

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.

August 2018

Menü I Sommerlicher Raukesalat mit Pfirsichspalten und Himbeervinaigrettes
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 €

August 2018

Menu I Rocket salad with peach slices and raspberry dressings
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

September / Oktober 2018

Menü I Hokkaido- Kürbissuppe mit Walnusspesto und Kerbel
Gebratene Perlhuhnbrust aus dem Ofen auf Orangenjus mit Haselnusspätzle und Zucchini-Schalottenconfit

Dessert Birnenparfait mit Joghurtschaum

27,50 €

Menü II Herbstlicher Blattsalat in Senfdressing mit getrockneten Cranberries und geröstetem Focaccia
Gegrilltes Rumpsteak vom Angusrind an Portwein-Thymianjus mit Hokkaido-Kürbisspalten aus dem Ofen und Grenaillekartoffeln in der Schale gebraten

Dessert Schokoladenmousse mit Hagebuttensauce

32,50 €

September / October 2018

Menu I Hokkaido pumpkin soup with walnut pesto and chervil
Fried guinea fowl breast with orange jus, hazelnut spaetzli and courgette-shalot confit

Dessert Pear parfait with yoghurt foam

€ 27.50

Menu II Autumn leaf lettuce in mustard dressing with sun dried cranberries and roasted Focaccia bread
Grilled rump steak from Angus beef on port wine-thyme sauce with oven made Hokkaido pumpkin slices and Grenaille potatoes fried in the skin

Dessert Chocolate mousse with rose hips sauce

€ 32.50

November / Dezember 2018

Menü I	Schwarzwurzelcrème mit Kräutercroûtons und Pilz-Duxelles Geschmorte Barbarie Entenkeule auf Orangensauce, dazu Preiselbeerrotkohl und Kartoffelklöße
Dessert	Pinot Noir Glühweineis auf schwarzen Johannisbeeren
	27,50 €

Menü II	Ziegenkäsemousse auf Rote Bete mit geschmorten Strauchtomaten Wildschweinbraten aus der Mark Brandenburg in Wacholdersauce, dazu junger Rosenkohl und Haselnusspätzle
Dessert	Beerenparfait mit Apfelröster und Kürbiskernen
	34,00 €

November / December 2018

Menu I	Black salsify cream soup with herb croutons and mushroom duxelles Braised Barbarie duck leg in orange sauce with cranberry red cabbage and potato dumplings
Dessert	Mulled claret ice cream with black currants
	€ 27.50

Menu II	Goat cheese mousse on beetroot with braised vine-ripened tomatoes Roast of wild boar from Mark Brandenburg -regional- in juniper sauce, with young Brussels sprouts and hazelnut spaetzle
Dessert	Berries parfait with roasted apple and pumpkin seeds
	€ 34.00

Januar / Februar 2019

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 Räucherforellencrème
Kalbs-Entrecôte vom Grill mit Schalottenjus, an gebuttertem Steckrübengemüse und Rosmarin Polenta

Dessert Mousse au chocolat mit Kardamomsauce

32,50 €

January / February 2019

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

Das Ozymoron 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 Ozymoron serviert.

August 2018

Menü I

Geeiste Bloody-Mary-Gazpacho mit Wodka und Staudensellerie
 Kross gebratenes Fisch-Filet -Fang des Tages- mit Limetten-Schaum an roten 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 €

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

September / Oktober 2018

Menü I Gelbe Paprikacrèmesuppe mit Basilikumöl und Ziegenkäse
Crépinette vom Fasan mit Traubenjus, Buchenpilzen, Ringel-Bete & Panisse
Dessert Heißes Holunderbeeren-Süppchen mit Maronen und Walnuss-Krokant-Eis
38,00 €

Menü II Feldsalat mit Birne, Basilikumöl, gehobeltem Mimolette und
Kartoffel-Croûtons
Gegrilltes irisches Lammkaree mit Granatapfel, Aubergine, Hummus oder
Pastinakenpüree & Pimientos de Padron
Dessert Vanille-Rosmarin Crème brûlée mit Traubensorbet
40,00 €

September / October 2018

Menu I Yellow bell pepper cream soup with basil oil and goat's cheese
Crépinette of pheasant with grapes jus, buna-shimeji mushrooms,
coloured beets & panisse
Dessert Hot elderberry soup with chestnut and walnut brittle ice cream
€ 38.00

Menu II Lamb's lettuce with pear, basil oil and shaved Mimolette cheese and
potato croûtons
Grilled Irish rack of lamb with pomegranate seed, aubergine, hummus or
parsnip mash & pimientos de padron
Dessert Vanilla rosemary crème brûlée with grapes sorbet
€ 40.00

November / Dezember 2018

Menü I Crèmesuppe von Hokkaidokürbis mit Kokosmilch & violetten Kartoffelchips
Brandenburger Landente aus dem Ofen in Zimtjus an Cranberry-Rotkohl & Laugenbrezel-Plätzchen

Dessert Variation von der Mandelmilch - Crème Brûlée / Parfait / Kuchen

36,00 €

Menü II Verschiedene Gemüse in Tempura-Teig gebacken mit Fleur de sel und Chili-Aioli

Rosa gebratene brandenburger Hirschkeule mit Absinthjus, Schwarzwurzelchips, Buchenpilzen und Orangen-Gnocchi

Dessert Schokoladen-Fondant mit Pistazien-Eis

38,00 €

November / December 2018

Menu I Cream soup of Hokkaido pumpkin with coconut milk & purple potato chips
Regional duck from the oven in cinnamon sauce on cranberry red cabbage and pretzel biscuits

Dessert Variation of almond milk - crème brûlée / parfait / cake

€ 36.00

Menu II Vegetables baked in Tempura pastry with fleur de sel and chilli aioli

Pan fried haunch of venison with Absinth jus, black salsify chips, mushrooms and orange gnocchi

Dessert Chocolat fondant with pistachio ice cream

€ 38.00

Januar / Februar 2019

Menü I Feldsalat mit Olivenöl, Blutorange & karamellisierten Walnüssen
Spinat-Ricotta-Ravioli mit Zuckerschoten und Geröstel von Havelländer Bio-Apfelschwein

Dessert Mandelmilch-Crème brûlée mit Passionsfrucht

31,00 €

Menü II Leichte Apfel-Sellerie-Crèmesuppe mit Schnittlauch
Gebratenes Freilandhähnchen in Zitronen-Kapernbutter mit sautiertem Mangold und Rahm-Polenta

Dessert Blutorange-Sorbet mit Minze und Prosecco

33,00 €

January / February 2019

Menu I Lamb's lettuce with blood orange & caramelized walnuts
Spinach ricotta ravioli with snow peas & roasted slices of regional organic pork

Dessert Almond milk crème brûlée with passion fruit

€ 31.00

Menu II Light apple celery cream soup with chives
Pan fried free range chicken in lemon caper butter with sautéed chard and creamy polenta

Dessert Blood orange sorbet with mint and prosecco

€ 33.00