

Hackstück

Weihnachten 2017

Christmas Cocktail

Vorspeisen

Scheiben von gedünsteter Kalbsnuss
serviert mit Hokaido-Kürbis-Relish,
an jungem Feldsalat in würziger Chili-Ingwer-Vinaigrette,
dazu ofenfrisches Bauernbrot

-oder-

Rauch- und Gravedlachs von Baumüllers Fischhof
serviert mit Honig-Senfsauce,
an jungem Feldsalat in Zitronengras-Vinaigrette,
dazu ofenfrisches Bauernbrot

Suppen

Samtsuppe vom heimischen Wild
mit kleinen geschmorten Pfifferlingen
und Kräuterschmand

-oder-

Sellerie-Birnenschaumsüppchen
serviert mit frittiertem Rucola
und Portweinschaum

Hauptgerichte

Supreme Maispoulardenbrust
auf jungem Blattspinat serviert, umrundet
mit weißem Trüffelrahm, dazu hausgemachte Bandnudeln

-oder-

Original Wiener Kalbsschnitzel
im Knuspermantel gebraten,
dazu buntes Gemüse und Pommes frites

46,00 €

Filet vom Norwegischen Dorsch
auf mediterranem Pfannengemüse serviert,
an Champagnerschaum, dazu Ofenkartoffeln

48,00 €

Husumer Rinderfilet
an einer pikanten Cognac-Rahmsauce,
angereichert mit wildem, indischem Assam-Langpfeffer,
dazu Bohnenbündchen und Gratin-Kartoffeln

-oder-

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

50,00 €

Rendezvous für die Sinne

Lebkuchen-Tiramisu, gebackener Apfelbeignets
und Parfait von der gebrannten Mandel,
serviert mit beschwipstem Kirschkompott

Espresso, Cappuccino, Kaffee und Florentiner Gebäck

*Ein frohes & gesundes Weihnachtsfest
wünscht Ihnen das Hackstück Team*

★★★★

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