

# — Neue Wege —

## Unsere Zeit im Casino endet an Weihnachten mit einem Highlight:

Genießen Sie die festliche Atmosphäre bei uns! Am ersten und zweiten Weihnachtstag verwöhnen wir Sie mit einem individuellen Drei-Gänge-Menü, das Sie nach Herzenslust zusammenstellen können.

Wir möchten uns an dieser Stelle ganz herzlich für Ihre jahrelange Treue bedanken!

**Ab 2026 begrüßen wir sie mit filetgranen  
Erlebnissen im Café Sahne.**

Lassen Sie sich überraschen,  
wie die filetgrane Reise weitergeht.



*Michaela & Peter  
Löber*



Restaurant Filetgran  
Casinowall 19, 46399 Bocholt | Tel: 02871-12622  
[www.filetgran-erleben.de](http://www.filetgran-erleben.de)

# Festliches

## 1. und 2. Weihnachtsfeiertag

geöffnet von 12:00 – 15:00 Uhr

Wir starten mit unserer ofenfrischen Pumpernickel-Brioche mit 3erlei Butter und einem kleinen Gruß aus der Küche

**Wählen Sie am Tisch aus folgenden Gerichten Ihr 3 Gänge Menü:**

### Vorspeisen:

#### **Glacierte Wachtelbrust**

mit kleinem Spiegelei dazu Rote Beete und Süßkartoffelcreme

#### **Zwei gegrillte Jacobsmuscheln**

auf mariniertem Seegrassalat mit Olivensand und Tomberries

#### **Weiße Tomatenschaumsüppchen**

mit Frischkäseravioli



*Jetzt schon  
online buchen*

[www.restaurant-filetgran.de/weihnachten](http://www.restaurant-filetgran.de/weihnachten)

Tickets auch im Café Sahne vor Ort erhältlich.

# Mittagessen

## Hauptgänge:

### **Gegrilltes Rinderfilet**

unter einer Kräuterkruste  
an Portweinjus mit Fingermöhre und Erbsencreme  
dazu hausgemachte Kräutergnocchi

### **Gebratener Lou de Mer**

an Krustentiersauce  
auf einem Ratatouille  
mit glacierten Dillkartoffeln

### **Mille Feule von buntem Marktgemüse**

und zweierlei Kartoffel  
dazu geriebener Gruyere  
und Steinpilzsud

## Desserts:

**Zitronentarte mit flambiertem Baiser**  
mit Himbeere & Karamellsauce

### **Flambierte Creme Brûlée**

mit Haselnusseis

**79,- € pro Person**

inkl. Weinbegleitung und Wasser : 95,00 €

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung.