

Hackstücks Halloween Brunch

von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft
"Hackstücks Kulinarium" zum Brunch am Freitag, den 01. November 2024

Rund um's Frühstück

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

Kuhldahler 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

Pralinen von hausgebeiztem Orangen-Ingwerlachs mit Dill-Gurken-Relish
Roastbeef englisch gebraten mit Aprikosen-Tomaten-Chutney
Büffelmozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum

Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings auf Crasheis

Warme Speisen

Schaumsüppchen vom Hokaido-Kürbis mit Ahornsirup
und frittierten Kartoffelchips

Gegrillter Krustenbraten unter der Kürbiskernhaube an Kaffeejus
Wildpfeffer vom heimischen Reh mit glacierten Marillen in Hollunderjus

Filet vom Landschwein im Speckkleid

mit geschmorten Steinpilzen in Kräuterrahm

Filet vom Flußzander unter der roten Zwiebelkruste
an Weißburgunder-Schaum

zu allen Gerichten servieren wir

geschmortes Pfannengemüse, mediterrane Kartoffeln,
grobe Rösti & Butterspätzle

pro Person 34,90 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