

Hackstück KAM-Brunch zum 25. Jubiläum

von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft
"Hackstück's Kulinarium" zum Brunch am Donnerstag, den 20. Juni 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

Hausgebeizter Limetten-Ingwerlachs mit Sauce Lidingoe
Filet von der Forelle, frisch aus dem Rauch mit Tomaten-Paprika-Relish
Hausgeräucherter Schinken vom Maibock auf Rucola mit Aprikosenglace
Pyramide von bunten Antipasti mit mariniertem Büffemozzarella

Warme Speisen

Rahmsüppchen vom schwarzen Trüffel
mit Chips von der Süßkartoffel & frittiertes Rauke
Das Beste vom Lamm: Carré, Filet, Nuss & Keule
Schnitzel vom heimischen Wildschwein in der Mandelkruste
Schweinefiletmedaillons mit gehackten Champignons &
grünem Madagaskarpfeffer in Rahm
Gebratenes norwegisches Lachsfilet unter der Knoblauch-Kräuterhaube
zu allen Gerichten servieren wir:
Gratin-Kartoffeln, grobe Rösti, Bandnudeln & ofenfrisches Pfannengemüse
sowie verschiedene Soßen

Und natürlich etwas Süßes

Rhabarber-Panna cotta mit frischen Erdbeeren & Vanilleeis

pro Person 29,00 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