

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 €

### **Vitello Tonnato**

eine italienische Spezialität aus gedünstem Kalbfleisch und Thunfischcrème, mit ofenfrischem Baguette  
14,50 €

### **Hausgeräucherte Gänsebrust**

an jungem Feldsalat in Kartoffel-Speckdressing, dazu ofenwarmes Kürbiskernbrot  
13,50 €

### **Westfälische Kartoffelsuppe**

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

### **Schaumsüppchen vom Hummer**

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

### **Samtsüppchen vom heimischen Wild**

mit frischen kleinen Pfifferlingen und Calvadosschaum  
8,50 €

## 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 €

## FairMast Geflügel & Kalb

*FairMast Geflügel bedeutet eine langsamere Aufzucht ohne Selektion von weiblichen und männlichen Küken.  
Ein deutlich erhöhtes Platzangebot, eine umweltfreundliche Fütterung ohne Gentechnik.  
Überdachte Wintergärten mit Beschäftigungsmaterial. Extrem KURZE Schlachtwege. Haltungsform Stufe 3.*

### **Cordon Bleu von der Hähnchenbrust**

gefüllt mit cremigem Müritzer Käse und Honigschinken, auf Madeirajus, dazu Pommes frites und Spitzkohlgemüse  
17,90 €

### **Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet**

mit geschmorten Wiesenchampignons in Kräuterrahm, dazu Bandnudeln und marktfrischer Salatteller  
21,50 €

### **Königsberger Klopse vom Kalb in einer milden Kapernsauce,**

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

## Schwein vom Schwäbisch Hällischem

*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.*

### "Pfeffer"

auf einer pikanten Pfeffersauce, mit grünem Pfeffer, dazu geschmorte Speckböhnchen und Pommes frites  
17,90 €

### Schweine-Koteletts aus dem Rücken

(350g) mit knuspriger Schwarte, serviert auf einer Sauce vom Grevensteiner Landbier, dazu warmer Kartoffelsalat  
18,90 €

### "Rahm"

mit geschmorten Wiesenchampignons in Sahnesauce, dazu geben wir marktfrische Salate und Pommes frites  
17,90 €

### "Zigeuner"

frische Wiesenchampignons, Paprikastreifen und Frühlingzwiebeln in feuriger Rahmsauce mit Pommes frites  
17,90 €

### Geschnetzeltes von der Leber

mit Zwiebelstreifen, in einer leichten Spätburgundersauce, dazu Kartoffelpüree und Gemüse von jungem Blattspinat  
18,90 €

### Geschmorte Schweinebäckchen

in einer kräftigen Sauce aus Wurzelgemüse und Burgunder, dazu kleine Semmelknödel und sautierten Spitzkohl  
23,90 €

## Husumer Weiderind von der Färse

*Die Rinderrasse Rotbunter bietet Ihnen in Färsequalität einen unvergesslichen Fleischgenuss. Kenner sagen zu Recht das es zu dem besten Fleisch der Welt gehört.*

### 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 33,50 €

### 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 €

### Gebratenes Lachssteak mit einer Kräuterkruste gratiniert,

angerichtet auf einer Champagnersauce, dazu Kartoffelpüree und marktfrische Salate  
26,50 € / kleine Portion 23,50 €

## *Ofenfrischer Gänsebraten*

dazu reichen wir Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,  
Bratapel mit einer Marzipan-Rum-Rosinen-Füllung und glacierten Maronen  
28,50 €

*Täglich frisch nur begrenzt verfügbar oder aber auf Vorbestellung. Genießen Sie auch unser kleines Gänse-Menü oder unser Gänse-Gourmetmenü!*

## *Heimisches Wild aus der Region*

### **Rehragout**

mit feinen Wiesenchampignons in pikanter Sauce,  
dazu geben wir Apfelkompott, Preiselbeer-Konfitt und Spätzle aus der Pfanne  
19,50 €

### **Medaillons vom Junghirsch**

mit geschmorten Apfelspalten in Calvadosrahm, dazu Rahm-Spitzkohl und kleine Semmelknödel  
23,50 €

### **Medaillons vom Rehbock unter der Kürbiskernhaube,**

mit marinierten Backpflaumen in Wildrahmsauce, dazu Spätzle aus der Pfanne und Apfelrotkohl  
24,50 €

### **Schnitzel vom Wildschweinerücken in der Schwarzbrotpanade**

mit gebratenen Blutwurstscheiben, dazu Rahm-Spitzkohl und Macaire-Kartoffeln  
21,50 €

### **Wild - Gourmetteller**

Genießen Sie eine Auswahl von Hirsch, Wildschwein und Flugente  
auf einem Ragout von geschmorten Buchenpilzen serviert,  
dazu Rahm-Spitzkohl, Apfelrotkohl und Kartoffelplätzchen  
26,50 €

### **(Das Besondere) Rosa gebratener Rehrücken**

mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce,  
dazu Pflaumen-Birnen-Chutney, Apfelrotkohl und Butterspätzle  
28,50 €

## *Dessert*

### **Riesige Kugel Eis Ihrer Wahl mit Florentiner Gebäck**

Unsere Eissorten:

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

Großmutter's Apfelstrudel

mit Puderzucker bestäubt, dazu cremige Vanillasauce und Eis von der Ecuador-Schokolade  
7,50 €

Winter - Zauber

Schokoladen-Souflés, schwäbisches Apfelküchle und geeistes Mandel-Baiserparfait  
serviert mit fruchtigem Apfel-Birnenkompott  
8,90 €

*Lieben Menschen eine Freude bereiten ist immer eine tolle Idee!*

*Unsere Gutscheine für alle Aktionen unseres Hauses (auch Menükarussell und Wertgutscheine) kommen immer gut an!  
Alle Jahre wieder: Unseren Klassiker der Gänsebraten & unserer Spezialitäten für Zuhause... Nur auf Vorbestellung!*