

# Hackstücks

Fischbüffet 2025 am Karfreitag, den 18. April 2025 // 18 Uhr

## *zum Empfang*

Cuvée "Zum Hackstück"

Sekt Sonderfüllung vom Weingut Affaltrach/Württemberg  
dazu dreierlei von Hackstücks hausgemachten Sushi Spezialitäten  
aus norwegischem Fjordlachs, Gelbflossen-Thunfisch und eine Vegi Variante aus Gurke und Avocado

## *Vorspeisen*

Gegrillte Jacobsmuschel auf Apfel-Rote-Betesalat  
Geräucherter Heilbutt mit Tomaten-Paprika-Relish  
Gebeizter Spicy Lachs auf Salicorne (Spargel des Meeres)  
Thunfischfilet in buntem Sesam mit Aprikosenhonigglace  
Baumüllers Rauchlachs mit Honigsensauce  
Gambas mit Ananas & Frühlauch in Currysahne  
Gratinierter Ziegen-Camembert auf Feigenkompott  
Vitello Tonnato, gedünstetes Kalbfleisch an Thunfischcrème

## *Suppen*

Rahmsuppe vom Hummer mit gebratenem Gamba und frittierter Rauke  
Original Französische Bouillabaisse und feinstem Safran mit viel drin

## *Hauptspeisen*

Gegrillte Original Black Tiger Gambas  
Filet vom Seesaibling unter der grünen Kartoffelkruste  
Piccata vom Köhler in der Parmesanhülle  
Der Klassiker, Lachsfilet unter der Knoblauch-Kräuterkruste  
Mediterrane Doradenfilets mit gekräutertem Olivenöl  
Skrei (Winterkabeljau)

## *Gemüse & Salate*

Junger Baby Blattspinat, Broccoligemüse, ofenfrisches Pfannengemüse, frische Salate vom Markt mit verschiedenen Dressings

## *Beilagen*

hausgemachte Linguinis, mediterrane Kartoffelchen, Basmatireis, bunte Gnocchi

## *Saucen Karussell*

Basilikum-Pesto, Champagnersahne, Tomaten-Kräutersauce, Hohenloher Senfrahmsauce, Sauce Aioli

## *Dessert*

Tiramisu mit Biskuit, Mascarpone & Kakao  
Mousse au chocolate mit bunten Beeren  
Creme-brûlée mit braunem Rohrzucker  
Bunte Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

pro Person 59,90 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)