

# 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.