

# Hackstücks Fischbüffet 2019

Karfreitag, den 19. April 2019, ab 18.00 Uhr

## Vorspeisen

Forelle, frisch aus dem Rauch auf Apfel-Rote-Betesalat  
Geräucherter Heilbutt mit Tomaten-Paprika-Relish  
Baumüllers Gravedlachs mit Honigsensauce  
Jacobsmuschel auf Blutwursttaler und Kartoffelstampf  
Thunfischfilet in buntem Sesam mit Aprikosenhonigglace  
Baumüllers Rauchlachs mit Dill-Gurken-Relish  
Gambas mit Ananas & Frühlauch in Currysahne  
Gratinierter Ziegen-Camembert auf Feigenkompott  
Vitello Tonnato, gedünstetes Kalbfleisch an Thunfischcrème

## Suppen

Rahmsuppe vom Hummer  
mit gebratenen Gambas  
und frittierter Rauke  
  
Orangen-Ingwerschaumsüppchen  
mit hausgeräuchertem Bachsaibling  
und Crème Doublé

## Hauptspeisen

Original Black Tiger Gambas mit Basilikum-Pesto  
Saltim Bocca vom Seeteufel mit Thymiansauce  
Island Rotbarschfilet unter der roten Zwiebelhaube  
Der Klassiker, Lachsfilet unter der Knoblauch-Kräuterkruste  
Schollenfilet im Bierteig mit warmen Kartoffelsalat  
Hamburger Pannfisch vom Dorsch

## Gemüse & Salate

mediterraner Blattspinat  
Rahm-Wirsing  
Ofenfrisches Pfannengemüse  
  
frische Salate vom Markt  
mit verschiedenen Dressings auf Crasheis

## Dessert

Ananas-Tiramisu mit Biscuit, Mascarpone & Kokos  
Quarkknödel mit süßem Fruchtkern  
Mousse von Südtiroler "Bombardino" Eierlikör  
Bayrisch Crème mit buntem Obstsalat  
Bunte Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Nüssen

## Beilagen

hausgemachte Bandnudeln  
mediterrane Kartoffelchen  
Kartoffel-Steckrüben-Stampf  
gefüllte Capeletti

## ... und zum Abschluß

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

pro Person 42,50 Euro

★★★★

Hotel - Restaurant

# ZUM HACKSTÜCK

*in der Region zu Hause*

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

Hackstückstr. 123 · 45527 Hattingen · [www.hackstueck.de](http://www.hackstueck.de) · [info@hackstueck.de](mailto:info@hackstueck.de)