

Hackstück

1. Mai - Brunch

**von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft
"Hackstück's Kulinarium" zum Brunch
am Mittwoch, den 1. Mai 2024**

Rund um's Frühstück

Frisch gebackene Brötchen, verschiedene Brotsorten, Rosinenstuten
Große hausgemachte Marmeladenauswahl
Honig, Nutella und Sahnequark
Cornflakes, frische Milch, Joghurt & Obstsalat
Kuhlandahler Wurst- & Schinken-Spezialitäten
Gekochter Schinken, roher Kernschinken, Cervelatwurst, Leberrolle
Mortadella mit Pistazien, Bergische Blutwurst, Holsteiner Schinken-Mettwurst
Käseauswahl mit
jungem Gouda, Allgäuer Wildblumenkäse, Pfeffer-Camembert, Friesisch Blue
Spiegeleier, Rührei, gebratener Bacon
Zweierlei Lachs von Baumüllers Fischhof, mit Dill-Gurken-Relish
und Honigsensauce
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Tomaten-Paprika-Relish
Ein anderes "Vitello Tonnato"
gepökelte Ochsenbrust an einer leichten Meerrettichcrème

Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings auf Crasheis

Warme Speisen

Schaumsuppe von frischem Spargel mit Honigschinken
und steirischem Kürbiskernöl
Husumer Färsen Roastbeef unter der Kräuterkruste mit Pfeffersauce
Cordon Bleu von der Putenbrust
mit Holsteiner Katenschinken und Deichkäse gefüllt
Schweinefiletmedaillons im Speckkleid an Portwein-Schalottenjus
Gebratene Filets von Edelfischen mit Rieslingkräutersauce

zu allen Gerichten servieren wir:

Gratin-Kartoffeln, Rösti, mediterrane Kartoffeln & buntes Pfannengemüse

Und natürlich etwas Süßes

Hackstück's Quarkbällchen mit Erdbeer-Rhabarberkompott & Vanilleeis

pro Person 46,50 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