12,00€  
Lecker Brötchen von Hubert gefüllt mit Salat | selbstgemachter Wildschweinboulette mit Feta gratiniert | Rotkrautsalat | Schmorzwiebeln | Pflaumen-Ketchup
- Lachsburger** 12,00€  
Lecker Brötchen von Hubert gefüllt mit Salat | Tomate | Kräutermajo | Gurkenrelish | Lachs aus dem Rauchofen
- Lecker Spareribs** (ca. 450g) aus unserem Smoker mit Farmersalat | Barbecuesauce 13,00€
- Beilage nach Wahl:**
- Portion Pommes Frites 2,50€
  - Ofenkartoffel mit Kräutercreme 3,90€
  - Portion Kartoffelspalten 2,90€
  - Majo | Tomatenketchup 0,50€

## Unsere saisonale Empfehlung

- Arno's Grünkohleintopf** mit Schmorzwiebeln | dazu eine Wildbratwurst vom Wild aus dem Dämmerwald | ein geschmortes Bäckchen vom bunten Bentheimer Schwein 12,00€
- Rahmgulasch** vom Hirsch mit geschmorter Birne | Butterspätzle | Kürbisgemüse 19,00€
- Gans ganz anders** | Unsere Gänse kommen speziell gefüllt und gold-braun aus dem Backofen und schmecken zusammen mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen, Maronen, Bratäpfeln und viel Sauce einfach nur lecker. Eine ganze Gans **für vier Personen** mit einer korrespondierenden Flasche Rotwein 99,00€

## Vegetarisch

- Risotto** vom Hokaidokürbis | frittiertes Rucola | Kürbiskernöl | Parmesanchip 10,00€

## Regionale Küche

- Bunter Salatteller** mit Trauben | Nüssen | Parmesan | helles Balsamicodressing
- dazu **Hähnchenfiletstreifen** in Gyros-Marinade 12,00€
  - dazu **Lachs** aus dem Rauchofen 14,00€
- Schnitzelkrüstchen vom Eichenhofschwein** 14,00€  
Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln | Spiegelei | Salatbeilage  
Möchten Sie **Paprika-Speck-Rahmsauce** zum Schnitzel? Kein Problem! 2,00€
- Cordon Bleu** vom Eichenhofschwein gefüllt mit Obazda | Pommes Frites | Salatbeilage 16,00€
- Geschmorte Bäckchen** vom bunten Bentheimer Schwein 19,00€  
Pastinakenpüree | Rotweinreduktion | Wirsing-Aprikosengemüse

Was machen die **Eichenhofschweine** so besonders? Die Eichenhof-Landwirte bauen das Getreide für ihr Tierfutter überwiegend selbst an. Die Eichenhof-Bauern halten nur so viele Tiere, wie sie landwirtschaftliche Fläche haben. Es werden keine Ferkel dazu gekauft. Die bäuerlichen Eichenhof-Betriebe liegen durchschnittlich 40 Kilometer vom Schlachthof entfernt. Daher können den Tieren lange Transportwege erspart werden. Ruhe und ein schonender Umgang mit den Tieren haben in den Schlachthöfen allerhöchste Priorität. Es wird, was Kapazität und Abläufe angeht, bewusst nach handwerklicher Art gearbeitet. So wird die herausragende Qualität des Eichenhof-Fleisches, wie sie in den landwirtschaftlichen Betrieben geschaffen wurde, erhalten.

## Zum guten Schluss

- Herrencreme** | Rum | Sahne | Borkenschokolade 5,00€
- Münsterländer Quarkcreme** | Kirschen | Eierlikör | Krokant 5,00€

BESTELLUNGEN AB 13 UHR (AUSSER MO + DI) UNTER:  
T.: 02865/8011 ODER E-MAIL: [INFO@ADELHEIDS-SPARGELHAUS.DE](mailto:INFO@ADELHEIDS-SPARGELHAUS.DE)



ADELHEIDS  
SPARGELHAUS

Wir bitten, einen Tag im Voraus zu bestellen. Einen Lieferservice bieten wir nicht an.