

Hackstück

Wilde Zeit

Hausgeräucherte Gänsebrust
an Rucola-Rotkraut-Birnensalat mit Cranberrys und
Pekanüssen, dazu ofenfrisches Baguette
12,90 €

Süppchen vom heimischen Wild
mit frischen kleinen Pfifferlingen
und Calvadosschaum
7,90 €

Rehragout
mit feinen Wiesenchampignons in pikanter Sauce,
dazu geben wir Apfelkompott mit Preiselbeer-Konfitt und Spätzle aus der Pfanne
18,90 €

Schnitzel aus dem Wildschweinerücken
in der Schwarzbrotpanade mit gebratenen Blutwurstscheiben,
dazu Rahm-Rosenkohl und Bratkartoffeln
20,90 €

Flugentenbrust
tranchiert, auf einem Sockel von gebratenem Rosenkohl, Maronen und Gnocchis
verfeinert mit Chorizo an luftigem Orangenschaum
21,90 €

Medaillons vom Rehbock
unter der Kürbiskernhaube, mit marinierten Backpflaumen in Wildrahmsauce,
dazu Spätzle aus der Pfanne und Apfelrotkohl
22,90 €

Steaks vom Junghirsch
mit Williams-Christ-Birnen und Voralberger Bergkäse überbacken,
dazu Mandelbroccoli und hausgemachte Mandelnocken
23,90 €

Wild - Gourmetteller
Genießen Sie eine Auswahl von Reh, Wildschwein und Flugente
auf geschmortem Pfifferling-Champignon-Ragout,
dazu Rahm-Rosenkohl, Apfelrotkohl und verschiedene Beilagen
25,90 €

Rosa gebratenes Rehrückenfilet
mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce,
dazu Pflaumen-Birnen-Chutney, Apfelrotkohl und hausgemachte Mandelnocken
27,90 €

★★★★

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