

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

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

Gelbflossenmakrele / eingelegte Pilze
Saiblingskaviar, Nussbutter, Limettenblätter Fumet

Norwegischer Lachs / Rapssaat
Szechuan Pfeffer, Amarant, Tannenhonig, Dill

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

Dorade / Weißbrot

dehydrierte Zucchini, Honigtomate, Sauce Choron

Pulpo / Cassoulet

Kapern, Oliven, Pahlbohnen, Chili, Mandeln, Yuzu

Grillspieß / Schwager's Art 2018

Ibérico Schwein, Kopfsalat, Pommes Pont Neuf, Ananas-Rum-Gewürz-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 Dorade 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

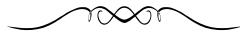
Hauptgänge für 2 Personen

(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