

Hackstück

Silvester 2017

Aperitif

Champagner-Cocktail

Amuse guele

Terrine vom heimischen Wildschwein
mit Preiselbeer-Kompott

Vorspeise

Hausgeräucherte Flugentenbrust
an Orangenschaum
Gebackener Büffelmozzarella
mit fruchtigem Feigensenf
Gedünstetes Kalbfleisch
mit steirischem Kürbiskern-Pesto

-oder-

Gebeizter Gravedlachs
mit Buttermilch-Dillschaum
Thunfischfilet
in buntem Sesam an Cassisglace
Gebratene Jakobsmuschel
auf Avocado-Mango-Salat

Suppen

Samtsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Streifen von hausgeräuchertem Hirschschinken,
Portweinschaum und frittiertem Rucola

-oder-

Schaumsüppchen vom norwegischen Fjordlachs
mit gekräuterten Nocken
und Safran-Espuma

Sorbet

von dem Rote Sternrenette-Apfel (eine sehr alte Kultur-Apfelsorte)

Hauptgerichte

Duett von Neuseeländischem Lamm
Lammfilet im Speckkleid und überkrustete Lammnuss
umgeben von einer Portwein-Schalottenjus,
dazu mediterranes Pfannengemüse und Gratin-Kartoffeln

-oder-

Filet vom Island Rotbarsch
mit Granola-Krokant bestreut,
auf frischem Mangoldgemüse umrundet mit Kräuterrahm,
dazu gebratene Gambas & hausgemachte Bandnudeln

-oder-

Tranchiertes Rehrückenfilet
mit geschmorten Pfifferlingen in Wildrahmsauce,
dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeerkonfit,
Apfelrotkohl und Kartoffel-Mandelnocken

Rinderfilet von der Husumer Weide
unter der Cashewkernkruste an Madeirajus,
mit gebratenen Gambas, umlegt mit Broccoliröschen
und grobe Rösti

... und etwas Süßes zum Abschluß
Heidelbeer-Tiramisu, Crème Brûlée
und Parfait von der weißen Schokolade,
an einem grünen Fruchtkompott mit Espresso-Espuma

dazu

einen **Glücksbringer** aus der Patisserie "Patricia's Naschwerkstatt"

vollendet mit...

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee, Scheibel's Obstbrände oder Ramazzotti

Pro Person 78,00 €

Reservierung erforderlich!

★★★★

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