

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

Tatar vom Rind / Pilz Fumet

Sauerrahm, rote Bete Reduktion, fermentierter Rettich, Pfefferkraut

Geschmorte Zucchini / Fenchel

Macadamianuss, Arganöl, Koriander

Schellfisch / Tomatenauszug

Zitrone, Apfel, Rucola

Reh / Pfeffersauce

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

Backkartoffel / geschmolzener Camembert

Bittersalat, Schnittlauch

Gefrorene Gin Tonic Luft / Wacholder

geräucherte Zartbitterschokolade, Exotik, Bergamotte

6-Gang Menü EUR 175,00

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

4-Gang Menü EUR 145,00 (ohne Zucchini und Backkartoffel)

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

Ananaspapier, Buttermilch, braisierter Pfirsich, Estragon

Langostino / Krustentierfond

Fenchel, Pastiskaviar, Avocado, Basilikum

Eingelegter Pulpo / Gemüse Gewürzcreme

gegrillte Aubergine, gesalzener Joghurt, Dill

Roh marinierter Lachs / Zitronengras

Szechuan Pfeffer, geschmorter Kohl, Koriander

Gebackenes Schweinekinn / glasierte Roscoff Zwiebeln

geräucherte Kartoffel, Yuzu, Rosmarin

Filet vom Black Angus Rind / Schmorfond

Speckbohnen, Petersiliengel, Majoran, Pfefferkraut

Blauschimmelkäse / gedämpfter Kopfsalat

Zitrone, Kapern, Wiesenkerbel

Dulcemousse / gefrorener Tee

gesalzener Limettenkaramell, Beete, Abate Birne

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.