

Hackstücks Reibekuchen

jeden Donnerstag ab 18 Uhr

Die Kartoffeln werden erst nach Ihrer Bestellung gerieben!
Sie werden mit Bioeiern, Haferflocken, etwas Mehl,
Zwiebeln & Gewürzen zubereitet und schließlich in Butterschmalz
zu knusprig braunen Reibekuchen gebacken!

wir bieten Ihnen:

5 Reibekuchen

mit Grafschafter Zuckerrübensirup (Rübenkraut)
und hausgemachtem Apfelmus, dazu Pumpernickel und Schwarzbrot
10,90 €

5 Reibekuchen

mit Scheiben von gebratener Hausmacher Blutwurst,
dazu Schmorzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus
12,90 €

5 Reibekuchen

mit gekochtem Kuhlendahler Honigschinken
und Bio-Camembert überbacken, dazu Preiselbeer-Konfitt
14,90 €

5 Reibekuchen

mit geräuchertem Fjordlachs von Baumüllers Fischhof
und Honigsenfauce, dazu Gemüse von frischem Blattspinat
17,90 €

5 Reibekuchen

mit überkrusteten Schweinefiletmedaillons,
dazu Pfefferrahmsauce und buntem Salatteller
18,90 €



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