

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

Rottstocker Rauchaal / Kürbis / Abate Birne / Joghurt

Rote Bete, fermentierter Rettich, getrocknetes Sauerteigbrot, Dill

Geschmorte Zucchini / Fenchel

Macadamianuss, Arganöl, eingelegte Gewürz-Honig-Tomaten
junger Lauch, Ingwer, Koriander

Ceviche vom Pulpo / Ananas-Rum-Gemüsecreme

Perlina Aubergine, Ayrangel, Tasmanischer Bergpfeffer, Kakao

Strelitzer Rehrücken / Piment / Anis

geschmorte Zwiebel, Rotweinbuttereis, Pumpernickel
gedörnte Beeren, eingelegte Trauben, Holunder, Miere

Fourme d'Ambert / braisierter Kopfsalat

gesalzene Zitrone, Kapernbeeren, Trüffelvinaigrette

Gefrorene Gin Tonic Luft / Wacholder / Fichtensprossen

geräucherte Zartbitterschokolade, Bergamotte, Limettenblätterschaum
Mango, Ananas, Passionsfrucht

6-Gang Menü EUR 175,00

5-Gang Menü EUR 160,00 (ohne Fourme d'Ambert)

4-Gang Menü EUR 145,00 (ohne Zucchini und Fourme d'Ambert)

Zu diesem Menü empfiehlt Ihnen unser Sommelier
ein Glas korrespondierenden Wein zu jedem Gericht.
In der Weinbegleitung das Mineralwasser inkludiert

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, Molkeluft, geliertes Süßwein
Creme von braisiertem Bergpfirsich, Estragon

Confierter Langostino / Krustentierfond

gedämpfter Fenchel, Stangensellerie, Pastiskaviar, Avocado, Basilikum

Roh mariniertes Kopfsalat / gerösteter Blumenkohl

eingelegte Kichererbsen, gedörrte Feigen, Kardamom, Lakritz

Geflämmter norwegischer Lachs / Zitronengras

Szechuan Pfeffer, karamellisierter Spitzkohl, Pak Choi, Dim Sum
Minzöl, Gewürzfumet, Koriander

Gebackenes Schweinekinn / Wildreis / glasierte Roscoff Zwiebeln

geräucherte Kartoffel, junger Spinat, Yuzu, Birnenessigjus, Rosmarin

Filet vom Black Angus Rind / Schmorfond / grüne Bohnen

Speckcreme, Kalbsextrakt, Sauce Choron, Petersiliengel, Majoran, Pfefferkraut

Gebackene Bamberger Hörnchen / geschmolzener Camembert

Chicorée, Trevisano, Caesar Dressing, Ras el-Hanout

Dulcemousse / Sorbet von grünem und schwarzem Tee

gesalzener Limettenkaramell, Bete, Quitte, Apfel, weiße Schokolade, Kräutersalat

8-Gang Menü EUR 205,00

7-Gang Menü EUR 190,00 (ohne Bamberger Hörnchen)

6-Gang Menü EUR 175,00 (ohne Kopfsalat und Bamberger Hörnchen)

Zu diesem Menü empfiehlt Ihnen unser Sommelier
ein Glas korrespondierenden Wein zu jedem Gericht.
In der Weinbegleitung das Mineralwasser inkludiert

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

Dover Seezunge

mit Lauch, Trüffelkartoffeln und Hummersauce

EUR 125,00

Hauptgänge für 2 Personen

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Côte de Boeuf

*mit Zitronensauce, Gremolata, Zucchini
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.