

# Unsere Abholkarte ab 15.01.21

FREITAG | SAMSTAG 17.00–20.00 UHR  
SONNTAG 12.00–14.00 UHR UND 17.00–20.00 UHR



## Aus der Suppenküche

- Gyrossuppe** vom Hähnchen mit bunter Paprika | Mais | Champignons dazu 1 Cocktailbrötchen | Portion 0,45L 5,00€
- Deftige Erbsensuppe** mit Mettwurst dazu 1 Cocktailbrötchen | Portion 0,45L 5,90€
- Größere Mengen der Suppen sind auch bestellbar. Dafür bei Abholung einfach einen eigenen Topf mitbringen.

Neu

## Spareribs und Burger

- Pulled Pork Burger** 10,00€  
Brötchen gefüllt mit Salat | Tomate | Pulled Pork aus dem eigenen Smoker | Speckmarmelade | Farmersalat
- Lachsburger** 12,00€  
Brötchen gefüllt mit Salat | Tomate | Honig-Senfcreme | Mangorelish | Lachs aus dem Rauchofen
- Lecker Spareribs** (ca. 450g) aus unserem Smoker mit Farmersalat | Barbecuesauce 13,00€
- Lecker BBQ-BOX** 16,50€  
Pulled Pork Fleisch | Bacon Bomb mit Hackfleisch – Käse – Speck | Spareribs | Farmersalat und Barbecuesauce

Neu

### 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 | Apfelrotkraut 19,00€
- Bis zum 31.01.2021 verlängert: Gans ganz anders** 99,00€  
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

## Vegetarisch

- Tomatisiertes **Süßkartoffelgulasch** mit Linsen und Bohnen 11,00€

## 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** | Bratkartoffeln | Schmorzwiebeln | Spiegelei | Salatbeilage 14,00€  
Möchten Sie **Paprika-Speck-Rahmsauce** zum Schnitzel? Kein Problem! 2,00€
- Cordon Bleu** gefüllt mit Käse und Kochschinken | Pommes Frites | Salatbeilage 16,00€
- Geschmorte Bäckchen** vom bunten Bentheimer Schwein | Kartoffel-Schmorzwiebelstampf | Rotweinreduktion | Jägerkohl 19,00€

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€
- Solerocreme** | cremiger Joghurt | Pfirsich | Fruchtcreme 5,00€

WIR BITTEN, RECHTZEITIG ZU BESTELLEN (GERNE MEHRERE TAGE IM VORAUS).

BESTELLUNGEN PER E-MAIL TÄGLICH UNTER: INFO@ADELHEIDS-SPARGELHAUS.DE  
BESTELLUNGEN PER TELEFON MI-SO AB 14 UHR UNTER: 02865/8011



ADELHEIDS  
SPARGELHAUS