

Hackstücks Herbst Brunch

von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft
"Hackstücks Kulinarium" zum Brunch am Dienstag, den 03.10.2017

Rund um's Frühstück

Frisch gebackene Brötchen, verschiedene Brotsorten, Croissants & Milchbrötchen
Große hausgemachte Marmeladenauswahl
Honig, Nutella und Quark
Cornflakes, Früchte-Müsli, frische Milch und Actimel
Kuhlendahler Honigschinken und westfälischer Edelschinken
Geräucherte Putenbrust, Hähnchen-Salami und Leberwurst
Käseauswahl mit
Emmentaler, Edamer, Tilsiter, Buko, Babybel & Camembert
Spiegeleier, Rührei, gebratener Bacon

Kalte Speisen

Rauch- & Gravedlachs von Baumüllers Fischhof, mit Dill-Gurken-Relish & Honigsensauce
Ein anderes "Vitello Tonnato" gepökelte Ochsenbrust an einer leichten Meerrettichcrème
Büffel-Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate & Basilikum-Pinienpesto

Warme Speisen

Schaumsüppchen von Pfifferlingen mit frittiertes Rauke
Ragout von heimischem Reh mit kleinen Wiesenchampignons und Apfelmus
Medaillons von der Putenbrust unter der mediterranen Cashewkernkruste mit Pfeffersauce
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel an Münsterländer-Senfauce
Filet von der Kutterscholle "Finkenwerder Art"
zu allen Gerichten servieren wir
geschmortes Pfannengemüse, mediterrane Kartoffelchen, grobe Rösti & Spätzle
Großes Salatbuffet mit marktfrischen Salaten der Saison
und verschiedenen Dressings

Und natürlich etwas Süßes

Frische Brüsseler Waffeln mit heißen Kirschen & Schlagsahne

pro Person 27,50 Euro

★ ★ ★ ★

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