

Hackstück

Sizilianischer Abend

Freitag, 15. September 2023 ab 18.00 Uhr

Empfangscocktail

Erdbeer-Secco mit frischer Minze und Erdbeeren

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 mit feinen Tomaten, Basilikum und Limonenöl
Büffelmozzarella mit fruchtigem Feigensenf auf mariniertem Blattspinat
Antipasti von Oliven, Tomaten, Paprika, Champignons und Peperoni
Gambas in Currysahne mit frischer Ananas und Frühlingszwiebeln
Eismeer-Shrimps mit Sesam und Chili, fruchtig-scharf abgeschmeckt
Auberginenröllchen mit Rucola & Mozzarella gefüllt

Suppen

Orangen-Ingwersüppchen
mit gespießten Gambas und gekräutertem Crème-Frâiché
Fruchtiges Pfirsich-Tomatensüppchen
mit frittiertem Rucola und glacierte Kirschtomate

Hauptspeisen

Piccata Milanese von der Putenbrust im Parmesanmantel
Gambas mit Trüffel-Madeirajus
Schweinefilet im Schinkenmantel an Chianti-Jus
Rotbarschfilet mit Basilikum-Pesto & mediterranem Pfannengemüse
Stufato di Manzo (geschmortes Rindfleisch)
mit feinen Karotten und Staudensellerie

zu allen Gerichten servieren wir:

Hausgemachte Nudeln, geschmorte Ofenkartoffeln,
Rösti und 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 und 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