

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 2020

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 Steckrüben Gemüse und Rosmarin Polenta

Dessert Mousse au chocolat mit Kardamomsauce

32,50 €

February / March 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

April / Mai 2020

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

29,50 €

Menü II Ceviche vom Havelzander mit Limette, Kokos, Tomate, Paprika
Rumpsteak vom Grill
wilder Brokkoli, Kräuterpolenta, getrocknete Tomaten

Dessert Schokoladen Fondant mit Himbeereiscrème, Orange

34,50 €

April / May 2020

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

€ 29.50

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

€ 34.50

Juni - August 2020

Menü I
 Apfel-Selleriesuppe –kalt– mit Limettenschaum
 Gebratene Perlhuhnbrust
 Orangen-Fenchel, Thymianjus, Tomaten-Bulgur
 Dessert
 Mousse vom Bergpfirsich, Schokolade, Karamell Hippe
29,50 €

Menü II
 Lachs Tatar
 gebackenes Ei, Senfschaum, Zwiebelmarmelade
 Gebratenes Steak vom Kalbsrücken
 zweierlei Blumenkohl, Harissa-Kartoffeln, Avocado
 Dessert
 Schokoladen Trifle
 Belgische Schokolade, Kirsche, Mascarpone
34,50 €

June - August 2020

Menu I
 Chilled apple-cellery soup with lemon foam
 Fried guineafowl breast
 orange-fennel, thyme jus, tomato bulgur
 Dessert
 Mousse of mountain peach, chocolate, caramel cake
€ 29.50

Menu II
 Salmon tatar
 backed egg, mustard foam, onion marmalade
 Veal tenderloin
 two kinds of cauliflower,/ harissa-potatoes, avocado
 Dessert
 Chocolate trifle
 Belgium chocolate, cherry, mascarpone
€ 34.50