

# HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

**Gebeizter Heilbutt / Zitrusfruchtaromen**  
Apfel, Basilikum, Molke, gelierter Tomatenfond

---

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

---

**Beelitzer Kaninchen**  
Aubergine, Mozzarella, Feige, Parmesan, Zitronentyhmian

---

**Filet vom US Beef / Sauce Choron**  
grüne Bohnen, Rauchspeck, Petersiliencreme, Roscoff Zwiebel, Kalbsextrakt

---

**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 Kaninchen 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, Beurre Blanc, Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter

---

## **Dorade / Knusperbrot**

dehydrierte Zucchini, Honigtomate, grüne Gazpacho

---

## **Cassoulet**

Pahlbohnen, Artischocken, Perlzwiebeln, Oliven, kleine Ravioli, Basilikumcreme

---

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

Ibérico Schwein, orientalischer Blumenkohl, Curry

---

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

junger Kohlrabi, Shiitake, Liebstöckel, Petersilie

---

## **Gebackener Camembert**

rote und schwarze Johannisbeeren, geräucherte Paprika

---

## **Himbeeren / karamellisierter Blätterteig**

Creme von Jivara- und Opalisschokolade, Kakaoknusper, Milchsahne, Sauerkleeis

8-Gang Menü EUR 205,00

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

6-Gang Menü EUR 175,00 (ohne Cassoulet 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

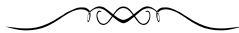
## *Hauptgänge für 2 Personen*

*(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