

☆☆☆☆
Hotel - Restaurant
ZUM HACKSTÜCK
in der Region zu Hause



GEISTERSTUNDE IM RESTAURANT ZUM HACKSTÜCK AM 1.3.2024

*Edelbrand-Menü mit begleitenden Obstbränden
aus dem Hause Scheibel*

Termin: 1.3.2024

Ort: Hotel Restaurant Zum Hackstück
Hackstückstr. 123 - 45527 Hattingen

Beginn: 18.30 Uhr

Kosten: 79,00 € / pro Person

Veranstalter: www.hackstueck-hattingen.de

Anmeldung erforderlich!

Kartenvorverkauf

direkt über Hotel Restaurant Zum Hackstück
unter der Tel. 02324-9066-0 oder
per Mail info@hackstueck.de

EDELBRAND-MENÜ

Aperitif

PARADIES Wald-Heidelbeer mit Tonic

Terrine vom heimischen Reh mit Preiselbeer-Konfitt und Blätterteigtasche
dazu PREMIUMplus Altes Pflümle

Carpaccio von Knollensellerie mit Thunfisch-Tatar und Avocado cremé
dazu PREMIUMplus Schlehen-Geist

**Schaumsüppchen vom Hummer mit gebratener Jacobsmuschel,
Gamba und Safran-Espuma**
dazu EDLES FASS Gold-Marille

**Duo von Husumer Färse & FairMast Hähnchenbrust unter der Knoblauch-
Kräuterhaube, serviert auf einer dunklen Trüffel-Madeirajus,
dazu mediterraner Blattspinat und Gratin-Kartoffeln**
dazu ALTE ZEIT Edel Williams

Trilogie von Britt & Blair, Brie de Meux und Pecorino Tartufo Trüffel
serviert mit Feigensenf und Laugengebäck
dazu ALTE ZEIT Apricot-Brandy

**Brikett von weißer Schokolade, gebackenes Apfelkuchle und geeistes
Nougat-Parfait, serviert mit fruchtigem Birnen-Mandelkompott**
dazu ALTE ZEIT Prune-Brandy

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

