

Hackstück Spargelbrunch

**von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft
" Hackstück's Kulinarium " zum Brunch
am Montag, den 20. Mai 2024**

Rund um's Frühstück

Frisch gebackene Brötchen, verschiedene Brotsorten, Rosinenstuten
Große hausgemachte Marmeladenauswahl
Honig, Nutella und Sahnequark
Cornflakes, frische Milch, Joghurt & Obstsalat
Kuhlendahler 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

Kalte Speisen

Hausgebeizter Limetten-Ingwerlachs mit Basilikum-Pinienpesto
Husumer Roastbeef englisch gebraten mit Kürbiskern-Relish
"Vitello Tonnato"
gedünstetes Kalbfleisch an einer leichten Thunfisch-Kaperncrème
Büffel-Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate
und gestoßenem Pfeffer
Frische Salate vom Markt
mit verschiedenen Dressings auf Crasheis

Warme Speisen

Schaumsuppe von frischem Spargel mit Honigschinken
und steirischem Kürbiskernöl
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, dazu....
Geschmorter Braten vom Maibock in eigener Sauce
Medaillons von Putenbrust mit kleinen Wiesenchampignons in Kräutersahne
Knusper-Schnitzel vom Schwäbisch Hällischem Schwein
Gebratene Filets von Edelfischen und Champagnersauce

zu allen Gerichten servieren wir:

Rösti, Butterkartoffeln, hausgemachte Bandnudeln & großes Salatbuffet

Und natürlich etwas Süßes

Gefüllte Topfenknödel 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