

Hackstück

Silvester 2018

Aperitif

Champagner-Cocktail

Amuse guele

Rucola-Rotkraut-Birnensalat mit Cranberrys
und ofenfrischem Fruchtbrot

Vorspeise

Hausgeräucherter Hirschnußschinken
mit Maccadamiaöl
Gebackener Ziegen-Camembert
auf Feigenragout
Gepökelte Ochsenbrustscheiben
mit Kürbis-Relish

-oder-

Thunfisch im Sesammantel
auf Apfel-Rote Bete-Salat
Mousse von der Bachforelle
auf Röstbrot mit Meerrettich
Gebeizter Limetten-Ingwerlachs
auf Avocado-Mango-Salat

Suppen

Samtsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Streifen von hausgeräuchertem Hirschschinken,
Portweinschaum und frittiertem Rucola

-oder-

Schaumsüppchen vom Hummer
mit gebratener Jacobsmuschel
und Safran-Espuma

Sorbet

von der Satsuma-Mandarine

Hauptgerichte

Münsterländer Kalbsrücken sous-vide gegart
im Pistazienmantel
umgeben von einer Marillen-Kürbis-Schalottenjus,
dazu rotes Mangoldgemüse und Kartoffelnocken

-oder-

Filets von Dorade und Seeteufel
auf Kartoffel-Bärlauchstampf mit geschmorten Buchenpilzen,
umgeben von luftigem Olivenschaum,
dazu glacierter Rosenkohl

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

-oder-

Duo vom Husumer Rinderfilet
Medaillon mit gebratenem Gambas an Portweinjus
und Sauerbraten in eigener Sauce auf Kartoffelstampf
mit Buchenpilzen dazu glacierter Rosenkohl

... etwas Süßes zum Abschluß

Tiramisu von Ananas & Kokos, Creme Karamell
und gebackenes Vanilleeis im Biskuitmantel
serviert mit Mango-Ananas-Minzsalat und gerösteten Kürbiskernen

dazu

einen Glücksbringer aus der Patisserie "Patricia's Naschwerkstatt"

vollendet mit...

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee, Scheibel's Obstbrände oder Ramazzotti

Pro Person 80,00 €

Reservierung erforderlich!

★★★★

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