

# Hackstücks Brunch am Karfreitag

von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr öffnet unsere Buffet - Landschaft  
"Hackstücks Kulinarium" zum Brunch am Karfreitag, den 18. April 2025  
inkl. frisch gemahlenem Azul Kaffee und Ronnefeld Tee

## Rund um's Frühstück

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

## Kuhlendahler 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

Rauch- und Gravedlachs vom Wickeder Fischhof, mit Dill-Gurken-Relish und Sauce Lidingoe  
" Vitello Tonnato " gedünstetes Kalbfleisch an einer leichten Thunfischcrème  
" Anti Pasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons, sonnengetrockneten Tomaten und Peperoni  
Gratinierter Ziegen-Camembert, serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat

## Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings auf Crasheis

## Warme Speisen

Schaumsüppchen von frischem Spargel, mit eigener Einlage und Süßkartoffel-Chips  
Überkrustetes Husumer Roastbeef mit Berg-Pfeffersauce  
Geschmorte Bäckchen vom Schwäbisch Hällischem Schwein in Burgundersauce  
Schnitzel im Knuspermantel mit gekräuterten Champignons in Sahne  
Geschnetzelttes Filet von der Putenbrust in Trüffelrahm  
Gebakener Blumenkohl mit gekräuterter Rahmsauce Vegi  
Gebratene Edelfischfilets vom Grill mit Riesling-Kräutersauce

## zu allen Gerichten servieren wir:

Mediterranes Pfannengemüse, kleine Kartoffeln in der Schale, Rösti & Bandnudeln

pro Person 39,90 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](http://www.hackstueck.de) · [info@hackstueck.de](mailto:info@hackstueck.de)