

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.

November / Dezember 2020

Menü I	Maronencreme - Preiselbeer Praline, geröstete Kastanien Geschmorte Keule von der Brandenburger Landente Orangen- Beifuß Jus, Rot- und Grünkohl, Kartoffelklöße
Dessert	Bratapfel mit Marzipan gefüllt - Vanillecreme, Minze
	33,00 €
Menü II	Kandierte Rotgarnelen - 2erlei Zwiebel, Wildkräuter, Oliven Crumble Gefüllte Hirschkeule Rosenkohl, Limetten Reduktion, Kartoffelklöße
Dessert	Kürbiskuchen mit Zitronen-Icing - Glühweineis und marinierte Beeren
	36,50 €

November / December 2020

Menu I	Chestnut cream soup - cranberry praline, chestnut crumble Braised haunch of regional duck orange - mugwort jus red cabbage & kale, potato dumplings
Dessert	Baked apple stuffed with marzipan - vanilla cream, mint
	€ 33.00
Menu II	Candied red royal prawns - 2 kinds of onion, meadow herbs, olive crumble Stuffed haunch of deer Brussels sprout, lime reduction, potato dumplings
Dessert	pumpkin cake with lemon icing - mulled wine ice cream & marinated berries
	€ 36.50