

Restaurant Hackescher Hof

Rosenthaler Str. 40-41, 10178 berlin
+49 30 2835293

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| ABEND MENÜ

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis VEGAN	12,50 €
Kokosmilch Ingwerschaum Brunnenkresse - vegan	
Gin Tonic Lachs	15,00 €
Loch Duart Schottland - Wasabi - Mango Spitzkohl	
2erlei vom Paderborner Hähnchen	34,00 €
Brust mit Vanille Sous vide gegart & knusprige Keule mit Ahorn & Curry glaciert geschmorter Wirsing Rosenwasser Pommes Anna	
Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch	32,00 €
Amalfi Zitronen Risotto Kräuterseitlinge Beurre blanc	
Birnen - Kokos Panna cotta VEGAN	12,50 €
Waldbeeren Ragout Tonkabohnen crumble - vegan	
Austern - Fin de Claire Nr. 2	24,00 €
marinierte Schalotten Zitrone Pumpernickel-Frischkäse Brot	
Rinder Tatar	22,00 €
150 g gebeiztes Eigelb Pommes Julienne Trüffel Mayonnaise	
Salade Niçoise Thunfisch Tataki	26,00 €
Salatherzen Wachtelei grüne Bohnen Oliven Sardellen Kapern	
Gebackener Kürbis VEGAN	24,00 €
Fleur de Sel Kräuter Pastinaken Püree marinierte Rispentomaten - vegan	
Steinpilz Risotto VEGETARISCH	24,00 €
Arborio Parmesan Schaum Wildkräuter Salat	
Glacierte Lammstelze	34,00 €
Granatapfel Ratatouille Burgunder Jus La Ratte Kartoffeln	
Filet Steak vom Angus Rind	40,00 €
Weidehaltung 250 gr. - Trüffel Kartoffel Mousseline gerösteter wilder Brokkoli Sauce Béarnaise	
Französische Käsevariation VEGETARISCH	14,00 €
karamellisierte Nüsse Birnen-Chutney - Fougerus Munster Comtè Morbier Reblochon	

| MITTAGSMENÜ

Berliner Kartoffel Crèmesuppe	9,50 €
marinierte Flusskrebsschwänze frischer Majoran	
Paderborner Backhendl	25,00 €
aus artgerechter Haltung mit Paprika mariniert - Süddeutscher Kartoffelsalat Wildkräuter	
Gebratene Semmeltaler VEGETARISCH	22,00 €
Ragout von frischen Waldpilzen Salat Bouquet	
Crème Brûlée VEGETARISCH	9,00 €
Bourbon Vanille - frische Minze geröstete Mandeln	
Königsberger Klopse vom Brandenburger Kalb	25,00 €
confierte Karotten Rote Bete Püree Kapern Sauce	
Dry aged Entrecôte vom Grill	30,00 €
180 gr. Pfannen Gemüse Sauce Béarnaise	

| SAISONKARTE

Cæsar Salad	14,00 €
Römersalat Cæsardressing Croûtons Grana Padano	
Cæsar Salad - vegan VEGAN	14,00 €
veganes Dressing Mandel Hobel	
Tranchen vom marinierten Kalbstafelspitz	21,00 €
Birnen - Fenchel Salat Kürbiskern Öl feiner Kerbel	
Gegrillter Oktopus	21,00 €
Tomaten Sugo Grenaille Kartoffeln Zucchini Aubergine gebackene Kirschtomaten	
Flambierter Ziegenkäse VEGETARISCH	18,50 €
abgeflämmt mit Rosmarin und wildem Honig karamellisierte Nüsse Focaccia	
Bouillabaisse	19,00 €
gebratene Fischfilets Muscheln Garnele Tintenfisch Gemüse Julienne Crostini Zitronen Aioli	
Kürbis Gnocchi	22,00 €
gebackene Kürbisspalten Sellerie - Kurkuma Schaum geschmorter Boskop	
Fregola Sarda VEGAN	21,50 €
geschmorter Orangen Fenchel Karotten Julienne kandierte Haselnüsse - vegan	
Gesottener Tafelspitz vom Brandenburger Kalb	28,00 €
frischer Meerrettich Pastinaken Püree Gelbe- & Ringelbete Consommé	
Wiener Schnitzel	35,00 €
Brandenburger Kalb Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	
Clubsandwich	18,50 €
Hähnchenbrust Bacon Dijon - Mayonnaise Tomate Ei Mixsalat	
Dry aged Beef Burger	20,00 €
Irish Cheddar Käse Tomaten Relish Kräuter Frischkäse Pommes Julienne Chili Mayonnaise Coleslaw	
Hausgemachter Apfelstrudel VEGETARISCH	12,50 €
Rosinen Mandeln Vanille-Eiscreme oder Vanillesauce	
Mousse au chocolat VEGETARISCH	12,50 €
Ragout von der Williams Christ Birne Sternanis	