

Hackstück

Wilde Zeit

Hausgeräucherte Gänsebrust
an jungem Feldsalat in Kartoffel-Speckdressing,
dazu ofenwarmes Kürbiskernbrot
13,50 €

Süppchen vom heimischen Wild
mit frischen kleinen Pfifferlingen
und Calvadosschaum
8,50 €



Klopse vom Reh
in einer milden Kaffeejus serviert,
dazu geben wir Apfelrotkohl
und gebackene Kartoffelplätzchen
18,50 €

Rehragout
mit feinen Wiesenchampignons in pikanter Sauce,
dazu geben wir Apfelkompott,
Preiselbeer-Konfitt und Spätzle aus der Pfanne
19,50 €

Schnitzel aus dem Wildschweinerücken
in der Schwarzbrotpanade
mit gebratenen Blutwurstscheiben,
dazu Rahm-Rosenkohl und Bratkartoffeln
21,50 €

Flugentenbrust
tranchiert, an einer leichten Schalottensauce,
vollendet mit weißem Portwein aus dem Douro Tal,
dazu Mandelbroccoli und Kroketten
22,50 €

Medaillons vom Junghirsch
mit geschmorten Apfelspalten in Calvadosrahm,
dazu Rahm-Rosenkohl
und gebackene Kartoffelplätzchen
23,50 €

Medaillons vom Rehbock
unter der Kürbiskernhaube,
mit marinierten Backpflaumen in Wildrahmsauce,
dazu Spätzle aus der Pfanne und Apfelrotkohl
24,50 €

Wild - Gourmetteller

Genießen Sie eine Auswahl von Hirsch, Reh, Wildschwein und Flugente
auf einem Ragout von geschmorten Buchenpilzen serviert,
dazu Mandelbroccoli, Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen
26,50 €

(Das Besondere) Rosa gebratenes Filet vom Hirsch
mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce,
dazu Pflaumen-Birnen-Chutney,
Apfelrotkohl und Kroketten
28,50 €



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