

Hackstücker

Valentins - Menue

am Dienstag, den 14. Februar 2012 ab 18.00 Uhr !

Cocktail " Ladykiller "

erfrischend, fruchtig eine Komposition
aus Rum, Apricot Brandy, Orangen- und Ananassaft



Vorspeisen Karussell

Gebratenes, geräuchertes Thunfischfilet an Hibiskusgelee
Gegrillter Büffel-Mozzarella im Chorizomantel
mit Aprikosen-Chutney
Brüstchen von der Poularde mit Sesam
& frittiertem Ruccola an Cassisschaum



Suppen Trilogie

Hummer-Essenz mit gespießtem Gamba
Kürbissuppe mit Ahornsirup und lila Kartoffelchips
Steinpilz-Cappuccino mit Portweinschaum



Hauptgericht

Tournedos von Rinder- und Schweinefilet
serviert auf zweierlei Pfeffersaucen,
dazu glaciertes Broccoligemüse & toskanische Kartoffelscheiben
frisch aus dem Rohr

-oder-

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
serviert auf Proseccoschaum,
an mediterranem Blattspinat mit Kirschtomaten
& gerösteten Sonnenblumenkernen,
dazu mediterrane Kartoffelchen



Dessert

Brikett von Valrhona Schokolade mit Amarettini-Parfait,
dazu frische Beeren und Bananen-Espuma im Töpfchen

Menü-Preis pro Person

35,00 €

(nicht aktionsfähig)



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