

Hackstücks

Menue-Karussell

vom 01.02.-31.03.2019

Menue

Gegrillte Jacobsmuschel auf Apfel-Rote Bete-Salat
Gepökelte Ochsenbrustscheiben mit Kürbis-Relish
Gebackener Ziegen-Camembert auf Feigenragout

★★★

Bärlauchsuppe mit geräuchertem Bachsaiblingsfilet
Cremé von Steinpilzen mit explodierten Kapern
Süppchen von Gelber Bete mit Basilikum-Gnocchi

★★★

Duo vom Husumer Rinderfilet

Medaillon mit gebratenem Gambas an Portweinjus
und Sauerbraten in eigener Sauce
auf Kartoffel-Bärlauchstampf mit geschmorten
Buchenpilzen, dazu glasierter Rosenkohl

-oder-

Filets von Dorade und Seeteufel

auf Kartoffel-Bärlauchstampf mit geschmorten Buchenpilzen,
umgeben von luftigem Olivenschaum
dazu glasierter Rosenkohl

★★★

Tiramisu von Ananas & Kokos, Creme Karamell

und gebackenes Vanilleeis im Biskuitmantel
serviert mit Mango-Ananas-Minzsalat
und gerösteten Kürbiskernen

55,00 €

inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

★★★★

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