

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

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

Dorade / Knusperbrot
dehydrierte Zucchini, Honigtomate, grüne Gazpacho

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

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

Soufflierter Flammkuchen / Blauschimmelkäse
eingemachte Birne, Pinienkerne, Kerbel

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

6-Gang Menü EUR 175,00

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

4-Gang Menü EUR 145,00 (ohne Kaninchen und Blauschimmelkäse)

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

Norwegischer Lachs / getrocknete Orange und Limette

Piement, Szechuan- und Bergpfeffer, Tannenhonig, Dill

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, Knollensellerie, Petersilie

Gebackener Camembert

rote und schwarze Johannisbeeren, geräucherte Paprika

Hafercreme / geliertes Orangen-Jasmin-tee

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.

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