

Hackstück

Silvester 2023

von 17.30 - 22.30 Uhr

Aperitif

Champagner-Cocktail "Fraise"

Amuse guele

Terrine vom heimischen Wildschwein
auf Apfel-Rote Bete-Salat

Vorspeise

Carpaccio von Knollensellerie
mit Thunfisch-Tatar und Avocado-Mousse,
dazu geröstetes Stangenbrot

-oder-

Hausgeräucherter Hirschschenkel aus der Keule
mit nussigem Rucolasalat und frischen Feigen
in Honig-Limetten-Vinaigrette, dazu dunkles Stangenbrot

Suppen

Samtsuppe von Steinpilzen
mit gerösteten Schinkenwürfeln
und Petersilienwurzel-Chips

-oder-

Schaumsüppchen vom Hummer
mit gebratener Jacobsmuschel
und Safran-Espuma

Sorbet

von der Maracuja, mit einem Hauch von weißem Rum

Hauptgerichte

Medaillons vom Kalbsrücken
mit gebratenen Schinkenfahnen auf weißer Pfeffersauce,
dazu glacierte Zuckererbsenschoten
und Herzogin-Kartoffeln

-oder-

Filet vom Seeteufel
mit einem Gambas-Champignon-Frühllauch-Ragout
an einer leicht gekräuterten Champagnersahne,
dazu frischer Blattspinat und hausgemachte Bandnudeln

Rinderfilet von der Husumer Färs
an Rotwein-Schalotten-Butter,
dazu getrüffeltes Kartoffelstampf
und Broccoligemüse

-oder-

Rosa gebratenes Rehrückenfilet
mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce,
dazu Pflaumen-Birnen-Chutney,
Apfelrotkohl und Kroketten

... etwas Süßes zum Abschluß

Türmchen von zweierlei Nougat und weißes Schokoladen-Mohn-Mousse
serviert auf fruchtigem Brombeermark, dazu bunten Beeren
und geistes von der Mango

dazu

einen Glücksbringer für das Jahr 2024

vollendet mit...

Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee, Scheibel's Obstbrände oder Ramazzotti

Pro Person 93,00 €

Reservierung erforderlich!

★★★★

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