

Hackstücker

Fischwochen

Büsumer Krabbenrührei

mit frischem Schnittlauch,
auf geröstetem Stangenbrot serviert

8,50 €

Dachforellenfilet aus der Region

serviert auf knusperigen Reibeplätzchen,
dazu Honig-Dillschaum von der Schwerter Senfmühle

17,50 €

Atlantisches Zungenfilet

mit Olivenöl und wilden Kräutern, serviert auf feinen Bandnudeln
dazu Tomaten-Paprika-Pesto und frittierter Ruccola

19,00 €

Filet vom Kap Seehecht

auf Proseccoschaum, angereichert mit Mango und Frühlingszwiebeln,
dazu glaciertes Broccoligemüse und kleine Kartoffeln in der Schale

20,00 €

Gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)

serviert mit Büsumer Nordseekrabben und Sauce Hollandaise,
dazu geschmorte Drillinge und bunter Salatteller

21,00 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten & Jakobsmuscheln

serviert auf tomatisiertem Champagnerschaum,
an mediterranem Blattspinat mit Kirschtomaten
& gerösteten Sonnenblumenkernen
dazu hausgemachte Bandnudeln

22,00 €

★★★★

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