

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

Lackierte bretonische Wachtel

Zimt, Knoblauch, Papaya, Erdnüsse, Rauke, Koriander

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, Zitronentymian

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

Qiansdao 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.