

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

Gebeizter Heilbutt / Zitrusfruchtaromen
Apfel, Basilikum, Molke, geliertes Tomatenfond

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

Französische Imperial Taube / Sellerie
Kardamom, Zimt, Muskatblüte, Curry, schwarzer Knoblauch

Entrecote von der deutschen Färse / Aubergine
Ananas-Rum-Gewürzcreme, Perlzwiebeln, Ayran

Ofenkartoffel / Frischkäse
Leinölmayonnaise, Bittersalat

Eingelegte Aprikosen / gefrorener Joghurt
Gurken-Minz-Relish, Gin Tonic Luft, Akaziensirup

6-Gang Menü EUR 175,00

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

4-Gang Menü EUR 145,00 (ohne Taube und Ofenkartoffel)

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 / marinierte Feigen

Ananaspapier, Muscovado Zucker, Kaffee, Chili

Gelbflossenmakrele / eingelegte Pilze

Saiblingskaviar, Nussbutter, Sauce Beurre Blanc, Limettenblätter

Confiertes Langostino / Krustentier-Gemüsefond

Fenchel, Stangensellerie, Pastiskaviar

Dorade / Weißbrot

dehydrierte Zucchini, Honigtomate, Sauce Choron

Grillspieß / Schwager's Art 2018

Ibérico Schwein, orientalischer Blumenkohl

Neustrelitzer Rehrücken / Jus mit gedörrtem Obst und Gemüse

junger Kohlrabi, Shiitake, Liebstöckel, Petersilie

Gebackener Camembert / rote und schwarze Johannisbeeren

Himbeeren / karamellisierter Blätterteig

Crème von Jivara- und Opalisschokolade, Kakaoknusper, Milchhaut, Sauerkleeis

8-Gang Menü EUR 205,00

7-Gang Menü EUR 190,00 (ohne Camembert)

6-Gang Menü EUR 175,00 (ohne Dorade und Camembert)

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 geschmortem Blumenkohl, Gremolata 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