Hackstücks

Sizilianischer Abend
Freitag 27. September 2024 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 bunten Gnocchi

Hauptspeisen
Piccata Milanese von der Putenbrust im Parmesanmantel
Gambas mit Trüffel-Madeirajus
Schweinefilet im Schinkenmantel an Chianti-Jus
Filet von der Mittelmeer-Dorade
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 Salatbüffet der Saison auf gestoßenem Eis

zum Abschluss etwas Süsses

Waldbeeren-Vacherin mit Orangenschaum
Obstsalat mit Marsala mariniert
Joghurt-Schmand-Torte
Der "Klassiker" Tiramisu mit Löffelbiskuit und Amaretto
Crème-Brûlée mit braunem Rohrzucker
verschiedene Eissorten mit Ceralien 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