

Hackstücks

Karfreitag-Brunch

von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft
"Hackstücks Kulinarium" zum Brunch am Karfreitag, den 10. April 2020

Rund ums 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 und Leberwurst
Käseauswahl mit
Emmentaler, Edamer, Tilsiter, Buko, Babybel & Camembert
Spiegeleier, Rührei, gebratener Bacon

Kalte Speisen

Rauch- und Gravedlachs vom Wickeder Fischhof,
mit Dill-Gurken-Relish und Sauce Lidingoe
Geräucherter Heilbutt mit Tomaten-Paprika-Relish
Hausgeräucherte Flugentenbrust mit Aprikosen-Honigglace
Gratinierter Ziegen-Camembert,
serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat

Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings auf Crasheis

Warme Speisen

Schaumsüppchen von frischem Spargel,
mit gebratenem Honigschinken und Brotwürfeln
Überkrustete Lammnuss mit Thymianjus
Medaillons von der Putenbrust mit feinem Lauch,
Zwergtomaten und Blattspinat in Tomatensauce
Schweinefiletmedaillons im Speckkleid mit gekräuterten Champignons
Gebratene Edelfischfilets vom Grill mit Riesling-Kräutersauce
zu allen Gerichten servieren wir:
Ofenfrisches Pfannengemüse, mediterrane Kartoffelchen,
Rösti & Bandnudeln

Und natürlich etwas Süßes

Brüsseler Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

pro Person 28,90 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