

**Ab 50.00 Euro Bestellwert
Kostenfreie Lieferung im Umkreis von 20 Kilometern**

To Go im Mai (warme Küche)

immer **freitags, samstags** von 12.00-20.00 Uhr & **sonntags** von 12.00-15.00 Uhr

Salat von weißem und grünem Spargel

mit Mangowürfeln, Erdbeerspalten
und geröstetem Sesam in Pfirsich-Honigvinaigrette
dazu ofenfrisches Vollkornbaguette

14,50 €

Gebackener Büffelmozzarella

serviert mit fruchtigem Feigensenf auf Rucolasalat,
dazu kandierte Kürbiskerne
und ofenfrisches Vollkornbaguette

14,50 €

Orangen-Ingwerschaumsüppchen

mit gebratenem Gamba und Crème Double

9,00 €

Schaumsüppchen von frischem Stangenspargel

mit steirischem Kürbiskernöl und Süßkartoffel-Chips

8,00 €

★ ★ ★ ★

Wiener Schnitzel vom Kalb

im Knuspermantel gebraten

26,00 €

Filet von der Maischolle

auf einer leichten Sauce von buntem Kampot Pfeffer

26,00 €

Rumpsteak Strindberg vom Husumer Weiderind

unter der Zwiebel-Senfkruste

serviert auf einer kräftigen Sauce von weißem und rotem Kampot Pfeffer

28,00 €

zu allen Gerichten servieren wir frischen Stangenspargel, Kartoffelplätzchen und Sauce Hollandaise

Schwäbisch Hällisches Schweine-Kotelett (350g)

serviert auf einer Grevensteiner Landbiersauce,
dazu deftiges Krautgemüse
und Schmorkartoffeln aus dem Ofen

19,50 €

Putenbrustfilet

unter der mediterranen Cashewkernkruste
auf einer leichten Kaffee-Currysauce,
dazu frischer Babyspinat und grobe Rösti

21,50 €

Züricher Kalbs-Geschnetzeltes

mit feinen geschmorten Wiesenchampignons
in einer leichten Weißburgunder-Sahnesauce,
dazu frischer Babyspinat und grobe Rösti

24,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

in der Senfhülle gebraten auf kräftiger Bratenjus,
dazu geben wir Röstzwiebeln, deftiges Krautgemüse
und Kartoffelplätzchen

26,50 €

★ ★ ★ ★

Hackstück's Erdbeer-Zauber

mit Marsala und braunem Zucker marinierten Erdbeeren
unter einer leichten Mascarponecrème

8,00 €

Hackstück's Waffeltraum

frisch gebackene Brüsseler Waffel mit Bourbon-Vanille
dazu fruchtiges Erdbeer-Rhababer-Kompott

8,00 €

Dessert-Karussell

Türmchen von weißer & dunkler Schokolade und mit in Marsala marinierten Erdbeeren
servieren wir mit sahnigem Pistazieneis

9,00 €