

Einst ein gediegenes Weinrestaurant, heute ein beliebter Treffpunkt des kulturellen und gesellschaftlichen Lebens dieser Stadt, bietet das Restaurant Hackescher Hof einen idealen Ort des Verweilens. Die Küche bevorzugt bei der Zubereitung der köstlichen Gerichte frische Umlandprodukte aus ökologisch vertretbarem Anbau und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Das diskret-elegante Ambiente erinnert an die entschwundene Kaffeehauskultur der Zwanziger Jahre. Sie erreichen das Restaurant in fußläufiger Nähe gegenüber vom Theater.

Die Speisen werden zwei Stunden vor Showbeginn im Restaurant Hackescher Hof serviert.

Februar / März 2018

Menü I Römersalat mit French Dressing, gehobeltem Grana Padano und Crôutons
Gegrillte Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Spinat gefüllt auf Kerbelrisotto, dazu roter Mangold und Frischkäse-Traubensauce
Dessert Mandelsavarin mit Ahornsirup und Vanilleeis
27,50 €

Menü II Rote Bete Süsspchen mit Apfelschaum und Räucherforellencreme
Kalbs-Entrecôte vom Grill mit Schalottenjus, an gebuttertem Steckerübenngemüse und Rosmarin Polenta
Dessert Mousse au chocolat mit Kardamomsauce
32,50 €

February / March 2018

Menu I Romaine lettuce with French dressing, grated Grana Padano cheese and Croutons
Grilled chicken breast filled with sun dried tomatoes and spinach on chervil risotto, red chard and soft cheese-grape sauce
Dessert Almond savarin with maple syrup and vanilla ice cream
€ 27.50

Menu II Beetroot soup with apple foam and smoked trout cream
Grilled veal entrecote with shallot jus, buttered turnip vegetables and rosemary polenta
Dessert Mousse au chocolate with cardamom sauce
€ 32.50

April / Mai 2018

Menü I

Spargelschaumsuppe mit Bärlauchcroûtons

Französische Maispoularde im Kräutermantel, dazu Lauchgemüse, Sprossen, Kirschtomaten mit einer cremigen Polenta und Paprikasauce

Dessert

Rhabarber-Erdbeerragout mit Vanille Eiscrème

27,50 €

Menü II

Tatar vom hausgebeiztem Lachs an Dillschmand und Schalotten, Friséesalat, Frühlingsblüten

Argentinisches Entrecôte mit Spargelragout und Herzoginkartoffeln

Dessert

Holunderblüten-Topfenmousse mit Sauerkirschsauce und Mandelhippe

32,50 €

April / May 2018

Menu I

Asparagus foam soup with wild garlic croutons

French corn poulard in herb jacket with leek, sprouts, cherry tomatoes and a creamy polenta with bell pepper sauce

Dessert

Rhubarb-strawberry ragout, vanilla ice cream

€ 27.50

Menu II

Tartar of home marinated Graved salmon with dill sour cream, shallots frisée salad, blooms

Entrecote from Argentina with asparagus ragout and duchess potatoes

Dessert

Elderflowers- curd mousse with sour cherry sauce and almond cake

€ 32.50

Juni / August 2018

Menü I Sommerlicher Rauke Salat mit Pfirsichspalten und Himbeervinaigrette
Brust vom Paderborner Hähnchen an Mojosauce mit sautierten Schluppen und Orangen-Bulgur

Dessert Geeistes Erdbeersüppchen mit Joghurteiscreme

27,50 €

Menü II Gazpacho - kalte Andalusische Gemüsesuppe - mit Basilikumpesto
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Schalotten-Tapenade, Lauchgemüse und Kartoffel-Quarkküchlein

Dessert Aprikosenparfait mit Erdbeersauce und Mandelkrokant

32,50 €

June / August 2018

Menu I Rocket salad with peach slices and raspberry dressing
Fried chicken breast from Paderborn -regional- with mojosauce and sauté green onion and orange-bulgur

Dessert Chilled strawberry soup with yoghurt ice cream

€ 27.50

Menu II Gazpacho - Cold vegetable soup from Andalusia - with basil pesto
Medium roasted veal tenderloin steak with shallot tapenade, leek vegetables and potato-curd paddy

Dessert Apricot parfait with strawberry and almond cracknel

€ 32.50

Das OxyMoron ist ein Salon- & Lounge-Restaurant im ersten Jugendstilhof der Hackeschen Höfe in Berlin-Mitte. Das Restaurant bietet italienisch und französisch geprägte Küche sowie ein umfangreiches und gut sortiertes internationales Wein- und Cocktailangebot. Das Entrée ist in Anlehnung an die ursprüngliche Innenarchitektur im Stil eines großzügigen 20er-Jahre-Salons mit Messingkronleuchtern und handgefertigten Tapeten gestaltet.

