

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

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

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

Beelitzer Kaninchenrücken / Périgord Trüffel
Topinambur, Shiitake, Gemüsefumet, Raucharomen

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

Gänseleber / Creme und Parfait

Ananaspapier, Zitrusfrüchte, marinierte Feigen, Muscovado Zucker, Kaffee

Gelbflossenmakrele / eingelegte Pilze

Saiblingskaviar, Nussbutter, Beurre Blanc, Ingwer, Zitronengras, Limettenblätter

Dorade / Knusperbrot

dehydrierte Zucchini, Honigtomate, grüne Gazpacho

Cassoulet / Jakobsmuschel / Pulpo

Pahlbohnen, Artischocken, Perlzwiebeln, schwarze Oliven

Lackierter Schweinebauch / gepuffter Buchweizen und Wildreis

Spitzkohl, Dim Sum, Asiasud

Neustrelitzer Rehrücken / Jus mit gedörrtem Obst und Gemüse

Sanddorn, rote Bete, Liebstöckel, Petersilie

Gebackener Camembert

rote und schwarze Johannisbeeren, geräucherte Paprika

Hafercreme / gelierter Orangen-Jasmintee

Joghurtschaum, Blutorangensorbet, Crumble, Kräuterschnee

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.