

Hackstück's

Wilde Zeit

Hausgeräucherter Hirschschinken

an jungem Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing,
dazu ofenwarmes Stangenbrot

14,90 €

Samtsüppchen vom heimischen Wild

mit frischen kleinen Pfifferlingen
und Calvadosschaum

9,00 €

Rehragout

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

21,00 €

Schnitzel aus dem Wildschweinerücken

in der Schwarzbrotpanade
mit gebratenen Blutwurstscheiben,
dazu Rahm-Rosenkohl und Kroketten

22,50 €

Flugentenbrust

tranchiert, an einer leichten Orangen-Pfeffersauce,
dazu geben wir
Mandelbroccoli und Schupfnudeln

23,50 €

Geschmorter Braten vom Junghirsch

in eigener Sauce,
dazu frisches Broccoligemüse
und Semmelknödel

24,50 €

Medaillons vom Junghirsch

serviert auf einer Portwein-Soja-Glace,
dazu Rahm-Rosenkohl
und Butterspätzle aus der Pfanne

25,50 €

Medaillons vom Rehbock

unter der Kürbiskernhaube,
mit marinierten Backpflaumen in Wildrahmsauce,
dazu Schupfnudeln und Apfelrotkohl

25,50 €

Wild - Gourmetteller

Genießen Sie eine Auswahl von Hirsch, Reh, Wildschwein und Flugente
auf einem Ragout von geschmorten Buchenpilzen serviert,
dazu Broccoli, Apfelrotkohl und Kroketten

28,50 €

(Das Besondere) Rosa gebratener Rehrücken

mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce,
dazu Pflaumen-Birnen-Chutney, Apfelrotkohl, Kroketten und Schupfnudeln

32,50 €

★★★★

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

