

# Hackstücks

## Menue-Karussell

vom 01.02.-31.03.2020

### Menue

Lammfilet und Shiitake Pilze in Thymianjus  
Deichkäse im Holsteiner Katenschinken gebacken  
Kabeljaufilet mit Wildblüten auf buntem Linsenbeet



Latte Macchiato von Topinambur  
mit geriebenem Perigord Trüffel  
dazu Klops von heimischem Reh an Kaffeejus



Husumer Färsen-Rumpsteak / schonend gegart  
unter der Champagnersenf-Kräuterkruste  
an Portwein-Schalottenjus,  
dazu rotes Mangoldgemüse und mediterraner Kartoffel-Gratin  
-oder-

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



Gateau au chocolate an Apfel-Birnenkompott  
Eis von weißer Schokolade mit Granola-Krokant  
dazu fruchtiger Hollunderbeerenschaum

**55,00 €**

inkl. der begleitenden Weine Biere und Mineralwasser



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