

Hackstücks Westfälisches Büffet

am Freitag den 26. Januar 2018 ab 18.00 Uhr

Suppe

Apfel-Meerrettichsuppe mit gerösteten Rote Bete Chips und frittiertes Rauke
Kartoffelsüppchen mit kleinen Brotwürfeln und Mettenden

Vorspeisen

Hausgeräucherter Hirschkalbsschinken mit Cassis-Holunderschaum
Rote Forellenfilets frisch aus dem Rauch mit zweierlei Saucen
Tatar von Rauchlachs mit roten Zwiebeln auf Pumpernickel
Scheiben von gedünsteter Kalbsnuss mit Hokaido-Kürbis-Relish
Gebratene Blutwursttaler mit Apfelkompott, Schmorzwiebeln und Reibekuchen
Junger Feldsalat in Kartoffel-Speckdressing mit Henke's westfälischem Edelschinken und Birnenspalten

Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings auf Crasheis

Warme Speisen

Schnitzel vom Münsterländer Landschwein in der Schwarzbrotpanade gebraten mit Schmorzwiebeln
Brust von der Supreme Maispoularde mit geschmorten Apfelspalten in Thymiansauce
Roastbeef von der Färsse, unter der Kräuterkruste mit Burgunder-Schalottensauce
Wildschwein Sauerbraten mit Zuckerrübensirup und malzigem Bier
Filet vom Winterkabeljau an leichtem Rahm, verfeinert mit Senf von der Schwerter Mühle
zu allen Gerichten servieren wir:
Kartoffel-Gratin, Bratkartoffeln und Kartoffelklöße, sowie Pfannengemüse und Apfelrotkohl

Dessert

Quark-Nougatknödel mit Rübenkrautkirschen
Oma's Schmandtorte mit Brombeerkompott
Zimtflammerie mit glacierten Zwetschgen
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Nüssen
Genießen Sie verschiedene Käsespezialitäten
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

pro Person 29,90 €

★★★★

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