

# HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

## **Makrele / eingelegte Haut**

Orangenpfeffer, Perlzwiebeln, Yuzu, Ananas-Rum-Paprikaketchup, Dill

---

## **Dorade / Knusperbrot**

dehydrierte Zucchini, Honigtomate, grüne Gazpacho, Rucolakresse

---

## **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

---

## **Hamachi / eingelegte Pilze**

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

---

## **Norwegischer Lachs / getrocknete Orange und Limette**

Piment, Szechuan- und Bergpfeffer, Tannenhonig, Dill

---

## **Cassoulet / Jakobsmuschel / Pulpo**

Pahlbohnen, Artischocken, Perlzwiebeln, schwarze Oliven

---

## **Lackierter Schweinebauch / gepuffter Buchweizen und Wildreis**

Spitzkohl, Dim Sum, Asiasud

---

## **Taube / Brokkoli**

Zimt, Muskatblüte, schwarzer Knoblauch, Currysoße

---

## **Gebackener Camembert**

rote und schwarze Johannisbeeren, geräucherte Paprika

---

## **Hafercreme / gelierter Orangen-Jasmin Tee**

Joghurtschaum, Blutorangensorbet, Crumble, Lavendelschnee

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

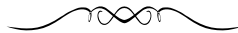
## *Hauptgänge für 2 Personen*

*(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