

# HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

**Gebeizter Heilbutt mit Zitrusfruchtaromen und Nelke**  
grüner Apfel, Stangensellerie, Basilikum

---

**Gelbflossenmakrele / eingelegte Pilze**  
Saiblingskaviar, Nussbutter, Limettenblätter Fumet

---

**Kaninchenrücken / Zwiebeltarte**  
Frühlingsgemüse, Bergpfeffer, Morchelrahm

---

**Taube / wilder Brokkoli**  
Zimt, Muskatblüte schwarzer Knoblauch

---

**Gebackener Camembert / rote und schwarze Johannisbeeren / Oregano**

---

**Himbeeren / karamellierter Blätterteig**  
Creme von Jivara- und Opalisschokolade, Kakaoknusper, Milchhaut, Sauerkleeis

6-Gang Menü EUR 175,00

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

4-Gang Menü EUR 145,00 (ohne Makrele und Camembert)

---

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

---

## **Norwegischer Lachs / Rapssaat**

Szechuan Pfeffer, Amarant, Tannenhonig, Dill

---

## **Pulpo / Cassoulet**

Kapern, Oliven, Pahlbohnen, Chili, Mandeln, Yuzu

---

## **Grillspieß / Schwager's Art 2018**

Ibérico Schwein, Kopfsalat, Pommes Pont Neuf, Gewürz-Tomaten-Creme

---

## **Neustrelitzer Rehrücken / Jus mit gedörrten Obst und Gemüse**

junger Kohlrabi, Shiitake, Liebstöckel, Petersilie

---

## **Fourme d'Ambert / geeister, gesalzener Joghurt**

eingelegte Rosinen, Zitrone, Minze

---

## **Erdbeeressenz / gefrorene Kondensmilch**

Waldmeister, Koriander, Olivenöl

8-Gang Menü EUR 205,00

7-Gang Menü EUR 190,00 (ohne Fourme d'Ambert)

6-Gang Menü EUR 175,00 (ohne Pulpo und Fourme d'Ambert)

---

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