

Hackstücks Spargelmenü

Latte Macchiato von frischem Stangenspargel
mit steirischem Kürbiskern-Schaum
dazu Bällchen von der Barberie-Ente in Hollunderblütenjus

- - -

Frischer Stangenspargel vom "Gut Böckenhoff"
serviert mit verschiedenen Buttersaucen,
Salzkartoffeln oder Kroketten

dazu

Tranchiertes Putenbrustfilet
mit Würfel von der Kesar-Mango, Champignons und
Frühllauch in Schnittlauchsahne
oder

Dreierlei vom Land
Roastbeef "englisch" vom Husumer Weiderind,
Kuhlendahler Honig- und Holsteiner Katenschinken
oder

Dreierlei aus dem Meer
Rauch- & Gravedlachs von "Baumüllers Fischhof"
mit hausgemachter Terrine vom Fjordlachs
oder

Filet vom Münsterländer Schweinefilet
mit Holsteiner Schinken und Orangenkäse gratiniert,
an einer leichten Cognacrahmsauce
oder

Original Wiener Schnitzel
aus dem Rücken geschnitten im Knuspermantel gebraten
oder

Filet vom Bachsaibling
unter der Pinien-Parmesankruste an Schalottenjus mit weißem Portwein

- - -

"Hackstücks Erdbeer-Traum"
Türmchen von Erdbeer-Mousse, weißer Schokolade und dunklem Biskuit
serviert mit Halbgefrorenem von Bourbon Vanille
dazu frische Erdbeeren mit Mascarpone und braunem Zucker

pro Person 35,00 €

★★★★

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