

Hackstücker

Fischwochen

Hausgebeizte Pralinen vom Orangen-Ingwerlachs
an Grünkohlsalat mit Quinoa in Zitrus-Honigvinaigrette
dazu ofenfrisches Bauernbrot
13,50 €

Filets von der Ostseescholle
in Bierteig gebraten
dazu warmer Speck-Kartoffelsalat & Gurkensalat
20,90 €

Original Hamburger Pannfisch
Dorschfilet mit gebratenen Speckstreifen und Frühllauch
in einer herzhaften Dijoner-Senfsauce, dazu frische Bratkartoffeln
und bunter Salat
22,90 €

Die Garnele aus dem Land des Lächelns
mit Frühllauch in einer thailändischen Sauce aus Kokosmilch,
Sweet Chili Jam, Ananassaft
und Cashewkerne, serviert auf hausgemachten Bandnudeln
24,90 €

Gebratenes Filet vom Skrei (Lofoten Kabeljau)
natur oder paniert, an Champagnerschaum serviert,
dazu mediterraner Blattspinat und ofenfrische Bratkartoffeln
25,90 €

Filet vom Island Rotbarsch
unter der mediterranen Cashewkernkruste
an Kräuterrahm mit gebratenen Gambas,
umlegt mit frischen Pfifferlingen,
Broccoliröschen und Trüffelkartoffeln
26,90 €

★★★★

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