

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 · info@hackstueck.de