

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

Gebeizter Heilbutt mit Zitrusfruchtaromen und Nelke

grüner Apfel, Stangensellerie, Basilikum

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

Filet vom Black Angus Rind / Schmorfond / grüne Bohnen

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

Fourme d'Ambert / geschmorter Grünkohl

Buchweizen, gefrorene Pomelo, grober Senf, Liebstöckel, Petersilienwurzel

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

Seezunge / Kopfsalat

Austernsaft, Blumenkohl, Feigen, Lakritz

Norwegischer Lachs / Zitrone / Szechuan Pfeffer

Aubergine, Chili, Minzöl, Gewürzfumet, Koriander

Gebackenes Schweinekinn / Wildreis / glasierte Roscoff Zwiebeln

geräucherte Kartoffel, junger Spinat, Yuzu, Birnessigjus, Rosmarin

Taube / Zimt / Brokkoli

schwarzer Knoblauch, Muskatblüte, Currysauce

Gebackene Bamberger Hörnchen / geschmolzener Camembert

Chicorée, Trevisano, Caesar Dressing, Ras el-Hanout

Dulcemousse / gefrorene Bete und Cassis / gesalzene Limettenkaramell

Amarant, Quitte, Apfel, weiße Schokolade

8-Gang Menü EUR 205,00

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

6-Gang Menü EUR 175,00 (ohne Seezunge 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

Vorspeise

*50g Royal Kaviar Fischfarm Jessen
mit Graubrot, Sauerrahm und Reibekuchen*

EUR 220,00

Hauptgänge für 2 Personen

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Côte de Boeuf

*mit Zitronensauce, Gremolata, Zucchini
und überbackener Rahmkartoffel*

EUR 210,00



Loup de mer in der Salzkruste

mit Artischocken, gebratenem grünen Spargel und Champagnersauce

EUR 250,00

Dessert für zwei Personen

(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)

Soufflé von dunkler Schokolade

mit Himbeer-Thymian Eis und karamellisierten Haselnüssen

EUR 75,00