



HACKSTÜCK'S

*Spezialitäten
für Zuhause!*

ab dem 28. November 2020
mittwochs - sonntags von 12.00 - 18.00 Uhr



Hotel - Restaurant

ZUM HACKSTÜCK

in der Region zu Hause



Hackstück's Spezialitäten für Zuhause!

Genießen Sie unsere leckeren Speisen
Einfach erwärmen und los geht's.

wir starten am 28. November

Unsere Angebote für 2 Personen:

<i>Hackstück's Rehragout</i>	32,00 €
mit feinen Wiesenchampignons in pikanter Sauce, dazu frisches Apfelkompott mit Preiselbeer-Konfitt und Butterspätzle	
<i>Hackstück's Lachslasagne</i>	38,00 €
gefüllt mit norwegischem Fjordlachs, frischem Blattspinat und Nudelblätter aus eigener Herstellung vollendet mit einer leichten Champagnersauce, gratiniert mit jungem Gouda	
<i>Hackstück's Braten vom Junghirsch</i>	38,00 €
in leichter Wildrahmsauce, angereichert mit altem Madeira, dazu Brüsseler Rosenkohl und kleine Semmelknödel	
<i>Sauerbraten vom Husumer Färsen-Rind</i>	40,00 €
serviert in eigener Sauce, mit malzigem Bier und Zuckerrübensirup, dazu Kartoffelklöße, Apfelkompott mit Preiselbeerkonfitt	
<i>Bäckchen vom Schwäbisch Hällischem Schwein</i>	40,00 €
in einer kräftigen Sauce aus Wurzelgemüse und Burgunder, dazu kleine Semmelknödel und Brüsseler Rosenkohl	
Dessert	
<i>Großmutter's Apfelstrudel & Schokoladen-Soufflé</i>	15,00 €
mit Puderzucker bestäubt, dazu fruchtiges Kompott und Vanillesauce	

Unsere Angebote für 4 Personen:

<i>Westfälische Kartoffelsuppe</i>	20,00 €
mit gerösteten Weißbrotwürfeln und frittiertem Rucola	
<i>Samtsüppchen von heimischen Wild</i>	20,00 €
mit Pfifferlingen und kleinen Klößchen	
<i>Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen</i>	20,00 €
mit eigener Einlage und frittierter Rauke	

Weitere Angebote:

<i>Leckerer Apfelrotkohl</i> mit Gänseschmalz / je 1000 g	10,00 €
<i>Brüsseler Rosenkohl</i> mit kleinen Speckwürfeln / je 1000 g	10,00 €
<i>Butterspätzle</i> / je 1000 g	10,00 €
<i>Semmelknödel</i> / je 12 Stück	10,00 €
<i>Kartoffelklöße</i> mit Sauce Polonaise / je 12 Stück	10,00 €
<i>Frisches Gänseschmalz</i> mit Wildkräutern / je 250 g	5,00 €
<i>Konfitt von Preiselbeeren</i> mit Bourbon-Vanille / je 300 g	5,00 €

Weinempfehlung

	pro Flasche
<i>Spätburgunder Rosé (Hackstück's Edition)</i>	12,00 €
Fruchtiges Aroma von Erdbeeren und Kirschen; feine leichte Restsüße, elegant und süffig	
<i>Müller Thurgau (Hackstück's Edition)</i>	12,00 €
Saftiges Grüngelb; Aromen von Äpfel und Birnen; angenehme Fülle im Abgang	
<i>Cabernet Sauvignon (Hackstück's Edition)</i>	12,00 €
Dunkles Purpurrot; Duft von Johannisbeeren; saftige Fruchtfülle, im Eichenfass gereift	