

# Hackstück

## Frohe Ostern 2019

### Vorspeisen

#### Vorspeisen Duo

Gepökelte Ochsenbrustscheiben mit Kürbis-Relish & -oder-  
gebackener Ziegen-Camembert auf Feigenkompott,  
dazu Nussbrot

#### Samtsüppchen von frischem Spargel

mit Scheiben von gebratenem Honigschinken,  
gerösteten Brotwürfeln  
und steirischem Kürbiskernöl

### Hauptgerichte

#### Überkrustete Lammnuss

serviert auf einem herzhaften Birnen-Bohnenragout, -oder-  
umgeben mit Burgunder-Schalottenjus,  
dazu hausgemachte Kartoffelnocken

#### Filet vom Landschwein

im Wirsingmantel, umwickelt mit Serranoschinken,  
auf Kartoffel-Bärlauchstampf an Tymianjus,  
dazu geschmorte Buchenpilze und Kirschtomaten

#### Original Wiener Kalbsschnitzel

im Knuspermantel, mit frischem Stangenspargel  
und Sauce Hollandaise, dazu grobe Rösti

#### Original Hamburger Pannfisch

Dorschfilet mit gebratenen Speckstreifen und Frühlauch -oder-  
an Dijoner-Senfschaum, dazu frische Bratkartoffeln  
und Spitzkohlgemüse

#### Sauerbraten vom Husumer Rind

serviert in eigener Sauce,  
mit malzigem Bier und Zuckerrübensirup,  
dazu Kartoffelklöße und Apfelkompott

### Dessert

#### Hackstück's süßer Traum

Tiramisu von Ananas & Kokos, Creme Karamell  
und Halbgefrorenes von der Bourbon-Vanille,  
serviert mit Mango-Ananas-Minzsalat und gerösteten Kürbiskernen

Menüpreis 38.00 Euro pro Person

**Frohe Ostern wünscht Ihnen das gesamte 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](http://www.hackstueck.de) · [info@hackstueck.de](mailto:info@hackstueck.de)