

Hotel / Restaurant Zum Hackstück

Heimatmenü vom 01. - 31. Oktober

Hausgeräucherter Schinken aus der Oberschale

Gedünstete Kalbfleischscheiben

serviert unter einer nussigen Crémé von jungen Erbsen
und sahnigem Frischkäse, verfeinert mit ausgesuchten
Gewürzen, dazu ofenfrisches Stangenbrot

&

Schaumsüppchen von der Abate Birne

und jungem Staudensellerie

mit gebratenem Fjordlachswürfel

~

Filet Medaillons vom Landschwein

serviert auf Soja-Balsamicojus, mit gebratenem Bacon,
dazu Kartoffelplätzchen und Broccoligemüse
-oder-

Filets von der Dorade

auf hausgemachten Tagliatelle,

mit Artischockenstreifen, bunten Oliven und Tomaten
aus dem Wok, dazu frisch gehobelter Parmesan

~

Kuchen im Glas

fruchtiges Kompott von Weinberg-Pfirsichen mit einer
luftigen Topfencreme, auf einem Knusperboden serviert

38,- € pro Person