

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

Roh marinierte Makrele / Schalotten - Apfeljus

knusprige Hühnerhaut, dehydrierte Spreewälder Gurken, Kerbel

Lachs / Curry - Banane

junger Lauch, Fenchel, Grapefruit, Dill, Kresse

Schellfisch / Tomatenauszug

Aubergine, Zitrone, Staudensellerie, Apfel, Koriander

Schulter vom Salzwiesenlamm / Gemüsesauce

fermentierter Knoblauch, eingelegte Perlzwiebeln und Trauben
Kichererbsen, Basilikum

Pumpernickel / hausgemachter Frischkäse

gesalzene Grapefruitschale, getrocknete Zitrone, Buchweizen, Schnittlauch

Schokolade / Opalis, Dulce, Caraibe

Limonenparfait, Teesorbet, Mandelmilch, Zitronentymian

6-Gang Menü EUR 175,00

5-Gang Menü EUR 160,00 (ohne Käse)

4-Gang Menü EUR 145,00 (ohne Schellfisch und Käse)

Zu diesem Menü empfiehlt Ihnen unser Sommelier
ein Glas korrespondierenden Wein zu jedem Gericht.

6-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 300,00

5-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 270,00

4-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 240,00

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HO-Q II

Hendrik Otto-Quintessenz

Gänseleber / Parfait, gefroren, roh

grüne Pfeffercrème, Ananaspapier, Buttermilch, Zwetschgenröster, Petersilie

Langostino / Krustentierfond

Fenchel, Pastiskaviar, Avocado, Basilikum

Auster / Ayran

Gurkeneis, gestockter Austernsaft, Dill

Jakobsmuschel / Seeigel

Chicorée, Löwenzahn, Estragon

Confierter Schweinebauch / Chili

Kardamom, Sojasauce, Wildreis, Minze

Färsenfilet / Gremolata

Zitrusfrucht, gefrorener Ziegenkäse
grüne Bohnen, Bamberger Hörnchen, Majoran, Vogelmiere

Soufflierter Flammkuchen / Blauschimmelkäse

eingemachte Birne, Frisée
Pinienkern-Trüffelvinaigrette, Kerbel

Topfenrahmeis / Sauerkirschen

karamellierter Blätterteig, Molke, Tonic, Grapefruit

8-Gang Menü EUR 205,00

7-Gang Menü EUR 190,00 (ohne Käse)

6-Gang Menü EUR 175,00 (ohne Auster und Käse)

Zu diesem Menü empfiehlt Ihnen unser Sommelier
ein Glas korrespondierenden Wein zu jedem Gericht.

8-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 350,00

7-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 330,00

6-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 300,00

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HO-Klassiker

Hendrik Otto – Hommage an die klassische Küche

Vorspeisen

50g Kaviar

mit Graubrot, Sauerrahm und Reibekuchen

EUR 220,00

Bretonischer Hummer

*mit Périgord Trüffel, kleinem Gartensalat
und Champagnersauce*

EUR 155,00

Essenz von der Wachtel

mit Wurzelgemüse, Wachteleiern und Kaviar

EUR 75,00

Hauptgänge

Bretonischer Steinbutt

*mit Périgord Trüffel, Risotto à la Romana
und Krustentiersauce*

EUR 125,00

Hauptgänge für 2 Personen

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Kalbskotelett

*mit Zitronensauce, Gremolata, Zucchini, Salbei
und überbackener Rahmkartoffel*

für 2 Personen EUR 210,00

Loup de mer in der Salzkruste

*mit Artischocken, gebratenem grünen Spargel
und Champagnersauce*

für 2 Personen EUR 250,00

Dessert für zwei Personen

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

Soufflé von dunkler Schokolade

*mit Portweinrahmeis
und karamellisierten Haselnüssen*

für 2 Personen EUR 75,00