

Hackstück

Weihnachten 2018

Christmas Cocktail

Vorspeisen

Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock
aus dem Kiefernrauch mit Zirbenöl
an Rucola-Rotkraut-Birnensalat mit Cranberries
und Pekannüssen, dazu ofenfrisches Baguette

-oder-

Zweierlei von der hausgeräucherten Bachforelle
mit gestoßenen Pinienkernen und Zitronenmyrte
Filet & Mousse an Apfel-Rote-Betesalat,
dazu ofenfrisches Bauernbrot

Suppen

Samtsuppe vom heimischen Wild
mit kleinen geschmorten Pfifferlingen
und Calvadosschaum

-oder-

Crème vom Hokaido-Kürbis
serviert mit steirischem Kernöl
und Semmelknödel-Crunch

Hauptgerichte

Filet vom Iberico-Schwein
im Wirsingmantel umwickelt mit Serranoschinken
auf Kartoffel-Bärlauchstampf an Tymianjus,
dazu geschmorte Buchenpilze und Kirschtomaten
48,00 €

-oder-

**Duo von 88-tägiger Französischer Marensin Maispoularde
Brust & Keule (ohne Knochen)**
an einer kräftigen Bordeauxjus,
dazu mediterranes Ratatouillegemüse
und mit Steinpilzen gefüllte Cappelletti
48,00 €

Filet vom Ostsee Blaufelchen
auf mediterranem Blattspinat serviert,
umgeben von Hummerschaum, dazu Ofenkartoffeln
48,00 €

Husumer Färsen Rumpsteak
an einer pikanten Cognac-Rahmsauce,
angereichert mit tasmanischem Bergpfeffer,
dazu Bohnenbündchen und Gratin-Kartoffeln
50,00 €

-oder-

Rosa gebratenes Rehrückenfilet aus der Region
mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce,
dazu Pflaumen-Birnen-Chutney,
Apfelrotkohl und hausgemachte Mandelnocken
50,00 €

Rendezvous für die Sinne

Gâteau au chocolat, Krokant-Quarkknödel
und Parfait von der gebrannten Mandel mit Amaretto parfümiert
serviert mit fruchtigem Aprikosen-Vanillekompott

Espresso, Cappuccino, Kaffee und Florentiner Gebäck

*Ein frohes & gesundes Weihnachtsfest
wünscht Ihnen das Hackstück Team*

★★★★

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