

Hackstücks Westfälisches Büffet

am Freitag den 31. Januar 2025 ab 18.00 Uhr

Suppe

Westfälische Kartoffelsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln
Sellerie-Birnenschaumsüppchen serviert mit frittiertem Rucola und Portweinsahne

Vorspeisen

Hausgeräucherter Schinken vom Hirschkalb mit Cassis-Holunderschaum
Zweierlei von der Bachforelle, Mousse und Filet mit verschiedenen Saucen
Rauchlachs-Tatar von Baumüller's Fischhof mit roten Zwiebeln auf Pumpernickel
Marinierter Kalbstafelspitz mit Apfel-Kürbis-Relish
Gebratene Blutwursttaler mit Apfelkompott, Schmorzwiebeln und Reibekuchen
Terrine vom heimischen Reh mit Pflaumen-Birnen-Chutney

Frische Salate vom Markt mit verschiedenen Dressings auf Crasheis

Warme Speisen

Jägerschnitzel vom Schwäbisch Hällischem Schwein mit kleinen Speck-Champignons in kräftiger Bratensauce
Medaillons vom heimischen Reh in Wildrahm, abgerundet mit Calvados
Kross gebratener Krustenbraten, unter der Kräuter-Knoblauchhaube mit Pfeffersauce
Original Sauerbraten von der Färse mit Zuckerrübensirup und malzigem Bier
Filet vom Winterkabeljau an leichtem Dillrahm, verfeinert mit grobem Senf

zu allen Gerichten servieren wir:
Kartoffel-Gratin, geschmorte Ofenkartoffeln, Kartoffelklöße und Apfelrotkraut

Dessert

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und glacierten Zwetschgen
Gefüllte Quarkknödel mit Rübenkrautkirschen
Oma's Schmandtorte mit Brombeerkompott
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Nüssen

Der krönende Abschluß

Hackstücks Currywurst mit Pommes frites in Zusammenarbeit mit der Fleischerei Kuhlendahl

pro Person 41,50 €

★★★★

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