

Hackstücks Sizilianischer Abend

Freitag, den 9. September 2022 ab 18.00 Uhr

Zum Empfang

Prosecco mit Erdbeeren & gartenfrischer Minze

Vorspeisen

Rauch- & Gravedlachs von Baumüllers Fischhof mit verschiedenen Dips
Italienischer Landschinken mit Schiffchen von der Honigmelone
"Vitello Tonato" gedünstetes Kalbfleisch an einer leichten Thunfischcrème
Gratiniertes Bruschetta vom KAP-Seehecht mit weißem Trüffelöl
Büffelmozzarella mit fruchtigem Feigensenf auf mariniertem Blattspinat
Antipasti von Oliven, Tomaten, Paprika, Champignons & Peperoni
Gambas in Currysahne mit frischer Ananas & Frühlingzwiebeln
Eismeer-Shrimps mit Sesam & Chili, fruchtig-scharf abgeschmeckt
Auberginenröllchen mit Rucola & Mozzarella gefüllt

Suppen

Orangen-Ingwersüppchen mit gespießten Gambas
& gekräutertem Crème-Frâiché
Fruchtiges Pflirsich-Tomatensüppchen
mit frittiertem Rucola & glaciierter Kirschtomate

Hauptspeisen

Piccata Milanese von der Putenbrust im Parmesanmantel
Gambas mit Trüffel-Madeirajus
Schweinefilet im Schinkenmantel an Barolo-Jus
Rotbarschfilet mit Basilikum-Pesto & mediterranem Pfannengemüse
Medaillons von der Truthahnbrust
mit Scheiben von Parmatomen & Büffelmozzarella gratiniert

zu allen Gerichten servieren wir:

Hausgemachte Nudeln, geschmorte Ofenkartoffeln,
Rösti & mediterraner Blattspinat
Großes Salatbuffet der Saison auf gestoßenem Eis

zum Abschluss etwas Süßes

Waldbeeren-Vacherin mit Orangenschaum
Obstsalat mit Marsala mariniert
Joghurt-Schmand-Torte
"Ananas-Kokos-Tiramisu" mit Mango Chutney
Crème-Brûlée mit braunem Rohrzucker
verschiedene Eissorten mit Cerialien & Saucen-Variationen

pro Person 49,00 Euro



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