



Gasthof Saalbetrieb *Hense*

Antoniusstraße 17
49811 Lingen – Baccum

Tel. (0591) 61 06 00
Fax (0591) 6 10 60 39

Unsere Weihnachtsmenüs 2025

für Gruppen ab 7 Personen

Menü 1)

Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

Sauerbraten vom Rind

Backobst und Lebkuchensoße

Schweineröllchen an Biersoße

Porree-Speck-Füllung

Winterliche Gemüseauswahl

Kartoffelklöße und Schwenkkartoffeln

Chinakohl an Sahnedressing mit Mandarinen

Birnentiramisu

36,80 €



Menü 2)

Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
und Gemüsechips

Emsländer Rindfleisch mit Zwiebelsoße
Ofenlachs mit Süßkartoffel-Paprika-Gemüse an Safransoße
Winterliche Gemüseauswahl
Kartoffelgratin und Röstinchen
Chinakohl an Sahnedressing mit Mandarinen

Pflaumencrumble mit Vanillesoße und Walnusseis
39,80 €
ohne Vorspeise (35,50 €)



Menü 3)

Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

Schnitzel vom Wildschweinrücken mit Champignons

Schweinefilet im Schinkenmantel

Honig-Walnuss-Füllung

Hähnchen-Apfel-Topf in Curryrahm

Winterliche Gemüseauswahl

Bratkartoffeln und Kroketten

Herbstsalat an Himbeerdressing

Pflaumencrumble mit Vanillesoße und Walnusseis

40,30 €

ohne Suppe (36,80 €)



Menü 4)

Maronen-Käse-Suppe

Gebratene Hirschkeule mit Pfifferlingen, Rotweinsoße und Preiselbeerbirne

Gefüllte Hähnchenbrust im Schinkenmantel

Apfelrotkohl und Rosenkohl

Spätzle und Salzkartoffeln

Salatauswahl

Mascarpone-Espresso-Creme

Vanilleeis mit heißen Punschpflaumen (alkoholfrei)

38,80 €

Menü 5)

Fenchel-Orangen-Salat an Kartoffelrösti und Räucherlachs

Gänsekeule an Rahmwirsing

Schweinefilet im Schinkenmantel mit Honig-Walnuss-Füllung

Ravioli mit Steinpilzfüllung an Kürbisgemüse und Käsesoße

Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse

Kartoffelstampf und Klöße

Birnentiramisu

39,80 €



Menü 6)

Rumpsteaks aus hiesiger Aufzucht
Zwiebelringe, Champignons und Kräuterbutter
Schweinefilet im Speckmantel
am Spieß gebraten, Speckböhnchen
Pfeffer- und Malzbiersoße
Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse
Bratkartoffeln und Kroketten
Herbstsalat an Himbeer dressing

42,60 €

Menü 7 „Wildmenü“

Wildbrühe mit Einlage

„Kreationen vom Wild und Wildgeflügel“
- lassen Sie sich überraschen -
Winterliche Gemüseauswahl und Apfelrotkohl
Salzkartoffeln, Klöße und Spätzle
Chinakohl an Sahnedressing mit Mandarinen

Vanilleeis mit heißen Punschpflaumen (alkoholfrei)

Schokoladen-Amaretto-Creme

42,80 €
