

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 2019

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

August 2019

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

September / Oktober 2019

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 2019

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

Dessert Pear parfait with yoghurt foam

€ 27.50

Menu II Autumn leaf lettuce in mustard dressing with sun dried cranberries and roasted Focaccia breadr
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 2019

Menü I	Getrüffelte Selleriesamtsuppe mit einer Wildpraline
	Geschmorte Barbarie Entenkeule auf Orangensauce mit Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße
Dessert	Grießflammeri und Zwetschgenröster mit Zimt
	29,00 €

Menü II	Ziegenkäse mit Cranberries und Pumpernickel, Nussknusper und Rosinen
	Rosa gebratener Wildschweinerücken – aus der Mark Brandenburg – mit einer argentinischen Rotgarnele auf Wacholdersauce, dazu Rahmspitzkohl und Kartoffel-Zimtstampf
Dessert	Bratapfel mit gesalzenem Karamell und Vanillesauce
	37,50 €

November / December 2019

Menu I	Truffled celery foam soup with a venison bonbon
	Braised Barbarie duck leg with orange sauce, cranberry red cabbage and potato dumplings
Dessert	Semolina flummery and stewed plums with cinnamon
	€ 29.00

Menu II	Goat cheese with cranberries and pumpernickel, nuts crisp and raisins
	Medium fried medaillon of wild boar – from Mark Brandenburg / regional – with red royal prawn on juniper sauce, with creamy pointed cabbage and mashed potatoes with cinnamon
Dessert	baked apple with salted caramel and vanilla sauce
	€ 37.50

— Januar / Februar 2020 —

Menü I Römervorspeise 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 Süsschen mit Apfelschaum und Räucherforellencrème
Kalbs-Entrecôte vom Grill mit Schalottenjus, angebuttertem Steckrübengemüse und Rosmarin- Polenta

Dessert Mousse au chocolat mit Kardamomsauce

32,50 €

— January / February 2020 —

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