

Hackstück Sizilianischer Abend

Freitag, den 8. September 2017 ab 18.00 Uhr

Rauch- & Gravedlachs von Baumüllers Fischhof mit verschiedenen Dips
Italienischer Landschinken mit Schiffchen von der Honigmelone
"Vitello Tonato" gedünstetes Kalbfleisch an einer leichten Thunfischcreme
Dorschfilet auf Tomatensalsa mit schwarzen und grünen Oliven
Büffelmozzarella mit fruchtigem Feigensenf auf mariniertem Blattspinat
Antipasti von Zucchini, Tomaten, Paprika, Champignons und Peperoni
Gambas in Currysahne mit frischer Ananas und Frühlingzwiebeln
Eismeer-Shrimps mit Sesam und Chili, fruchtig-scharf abgeschmeckt
Auberginenröllchen mit Rucola & Mozzarella gefüllt

Orangen-Ingwersüppchen mit gespießten Gambas und gekräutertem Crème-Frâiché
Fruchtiges Pfirsich-Tomatensüppchen mit frittiertem Rucola und glasierter Kirschtomate

Großes Salatbuffet der Saison auf gestoßenem Eis

Carrée vom Duroc-Schwein im Ganzen gebraten, unter der Olivenkruste
Gambas mit Trüffel-Madeirajus
Schweinefilet in einem Mantel von italienischem Landschinken an Sangiovese-Jus
Steinbeißerfilet mit Basilikum-Pesto & mediterranem Pfannengemüse
Truthahnbrustfilet mit Scheiben von Parmatomen und Büffelmozzarella gratiniert

zu allen Gerichten servieren wir:

Hausgemachte Nudeln, mediterrane Kartoffelchen & Rösti

Waldbeeren-Vacherin mit Orangenschaum
Obstsalat mit Marsala mariniert
Joghurt-Schmand-Torte
"Erdbeer-Tiramisu"
Crème-Brûlée mit braunem Rohrzucker

Eisbuffet mit verschiedenen Saucen

Käsespezialitäten

mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

pro Person 35,00 €



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