

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 vertret-

barem Anbau und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Das diskret-elegante Ambiente erinnert an die verschwundene 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.

#### Menü I

Gebeiztes Filet von der Makrele  
marinierter Schwarzkohl / Brandenburger Schafsjoghurt

Hirschrollbraten gefüllt mit Pflaumen und Aprikosen / Wirsing / Pommes Anna

Kürbiskuchen  
gebackene Pflaumen / Ivoire / Frischkäse  
31.00 EUR

#### Menü II

Tatar vom Wildschwein  
gebeizte Birne / Holundercrème / Brot-Chip / Brunnenkresse

Roastbeef - rosa gebraten  
gebackener Kürbis / Petersilienstampf / Rotwein Reduktion

Gestovte Birne  
Vanillecrème / Meringue / Himbeer-Crumble  
35.00 EUR

---

#### Menue I

Marinated fillet of mackerel  
marinated black cabbage / Brandenburg sheep yoghurt

Roast venison roll stuffed with plums and apricots / savoy cabbage / Pommes Anna

Pumpkin pie  
baked plums / Ivoire / cream cheese  
EUR 31.00

#### Menue II

Wild boar tartar  
pickled pear / elderberry cream / bread chip / watercress

Roast beef - medium roasted  
baked pumpkin / parsley mash / red wine reduction

Stewed pear  
Vanilla cream / meringue / raspberry crumble  
EUR 35.00