

HACKSTÜCK'S

Speisekarte

Liebe Gäste,

*unser Restaurant überrascht
mit einer neuen Version der frischen Küche.
Wir sind immer um neue Ideen bemüht,
damit wir Sie auch weiterhin begeistern.
Das Sie sich in unserer Region zu Hause fühlen
ist unser Antrieb.*



Hotel - Restaurant

ZUM HACKSTÜCK

in der Region zu Hause

Vorspeisen & Suppen

Gebackener Büffelmozzarella

serviert mit fruchtigem Feigensenf auf Rucolasalat, dazu ofenfrisches Baguette
13,50 €

Carpaccio vom Husumer Weiderind

an bunten Blattsalaten in Aceto-Balsamico-Vinaigrette mit Parmesanhobel & ofenfrisches Baguette
14,50 €

Schaumsüppchen vom Hummer

mit gebratener Jacobsmuschel, Gambas und Safran-Espuma
9,90 €

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Kräutersahne verfeinert, dazu geröstete Weißbrot-Würfel
7,90 €

Vegetarisch & Salat

Vegi Teller

Maultaschen mit Tomatenstreifen, gehackten Macadamianüssen und Rucola in Butter geschwenkt,
dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse
18,50 €

"Der Leichte"

bunte Blattsalate in Traubenkernvinaigrette
serviert mit Putenbruststreifen in Cassis flambiert, dazu getrocknete Beeren und Stangenbrot
18,50 €

"Surf & Turf"

Bunte Blattsalate in Honig-Balsamico-Dressing,
serviert mit Scheiben vom Husumer Rinderfilet, Jacobsmuschel & gebratene Gamba,
dazu Parmesanhobel und Stangenbrot
21,50 €

Geflügel & Kalb

Cordon Bleu von der Putenbrust

gefüllt mit cremigem Müritzer Käse und Honigschinken,
auf Madeirajus, dazu Pommes frites und Spitzkohlgemüse
16,50 €

Geschnetzeltes Putenbrustfilet

mit geschmorten Wiesenchampignons in Kräuterrahm,
dazu Bandnudeln und marktfrischer Salatteller
19,50 €

Königsberger Klopse vom Kalb

dazu in Butter geschwenkte Salzkartoffeln
und mediterraner Blattspinat
18,50 €

Schwäbisch Hällische Schnitzel-Jagd

*Diese Landschwein-Rasse kommt aus artgerechter Haltung und sorgt für Nachhaltigkeit.
Regionales Futter ohne Gentechnik. Die Schweine dürfen frei von Medikamenten und Hormonen aufwachsen.
Die eigenen Schlachthöfe sorgen für kurze stressfreie Schlachtwege.*

Wiener Art

im Knuspermantel gebraten, dazu servieren wir mediterranes Spitzkohlgemüse

Toskana

auf Tomatensauce mit Holsteiner Katenschinken, Kirschtomaten und nussigem Ruccola belegt

Rahm

mit geschmorten Wiesenchampignons in Sahnesauce, dazu geben wir marktfrische Salate

Pfeffer

auf einer pikanten Pfeffersauce, mit grünem Pfeffer, dazu geschmorte Speckböhnchen

Zigeuner

frische Wiesenchampignons, Paprikastreifen und Frühlingszwiebeln, in feuriger Rahmsauce

Indisch

mit gebackenen Bananen auf Curryrahmsauce

Westfälisch

in der Schwarzbrotpanade gebraten mit Blutwurstscheiben,
Schmorzwiebeln und süßem Senf, auf kräftiger Bratensauce

Büsumer

auf Madeirajus serviert, dazu Büsumer Krabben und Spiegeleier

zu allen Gerichten servieren wir Pommes frites, Kartoffelplätzchen oder Bandnudeln

17,90

Büsumer Weiderind von der Färse

Die Rinderrasse Rotbunter bietet Ihnen in Färsequalität einen unvergesslichen Fleischgenuss

Pariser Pfeffersteak

an einer pikanten Rahmsauce,
angereichert mit grünem Madagaskarpfeffer,
dazu reichen wir Speckböhnchen und Pommes frites
26,50 € / kleine Portion 23,50 €

Rumpsteak Strindberg

in der Zwiebel-Senfkruste gebraten,
auf einer leichten Rahmsauce serviert,
dazu Kartoffelplätzchen und marktfrische Salate
200 g 26,50 € / 300 g 37,50 €

Rumpsteak

200 g - 26,50 €
300 g - 33,50 €

Rinderfilet

200 g - 29,50 €
300 g - 37,50 €

zu jedem Steak servieren wir:

Bunten Salat mit roten Zwiebeln, sonnengetrockneten Tomaten in Balsamico
& Parmesanhobel, Knoblauch-Kräuterbutter, Aioli, Pfeffersauce
& Pommes frites

Fisch

Original Hamburger Pannfisch

Dorschfilet mit gebratenen Speckstreifen und Frühlauch, an einer leichten Senfrahmsauce, dazu Schwenkkartoffeln
26,50 €

Gekrustetes Filet von der Goldbrasse

serviert auf Kartoffel-Bärlauchstampf auf tomatisiertem Rieslingschaum, dazu frischer Blattspinat
26,50 €

Hackstück's Lachslasagne

gefüllt mit norwegischem Fjordlachs, frischem Blattspinat und Nudelblätter aus eigener Herstellung
vollendet mit einer leichten Champagnersauce, gratiniert mit jungem Gouda
23,50 €

Dessert

Riesige Kugel Eis Ihrer Wahl mit Florentiner Gebäck

Unsere Eissorten:

Vanille / Schokolade / Erdbeer / Nuss-Nougat / Heidelbeer / Pistazie / weißes Schokoladeneis / Skyr-Limette
3,50 €

Mille-feuille von heller & dunkler Schokolade

serviert mit fruchtigem Erdbeer-Rhabarberkompott und Halbgefrorenes von der Haselnuss
7,50 €

Großmutter's Apfelstrudel mit Puderzucker bestäubt,
dazu fruchtiges Erdbeer-Rhabarberkompott und Vanillesauce
6,50 €

Schwäbisch Hällisches "Heimat-Menü"

vom 01. bis zum 31. Oktober 2020

Hausgeräucherter Schinken aus der Oberschale

an Wildkräutersalat in Aprikosen-Vinaigrette mit kandierten Kürbiskernen
&

Rahmsüppchen von Topinambur mit Scheiben von gebratener Salsiccia

* * * *

Bäckchen in eigener Sauce & Schnitzel aus dem Rücken

serviert auf Rahmsauce verfeinert mit Hohenloher Senf,
dazu Kartoffel-Steckrübenstampf und geschmorte Möhrchen

oder

Filet vom Flußzander unter der Zwiebelkruste

serviert auf Rahmsauce verfeinert mit Hohenloher Senf,
dazu Kartoffel-Steckrübenstampf und geschmorte Möhrchen

* * * *

Schwäbische Apfelküchle

serviert mit beschwipsten Zwetschgen und Vanillerahm,
dazu Eis von der Ecuador-Schokolade

35,00 pro Person

*Kulinarisches
Heimatmenü*