

# HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

## **Tatar vom Rind / Pilz Fumet**

Sauerrahm, rote Bete Reduktion, fermentierter Rettich, Pfefferkraut

---

## **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*

*bitte wählen Sie Ihre Sorte*

#### **Qiandao Premium Kaviar**

*Caviar House Prunier, China* EUR 205,00

#### **Royal Kaviar**

*Fischfarm Jessen, Deutschland* EUR 220,00

#### **St. James Kaviar**

*Caviar House Prunier, Frankreich* EUR 290,00

### **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.