

# Hackstücks

## Feinheiten aus Omas Küche

### Scheiben vom Rauchlachs

serviert auf frischen Reibekuchen, dazu Kräutersenfschaum  
14,90 €

### Sauerländer Rehragout

mit feinen, geschmorten Wiesenchampignons in pikanter Sauce,  
dazu geben wir Apfelkompott mit Preiselbeer-Konfitt  
& Butterspätzle  
17,50 €

### Medaillons vom Schweinefilet

unter einer gratinierten Kräuterhaube mit Senf  
von der Schwerter Mühle,  
dazu pikant abgeschmeckter Grünkohl  
& knusprige Bratkartoffeln  
19,00 €

### Gebratene Kalbsleber

serviert auf frischem Blattspinat mit Kirschtomaten & Cashewkernen,  
dazu Scheiben von luftgetrocknetem Landschinken & Bratkartoffeln  
20,00 €

### Medaillons vom Hirschkalb aus der Region

unter einer Haselnuss-Kruste auf Sauerkirschsauce serviert,  
dazu Butterspätzle und glacierte Rosenkohl  
22,50 €

### Gourmetteller

Medaillons vom Reh, Hase, Wildschweinefilet  
mit feinen Pfifferlingen und frischen Wiesenchampignons  
in pikanter Wildrahmsauce,  
dazu gefüllte Williamsbirne mit Preiselbeer-Konfitt,  
Apfelrotkohl & gemischte Kartoffelbeilagen  
24,90 €



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