

Hackstücks

Menue-Karussell

vom 01.09.-31.10.2021

Menue

Gedünstete Kalbfleischscheiben
serviert unter einer nussigen Cremé von jungen Erbsen
und sahnigem Frischkäse, verfeinert mit mediterranen
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

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

Hackstücks

Menue-Karussell

vom 01.09.-31.10.2021

Vegetarisches Menue

Scheiben vom Kräuterseitling
serviert unter einer nussigen Cremé von jungen Erbsen
und sahnigem Frischkäse, verfeinert mit mediterranen
Gewürzen, dazu ofenfrisches Stangenbrot



Schaumsüppchen von der Abate Birne
und jungem Staudensellerie
mit frittiertem Rucola



Gekräuterte Maultaschen
mit Tomatenstreifen, gehackten Macadamia-Nüssen
und Rucola in Butter geschwenkt,
dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse



Kuchen im Glas
fruchtiges Kompott von Weinberg-Pfirsichen mit einer
luftigen Topfcreme, auf einem Knusperboden serviert

45,00 €

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