

Hackstück's

1. Mai-Brunch

von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft
"Hackstück's Kulinarium" zum Brunch am Mittwoch, den 1. Mai 2019

Rund um's Frühstück

Frisch gebackene Brötchen, verschiedene Brotsorten,
Croissants & Milchbrötchen
Große hausgemachte Marmeladenauswahl
Honig, Nutella und Quark
Cornflakes, Früchte-Müsli, frische Milch und Actimel
Kuhlendahler Honigschinken und westfälischer Edelschinken
Geräucherte Putenbrust, Hähnchen-Salami, Leberwurst und Zwiebelmett
Käseauswahl mit
Emmentaler, Edamer, Tilsiter, Buko, Babybel & Camembert
Spiegeleier, Rührei, gebratener Bacon

Kalte Speisen

Zweierlei Lachs von Baumüllers Fischhof,
mit Dill-Gurken-Relish und Honigsensauce
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Tomaten-Paprika-Relish
Ein anderes "Vitello Tonnato"
gepökelte Ochsenbrust an einer leichten Meerrettichcrème
Scheiben von der Flugentenbrust mit Aprikosen-Honigglace auf Rucolasalat

Warme Speisen

Schaumsuppe von frischem Spargel
mit Honigschinken und steirischem Kürbiskernöl
Husumer Färsen Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Pfeffersauce
Cordon Bleu von der Putenbrust
mit Holsteiner Katenschinken und Deichkäse gefüllt
Schweinefiletmedaillons im Speckkleid an Portwein-Schalottenjus
Gebratene Filets von Edelfischen mit Kräutersensauce
zu allen Gerichten servieren wir:
Gratin-Kartoffeln, Rösti, mediterrane Kartoffeln,
Salatbuffet & buntes Pfannengemüse

Und natürlich etwas Süßes

Hackstück's Quarkbällchen mit Erdbeer-Rhabarberkompott & Vanilleeis

pro Person 28,00 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 · info@hackstueck.de