

HACKSTÜCK'S

Speisekarte

Liebe Gäste,

*unser Restaurant überrascht
mit einer neuen Version der frischen Küche.
Wir sind immer um neue Ideen bemüht,
damit wir Sie auch weiterhin begeistern.
Das Sie sich in unserer Region zu Hause fühlen
ist unser Antrieb.*

★★★★

Hotel - Restaurant

ZUM HACKSTÜCK

in der Region zu Hause

Vorspeisen

Carpaccio vom Husumer Weiderind

an bunten Blattsalaten in Tomaten-Balsamico-Vinaigrette
mit Parmesanhobel & Brotauswahl

14,90 €

Carpaccio von der Roten Bete

an nussigem Rucolasalat in Limonen-Honig-Vinaigrette,
mit gehackten Cashewkernen und gratiniertem Ziegenkäse

14,90 €

Scheiben von hausgeräucherter Gänsebrust

an jungem Feldsalat in Schalotten-Orangen-Vinaigrette,
mit getrockneten Beeren und kandierte Kürbiskerne,

dazu Brotauswahl

14,90 €

Himmel & Erde (mal anders)

gebratene Jacobsmuscheln & Blutwursttaler
an reduzierter Apfeljus mit Kartoffel-Auflauf

14,90 €

(Hauptgericht 21,90 €)

Maultaschen Vegi

mit Streifen von getrockneten Tomaten, gehackten Macadamianüssen und Rucola
in Butter geschwenkt, dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse

14,90 €

(Hauptgericht 21,90 €)

Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Kräutersahne verfeinert,
dazu geröstete Weißbrot-Würfel

7,90 €

Schaumsüppchen vom Hummer

mit gebratener Jacobsmuschel, Gamba
und Safran-Espuma

9,90 €

Gerichte vom Schwäbisch Hällischem Schwein

Rahm-Schnitzel

mit feinen, geschmorten Wiesenchampignons in Sahnesauce,
dazu geben wir pommes frites und frische Salate der Saison

17,90 €

(kleine Portion 14,90 €)

Pfeffer-Schnitzel

serviert an einer pikanten Pfeffersauce, verfeinert mit grünem Madagaskarpfeffer,
dazu frisches Broccoligemüse und pommes frites

17,90 €

(kleine Portion 14,90 €)

Paprika-Schnitzel

serviert an einer milden Paprikasauce, verfeinert mit bunten Paprikastreifen,
dazu frischer Blattspinat und Kroketten

17,90 €

(kleine Portion 14,90 €)

Paaßbachtal-Schnitzel

serviert auf einer kräftigen Bratensauce,
dazu geben wir Röstzwiebeln, Spiegeleier und Ofenkartoffeln

17,90 €

(kleine Portion 14,90 €)

Geschnetzeltes von der Leber

mit feinen Zwiebelstreifen, in einer leichten Spätburgunder-Sahnesauce,
dazu servieren wir Kartoffel-Auflauf und Gemüse von jungem Blattspinat

19,90 €

Geschmorte Schweinebäckchen

in einer kräftigen Sauce aus Wurzelgemüse und Burgunder,
dazu servieren wir kleine Semmelknödel und Broccoligemüse

24,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

unter einer Mandel-Paprikahaube gratiniert,
serviert auf einer leicht tomatisierten Bohnen-Specksauce,
dazu mediterrane Kartoffeln

24,90 €



Gerichte mit Geflügel & Rind

Cordon Bleu von der Putenbrust

gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und Honigschinken,
auf Madeirajus, serviert mit pommes frites und marktfrischen Blattsalaten
17,90 €

Putenbrustfilet

in der Mandelhülle mit gebackenen Früchten,
auf einer leichten Curryrahmsauce, dazu servieren wir Kroketten
19,90 €
(kleine Portion 16,90 €)

Geschnetzeltes von der Putenbrust

in sahnigem Trüffelrahm,
dazu in Butter geschwenkte Bandnudeln und mediterraner Blattspinat
22,90 €

Husumer Weiderind von der Färse

Die Rinderrasse Rotbunter bietet Ihnen in Färsequalität einen unvergesslichen Fleischgenuss

Rumpsteak

200 g - 26,90 € oder 300 g - 33,90 €

Rinderfilet

200 g - 29,90 € oder 300 g - 37,90 €

zu jedem Steak servieren wir:

Bunten Salat mit roten Zwiebeln, sonnengetrockneten Tomaten in Balsamico & Parmesanobel,
Knoblauch-Kräuterbutter, 2erlei Dips & mediterrane Kartoffeln

Rumpsteak Strindberg

in der Zwiebel-Senfkruste gebraten, auf einer leichten Rahmsauce serviert,
dazu pommes frites und marktfrische Salate
200 g 26,90 €
300 g 33,90 €

Pariser Pfeffersteak (Rumpsteak)

an einer pikanten Rahmsauce, angereichert mit grünem Madagaskarpfeffer,
dazu reichen wir Speckböhnchen und pommes frites
26,90 €
(kleine Portion 22,90 €)

Gerichte aus Fluß & Meer

Raumlachs von Baumüllers-Fischhof

serviert mit groben Rösti und Honig-Senfsoauce,
dazu mediterraner Blattspinat mit Kirschtomaten & Spiegeleier
21,00 €

Gratiniertes Zanderfilet

unter einer pikant würzigen Zwiebelkruste,
auf einer leicht tomatisierten Champagnersauce,
dazu geben wir kleine Kartoffeln in der Schale und marktfrische Salate
25,00 €

Gebratenes Lachssteak

mit einer Kräuterkruste gratiniert,
angerichtet auf einer Champagnersauce,
dazu mediterrane Kartoffelchen und marktfrische Salate
26,00 €
(kleine Portion 23,00 €)

Filets von der Dorade

auf hausgemachten Tagliatelle,
mit Artischockenstreifen, bunten Oliven und Tomaten
aus dem Wok, dazu frisch gehobelter Parmesan
26,00 €

Gambas-Pfanne (250 g)

serviert mit hausgemachten Bandnudeln
auf sahnigem Trüffelrahm,
dazu mediterraner Blattspinat und Hobel von Parmesan
29,50 €

Salate & Co.

"Der Leichte"

bunte Blattsalate in Traubenkern-Vinaigrette,
serviert mit Putenbruststreifen in Cassis flambiert,
dazu getrocknete Beeren und Stangenbrot
18,90 €

"Der Norweger"

Lachswürfel frisch aus der Pfanne,
serviert mit bunten Blattsalaten in eisgekühlter Joghurtsauce,
dazu frisch gebackenes Stangenbrot
19,90 €

"Surf & Turf"

Streifen vom Husumer Rinderfilet & gebratenen Gambas
auf sommerlichen Blattsalaten in Tomaten-Balsamico-Vinaigrette,
dazu Parmesanhobel und Stangenbrot
22,90 €

Gebratener Pattie von der Roten Bete **Vegan**

in buntem Sesammantel
auf einer fruchtigen Tomaten-Kräutersauce,
dazu mediterraner Blattspinat mit Cashewkernen, Kirschtomaten
und gechmorten Pilzen der Saison
19,90 €

Gebratene Semmelknödel **Vegi**

mit Allgäuer Wildblütenkäse gefüllt
auf einer leichten Riesling-Kräutersahne,
verfeinert mit Blattspinat und Kirschtomaten, dazu Röstzwiebeln
19,90 €