

Hackstück

Silvester 2019

Aperitif

Champagner-Cocktail

Amuse guele

Caramelle mit Steinpilzen
an Portwein-Gelee

Vorspeise

Schinken von heimischem Reh
auf Feigenragout
Deichkäse
im Holsteiner Katenschinken gebacken
Lammfilet
und Shiitake Pilze in Thymianjus

-oder-

Dorschfilet
mit Wildblüten auf buntem Linsenbeet
Mousse vom Bachsaibling
auf Pumpnickeltaler
Gebratene Jacobsmuschel
auf Avocado-Rucola-Salat

Latte Macchiato von frischen Pfifferlingen
mit Klößchen von der Flugentenbrust
und frittiertem Rucola

Suppen

-oder-

Original Büsumer Krabbensüppchen
mit Würfel von der Strauchtomate, Frühlauch, Dill
und Cognacschaum

Sorbet

von der Kesar Mango

Hauptgerichte

Rücken von irischem Salzwiesen-Lamm
gratiniert unter einem Mandel-Paprikamantel,
serviert auf einer leicht tomatisierten Bohnen-Specksauce,
dazu Kartoffelplätzchen

-oder-

Filet vom Flußzander
unter der Parmesan-Kräuterhaube
an Schalottenjus mit weißem Portwein, dazu Mangoldgemüse
und mild gewürztes Wasabi-Kartoffelpüree

Husumer Färsen-Rinderfilet
unter der Champagnersenf-Kräuterkruste
an Portwein-Schalottenjus, dazu rotes Mangoldgemüse
und mediterranes Kartoffel-Gratin

-oder-

Rosa gebratenes Rehrückenfilet
mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce,
dazu Pflaumen-Birnen-Chutney,
Apfelrotkohl und Krokettchen

... etwas Süßes zum Abschluß

Gâteau au chocolat an Apfel-Birnenragout
serviert mit geeistem **Tiramisuparfait**,
dazu fruchtiger **Holunderbeerenschaum** und **Pistazien-Caréé**

dazu

einen Glücksbringer für das Jahr 2020

vollendet mit...

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee, Scheibel's Obstbrände oder Ramazzotti

Pro Person 80,00 €

Reservierung erforderlich!

★★★★

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