

Hackstück

Kulinarische Weinreise
Freitag 21. März 2025 ab 18.30 Uhr!

Empfangscocktail

Geflämmte Wassermelone
mit Kokosnuss & gebratenem Gamba
Diamant Sekt Rosé

Carpaccio von Knollensellerie

mit Forellen-Gurken-Tatar
an Rucolasalat
in Honig-Senf vinaigrette
*Weingut Diehl Pfalz
Sauvignon Blanc 1 zu 1*

Bobotie vom Rind

mit Mango-Chutney & Ingwer,
& sahniger Joghurt mit frischer Minze
*Ryter's in First White
Chenin Blanc Western Cape*

Altdeutsches Kartoffelsüppchen

mit kleinen Mettwurstenden
& geröstete Weißbrotwürfel
*Weingut Krämer Rheinhessen
Straight Chardonnay*

Kapstädter Butternut Cremesuppé

mit Kreuzkümmel & kandierten Kernen,
& dazu gebratene Jacobsmuschel
*Danie de Wet Good Hope
Chardonnay W.O. Robertson*

Rumpsteak von der Husumer Färsé

unter einer würzigen
Kartoffel-Kräuterkruste
auf Burgunderrahm serviert,
dazu karamelisiertes Wirsinggemüse
und Kartoffelstampf
Weingut Bauer / Petit Verdot

Innenfilets von der Hähnchenbrust

auf einem Ragout von Auberginen,
Paprika, Süßkartoffeln & Schalotten
& in einer tomatisierten
*Kokos-Erdnusscreme
Warwick Cabernet Sauvignon*

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

& ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanillerahm
*Weingut Diehl
Merlot Rosé feinherb*

Mousse von Amarula

& Malva Pudding
mit Honigeis
Warwick Pinitage Rosé

Bio Bergkäse

aus dem Windrather Tal
mit Zwetschgenkompott
*Dr. Baumann
Spätburgunder Rotwein*

& **Huguenot vom KAP**
mit Feigensenf

Lion's Pride Reserve

pro Person 69,90 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