

Hackstücks

Menue-Karussell

vom 01.02.-31.03.2021

Menue

Gegrillter Gamba auf Papaya-Ananas-Salat
Geräuchertes Schinken-Rucola-Brombeer-Türmchen
Gebratener Gelbflossen-Thuna an Sesam-Ingwer-Espuma



Creme von lila Süßkartoffeln mit Kürbiskernschaum
Petersilienwurzelsüppchen mit gebratener Jacobsmuschel
Karotten-Ingwercreme mit Basilikum-Gnocchi



Duo von überkrustetem Filet der Husumer Färsé &
Bäckchen vom Schwäbisch Hällischem Schwein
serviert auf Rahmsauce verfeinert mit Hohenloher Senf,
dazu gebratener Chicoree, geschmorte Apfel-Möhrrchen
und Kartoffel-Salciccia-Stampf

-oder-

Duo von überkrustetem Winterkabeljau
& Filet vom Island Rotbarsch
serviert auf Rahmsauce verfeinert mit Hohenloher Senf,
dazu gebratener Chicoree, geschmorte Apfel-Möhrrchen
und Kartoffel-Salciccia-Stampf



Dreierlei vom Apfel
Tiramisu von grünem Apfel, Bretonische Apfel-Tarte
& Halbgefrorenes vom RubINETTE-Apfel

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