

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

Fenchel / Tomate

Zitrone, Granatapfel, Schweinebauch, Zitronenthymian

Reh / Pfeffersauce

geschmorte Zwiebel nach Löberitzer Bäcker Art
Pumpernickel, gedörrte Beeren, eingelegte Trauben, Holunder, Miere

„Pellkartoffeln mit Quark“

Leinöl, Radieschen, Schnittlauch

Schokolade / Opalis, Dulce, Caraibe

Limonenparfait, Teesorbet, Mandelmilch, Zitronenthymian

6-Gang Menü EUR 175,00

5-Gang Menü EUR 160,00 (ohne Pellkartoffel)

4-Gang Menü EUR 145,00 (ohne Fenchel und Pellkartoffel)

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

6-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierender Weine EUR 300,00

5-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierender Weine EUR 270,00

4-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierender Weine 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, braisierter Pfirsich, Estragon

Langostino / Krustentierfond

Fenchel, Pastiskaviar, Avocado, Basilikum

Eingelegter Pulpo / Gemüse Gewürzsauce

gegrillte Aubergine, gesalzener Joghurt, Dill

Schellfisch / Tomatenauszug

Aubergine, Zitrone, Staudensellerie, Apfel, Koriander

Gebackenes Schweinekinn / glasierte Roscoff Zwiebeln

geräucherte Kartoffelcreme, Birnenessig, Rosmarin

Deutsches Färsenfilet / Schmorfond

Speckbohnen, grüner Spargel, Petersiliencreme, Majoran, Pfefferkraut

Blauschimmelkäse / geschmorter Kopfsalat

Salzzitrone, Kapern, Wiesenkerbel

Erdbeeressenz / Sauerklee-Basilikumeis

Olivenöl, Topfen, getrocknete Milchhaut

8-Gang Menü EUR 205,00

7-Gang Menü EUR 190,00 (ohne Käse)

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

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

8-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierender Weine EUR 350,00

7-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierender Weine EUR 330,00

6-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierender Weine 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)

Côte de Boeuf

*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 Himbeer-Thymian Eis
und karamellisierten Haselnüssen*

für 2 Personen EUR 75,00

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.