

.... die Region spargelt

Schaumsüppchen von frischem Stangenspargel
mit steirischem Kürbiskernöl und frittierter Rauke
8,50 €

Spargeliger Flammkuchen
(vegetarisch)
Knuspriger Flammkuchenboden mit Kräuter Crème Fraîche,
jungem Blattspinat, buntem Paprika und feinen Kirschtomaten belegt,
serviert mit frischem Stangenspargel & Sauce Bearnaise
18,50 €

Frischer Stangenspargel vom "Gut Böckenhoff"
serviert mit verschiedenen Buttersaucen und kleinen Salzkartoffeln,
dazu.....

Schinken-Spezialitäten aus der Region
Gekochter Kuhlendahler Honig- & Henkes geräucherter Edelschinken
19,50 €

Zweierlei Rauchlachs von "Baumüllers Fischhof"
mit Honig-Dillschaum
20,50 €

Schweinelendchen "Saltin Bocca"
mit westfälischem Edelschinken umwickelt, auf Cognacrahmsauce
21,50 €

Filet von der Scholle
in Kräuterrahm, verfeinert mit Senf von der Schwerter Mühle
22,50 €

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
im Knuspermantel gebraten
23,50 €

ab Mai

Rosa gebratener Rücken vom Maibock (Reh)
mit Orangen-Aprikosenglace, verfeinert mit Wildblütenhonig
28,50 €

★★★★

Hotel - Restaurant

ZUM HACKSTÜCK

in der Region zu Hause

Tel. (02324) 9066-0 · Fax (02324) 9066-55

Hackstückstr. 123 · 45527 Hattingen

www.hackstueck.de · info@hackstueck.de