

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

Makrele / eingelegte Haut

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

Kabeljau / Limettenauszug

Fenchel, Honigtomate, Zitrone, roter Chili

Kaninchenläufchen / Topinambur

Périgord Trüffel, geräucherte Kartoffelcreme, Distelöl, Gemüsefond

Filet vom US Beef / Sauce Choron

grüne Bohnen, Rauchspeck, Petersiliencreme, Roscoff Zwiebel, Kalbsextrakt

Ofenkartoffel / Frischkäse

Leinölmayonnaise, Bittersalat

Rhabarber / Topfen

Staudensellerie, karamellierter Quinoa

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

Gillardeau Auster / Champagnersauce

Ayran, confierte rote und grüne Chili, gerösteter Lauch

Norwegischer Lachs / getrocknete Orange und Limette

Piement, Szechuan- und Bergpfeffer, Tannenhonig, Dill

Langoustino / Pulpo

Artischocken, Perlzwiebeln, schwarze Oliven

Lackierter Schweinebauch / gepuffter Buchweizen und Wildreis

Spitzkohl, Dim Sum, Asiasud

Taube / Brokkoli

Zimt, Muskatblüte, schwarzer Knoblauch, Currysoße

Soufflierter Flammkuchen / