

Hackstücks Westfälisches Büffet

am Freitag den 25. Januar 2019 ab 18.00 Uhr

Suppe

Schaumsüppchen von Trauben-Sauerkraut mit Blutwurst-Ravioli und frittierte Rauke
Westfälische Kartoffelsuppe mit kleinen Brotwürfeln und Mettenden

Vorspeisen

Hausgeräucherter Schinken vom Hirschkalb mit Cassis-Holunderschaum
Zweierlei von der Bachforelle, Mousse und Filet mit verschiedenen Saucen
Rauchlachs-Tatar vom Wickeder Fischhof mit roten Zwiebeln auf Pumpernickel
Mariniertes Kalbstafelspitz mit Apfel-Kürbis-Relish
Gebratene Blutwursttaler mit Apfelkompott, Schmorzwiebeln und Reibekuchen
Hausgeräucherte Gänsebrust an Rucola-Rotkraut-Birnensalat mit Cranberrys und Nüssen

Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings auf Crasheis

Warme Speisen

Filetschnitzel vom Münsterländer Schwein in der Schwarzbrotpanade gebraten mit Schmorzwiebeln
Brust von der Landente mit geschmorten Apfelspalten in Thymiansauce
Roastbeef von der Färse, unter der Kräuterkruste mit Burgunder-Schalottensauce
Sauerbraten vom Rehbock aus der Region mit Zuckerrübensirup und malzigem Bier
Filet vom Winterkabeljau an leichtem Rahm mit gebratenen Speckstreifen und Frühlauch
zu allen Gerichten servieren wir:
Kartoffel-Gratin, Bratkartoffeln und Kartoffelklöße, sowie Grünkohl und Apfelrotkraut

Dessert

Quark-Nougatknödel mit Rübenkrautkirschen
Oma's Schmandtorte mit Brombeerkompott
Vanille-Zimtflammerie mit glacierten Zwetschgen
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Nüssen
Genießen Sie verschiedene Käsespezialitäten
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

pro Person 32,00 €

★★★★

Hotel - Restaurant

ZUM HACKSTÜCK

in der Region zu Hause

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

Hackstückstr. 123 · 45527 Hattingen · www.hackstueck.de · info@hackstueck.de