

Hackstücks

Silvester 2024

von 17.30 - 22.30 Uhr

Aperitif

Champagner-Cocktail

Amuse guele

"Saltim Bocca" vom Camembert
auf Rucola mit Birnen-Walnussdressing

Vorspeise

Carpaccio von norwegischem Fjordlachs
mit Thunfisch-Tatar und Honig-Senfsauce,
dazu marinierter Blattspinat & geröstetes Stangenbrot

-oder-

Hausgeräucherter Schinken von afrikanischem Strauß
mit jungem Feldsalat in Honig-Limetten-Vinaigrette
dazu Granat-Mango-Chutney und geröstetes Stangenbrot

Suppen

Suppe von der Süßkartoffel
mit Ingwer, geriebenem Pecorino und Cashewkernen,
dazu glacierte Kirschtomate und gebackener Blutwursttaler

-oder-

Schaumsüppchen vom Hummer
mit gebratener Jacobsmuschel, Black Tiger Gamba
und Safran-Espuma

Sorbet

vom Apfel mit eigenen Aromen und einem Hauch Rum

Hauptgerichte

Roulade von Münsterländer Kalb
mit geschmorter Steinpilz-Füllung in Portweinjus
dazu grüner Stangenspargel
und gebutterte Schupfnudeln

-oder-

Filet vom Winter-Kabeljau
mit glaciertem Rosen.- und Spitzkohl
serviert auf einer leichten Orangensahnesauce,
dazu Kartoffelstampf von der Süßkartoffel

Rinderfilet von der Husumer Färs
gratinert auf Perlzwiebel-Jus,
dazu Kartoffelstampf von der Süßkartoffel
und glaciierter Romanesco

-oder-

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

... etwas Süßes zum Abschluß rund um die Kirsche

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas, Amarenaeis im Hörnchen
und Mousse au blanc mit glacierten Kirschen

dazu

ein Glücksbringer für das Jahr "2025"

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