

Hackstücks

Menue-Karussell

vom 01.02.-31.03.2018

Menue

Thunfischfilet in buntem Sesam an Cassisglace
Geräucherte Flugentenbrust an Orangenschaum
mit buntem Salatbouquet in Limonen-Vinaigrette
und Raspel von Allgäuer Wildblumenkäse

★★★

Schaumsuppe von Pfifferlingen mit Maultasche
Pfirsich-Tomatensüppchen mit Basilikum-Pesto
Orangen-Ingwersuppe mit Fjordlachs-Praline

★★★

Rinderfilet von der Husumer Weide
unter der mediterranen Cashewkernkruste
an Madeirajus mit gebratenen Gambas,
umlegt mit frischen Pfifferlingen,
Broccoliröschen und Trüffelkartoffeln

-oder-

Filet vom Island Rotbarsch
unter der mediterranen Cashewkernkruste
an Kräuterrahm mit gebratenen Gambas,
umlegt mit frischen Pfifferlingen,
Broccoliröschen und Trüffelkartoffeln

★★★

Heidelbeer-Tiramisu, Crème Brûlée
und Parfait von der weißen Schokolade,
an einem grünen Fruchtkompott
dazu Espresso-Espuma

50,00 €

inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

★★★★

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