

# *Hackstück* Sizilianischer Abend

Freitag, den 21. September 2018 ab 18.00 Uhr

Rauch- & Gravedlachs von Baumüllers Fischhof mit verschiedenen Dips  
Italienischer Landschinken mit Schiffchen von der Honigmelone  
" Vitello Tonato " gedünstetes Kalbfleisch an einer leichten Thunfischcreme  
Dorschfilet auf Tomatensalsa mit schwarzen und grünen Oliven  
Büffelmozzarella mit fruchtigem Feigensenf auf mariniertem Blattspinat  
Antipasti von Zucchini, Tomaten, Paprika, Champignons und Peperoni  
Gambas in Currysahne mit frischer Ananas und Frühlingszwiebeln  
Eismeer-Shrimps mit Sesam und Chili, fruchtig-scharf abgeschmeckt  
Auberginenröllchen mit Rucola & Mozzarella gefüllt

Orangen-Ingwersüppchen mit gespießten Gambas und gekräutertem Crème-Frâiché  
Fruchtiges Pfirsich-Tomatensüppchen mit frittiertem Rucola und glasierter Kirschtomate

Großes Salatbüffet der Saison auf gestoßenem Eis

Maispoulardenbrust im Ganzen gebraten, unter der Olivenkruste mit Thymianjus  
Gambas mit Trüffel-Madeirajus  
Schweinefilet in einem Mantel von italienischem Landschinken an Sangiovese-Jus  
Rotbarschfilet mit Basilikum-Pesto & mediterranem Pfannengemüse  
Truthahnbrustfilet mit Scheiben von Parmatomen und Büffelmozzarella gratiniert

zu allen Gerichten servieren wir:  
Hausgemachte Nudeln, mediterrane Kartoffelchen & Rösti

Waldbeeren-Vacherin mit Orangenschaum  
Obstsalat mit Marsala mariniert  
Joghurt-Schmand-Torte  
"Ananas-Kokos-Tiramisu" mit Mango Chutney  
Crème-Brûlée mit braunem Rohrzucker

Eisbüffet mit verschiedenen Saucen

Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

pro Person 35,00 €



Hotel - Restaurant

## ZUM HACKSTÜCK

*in der Region zu Hause*

Tel. (02324) 9066-0 · Fax (02324) 9066-55

Hackstückstr. 123 · 45527 Hattingen · [www.hackstueck.de](http://www.hackstueck.de) · [info@hackstueck.de](mailto:info@hackstueck.de)