

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

Kaninchenrücken / Zwiebeltarte

Frühlingsgemüse, Bergpfeffer, Morchelrahm

Filet vom Black Angus Rind / Schmorfond / grüne Bohnen

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

Whiskey Käse / Schwarzbrot

geräucherte Birne, Schalottenmarmelade

Getrockneter Rhabarber / Schokoladenscherben

gefrorener Joghurt, Himbeere, Dillöl, geschmolzene, karamellierte Milchcreme

6-Gang Menü EUR 175,00

5-Gang Menü EUR 160,00 (ohne Whiskey Käse)

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

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

Gänselebercreme / eingelegte Feigen

Ananaspapier, Muscovado Zucker, Kaffee, Chili

Confierter Langostino / Bouillabaisse Fumet

Fenchel, Stangensellerie, Pastiskaviar

Seezunge / Kopfsalat

roher Blumenkohl, Schalotten, Lakritz, Safran

Norwegischer Lachs / Rapssaat

Szechuan Pfeffer, Tannenhonig, Dill, Gewürzsud

Gebackenes Schweinekinn / Wildreis / glasierte Roscoff Zwiebeln

geräucherte Kartoffel, Yuzu, Birnenessigjus, Rosmarin

Taube / Zimt / Brokkoli

schwarzer Knoblauch, Muskatblüte, Currysauce

Fourme d'Ambert / geeister Topfen

eingelegte Rosinen, Zitrone, Minze

Gebackene Bamberger Hörnchen / geschmolzener Camembert

Chicorée, Trevisano, Caesar Dressing, Ras el-Hanout

Mousse von Caraibe und Dulce Schokolade / Lorbeercremeeis

gesalzener Limettenkaramell, Zaunerbse, Blutampfer

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.

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

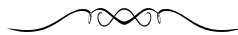
Hauptgänge für 2 Personen

(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