

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 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 Stekrüben Gemüse und Rosmarin Polenta

Dessert Mousse au chocolat mit Kardamomsauce

32,50 €

February / March 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

April / Mai 2019

Menü I

Schaumsuppe von Beelitzer Spargel und Orangen Croûtons

Maishähnchenbrust mit Zitrone gegrillter Paprika mit Parmesan Risoni und Bärlauch-Espuma

Dessert

Erdbeer Tarte und Vanille Eiscrème

27,50 €

Menü II

Ceviche vom Havelzander mit Limette, Kokos, Tomate, Paprika

Rumpsteak vom Grill
wilder Brokkoli, Kräuterpolenta, getrocknete Tomaten

Dessert

Schokoladen Fondant mit Himbeereiscrème, Orange

32,50 €

April / May 2019

Menu I

Asparagus foam soup with orange croutons

Corn feed chicken breast fried on lemon, grilled bell pepper,
parmesan cheese risoni, ramson - espuma

Dessert

Strawberry tarte and vanilla ice cream

€ 27.50

Menu II

Ceviche of pike perch from the Havel river – regionallemon, coconut,
tomato, bell pepper

Grilled rump steak with broccoli, herb polenta, dried tomato

Dessert

Chocolate fondant
raspberry ice cream, orange

€ 32.50

Juni - August 2019

Menü I	Apfel-Selleriesuppe –kalt- Limettenschaum
	Gebratene Perlhuhnbrust Orangen-Fenchel, Thymianjus, Tomaten-Bulgur
Dessert	Mousse vom Bergpfirsich Schokolade, Karamell Hippe
	27,50 €
Menü II	Rinder Tatar gebackenes Ei, Senfschaum, Zwiebelmarmelade
	Gebratenes Steak vom Kalbsrücken zweierlei Blumenkohl, Harissa-Kartoffeln, Avocado
Dessert	Schokoladen Trifle Belgische Schokolade, Kirsche, Mascarpone
	32,50 €

June - August 2019

Menu I	Chilled apple-cellery soup lemon foam
	Fried guineafowl breast orange-fennel, thyme jus, tomato bulgur
Dessert	Mousse of mountain peach chocolate, caramel cake
	€ 27.50
Menu II	Beef tatar backed egg, mustard foam, onion marmalade
	Veal tenderloin two kinds of cauliflower,/ harissa-potatoes, avocado
Dessert	Chocolate trifle Belgium chocolate, cherry, mascarpone
	€ 32.50