Die Speisen werden zwei Stunden vor Showbeginn im OxyMoron serviert.

Februar / März 2018

Menü I Kürbiscrèmesüppchen mit Kokosmilch und Blatt-Koriander
 Avocado-Zitronen-Ravioli mit Zuckerschoten und Geröstel vom Mangalitza-Schwein - Freiland / Brandenburg
 Dessert Dessert Blutorangen-Sorbet mit Minze und Prosecco
30,00 €

Menü II Hausgebeizter Lachs mit Passionsfrucht-Dip und Wakame-Algen
 Gebratenes Freilandhähnchen in Zitronen-Kapernbutter mit gegrillter Polenta und Aubergine
 Dessert Mandelmilch-Crème brûlée mit Passionsfrucht
33,00 €

February / March 2018

Menu I Pumpkin cream soup with coconut milk and coriander
 Avocado lemon ravioli with snow peas and roasted slices of free range Mangalica pork from the region
 Dessert Blood orange sorbet with mint and prosecco
€ 30.00

Menu II Homemade gravlax with passionfruit dip and wakame seaweed
 Pan fried free range chicken in lemon caper butter with grilled polenta and aubergine
 Dessert Almond milk crème brûlée with passion fruit
€ 33.00

April / Mai 2018

Menü I	Spargel-Tempura mit Chili-Limetten-Aioli Gebratenes Filet vom Bachsaibling mit Pernod-Schaum, Pak Choi, rosa Grapefruit und schwarzem Venere-Reis
Dessert	Mousse au chocolat mit Himbeer-Rosensorbet
	33,00 €

Menü II	Brunnenkresse-Schaumsuppe mit Wildkräutern Scaloppine al limone vom Linumer Wiesenkalb – Schnitzel natur in Zitronensauce – mit sautiertem Blattspinat und pommes carée
Dessert	Rhabarborsorbet mit Prosecco und Haselnuss-Fleuron
	36,00 €

April / May 2018

Menu I	Asparagus in tempura pastry with chilli lime aioli Pan fried fillet of brook trout with pernod foam, pak choi, pink grapefruit and black Venere rice
Dessert	Mousse au chocolat
	€ 33.00

Menu II	Watercress foam soup with wild herbs Scaloppine al limone – Schnitzel natur from the region in lemon sauce – with sauteed spinach and pommes carée
Dessert	Rhubarb sorbet with prosecco and hazelnut fleuron
	€ 36.00

Juni / August 2018

Menü I	Geeiste Bloody-Mary-Gazpacho mit Wodka und Staudensellerie Kross gebratenes Fisch-Filet – Fang des Tages – mit Limetten-Schaum an rote Tagliatelle und sautiertem Blattspinat
Dessert	Limetten-Tarte mit Tonka-Bohnen-Eis
	34,00 €

Menü II	Salat von Papaya & Mango mit Minze, Koriander und Wasabi-Nüssen Gegrilltes Entrecôte vom Argentinischen Black-Angus-Rind mit gerösteten Bio-Kartoffeln und Pak Choi
Dessert	Beeren-Sorbet mit Prosecco Spumante
	37,00 €

June / August 2018

Menu I	Bloody mary gazpacho with wodka and celery Pan fried fish fillet – catch of the day – with lime foam, on red tagliatelle noodles and sauteed leaf spinach
Dessert	Lime tart with tonka bean ice cream
	€ 34.00
Menu II	Papaya mango salad with mint, coriander and wasabi nuts Grilled entrecôte of Argentin black Angus beef with roasted organic potatoes and pak choi
Dessert	Berry sorbet with prosecco spumante
	€ 37.00