



HACKSTÜCK'S

*Oster - Spezialitäten
für Zuhause!*

Genießen Sie unsere
leckeren Oster - Spezialitäten!
Einfach erwärmen und los geht's.

**Gründonnerstag 9.04.2020 &
Karsamstag 11.04.2020**

Unser Angebot für 2 Portionen

Hackstück's Freilandente

mit Backpflaumen & Apfelspalten in pikanter Sauce,
dazu karameliertes Spitzkohlgemüse
und kleine Semmelknödel

42,00 € für 2 Portionen

*Hackstück's 9 Stunden
geschmorte Lammkeule*

mit eingelegten Tomaten und Schafskäse gefüllt,
dazu Tymianjus, Speckbohnen und Gratin-Kartoffeln

42,00 € für 2 Portionen

Hackstück's Fjordlachs-Lasagne

mit mediterranem Blattspinat und Kirschtomaten
aufgefüllt mit Weißburgunder-Bechamelsauce,
gratiniert mit Backenholzer Deichkäse

42,00 € für 2 Portionen

Tel. (02324) 9066-0 · Fax (02324) 9066-55
Hackstückstr. 123 · 45527 Hattingen
www.hackstueck.de · info@hackstueck.de



Hotel - Restaurant

ZUM HACKSTÜCK

in der Region zu Hause



HACKSTÜCK'S

*Einstimmung
auf die Feiertage!*

Genießen Sie:

Gründonnerstag 09.04.2020 ab 18.00 Uhr
nur auf Vorbestellung bei uns im Restaurant

Chateaubriand

doppeltes Rinderfiletsteak
aus der Mitte vom Husumer Färsenfilet geschnitten
serviert mit bunter Gemüseauswahl,
geschmorten Kirschtomaten,
gebratene Wiesenchampignons,
pommes frites und Sauce Bearnaise

55,00 € für 2 Personen

*Weinempfehlung
zum Mitnehmen*

Spätburgunder Rosé (Hackstück's Edition)

Fruchtiges Aroma von Erdbeeren und Kirschen;
feine leichte Restsüße, elegant und süffig
oder

Müller Thurgau (Hackstück's Edition)

Saftiges Grüngelb; Aromen von Äpfel und Birnen;
angenehme Fülle im Abgang
oder

Cabernet Sauvignon (Hackstück's Edition)

Dunkles Purpurrot; Duft von Johannisbeeren;
saftige Fruchtfülle, im Eichenfass gereift

12,00 € je Flasche



Hotel - Restaurant

ZUM HACKSTÜCK

in der Region zu Hause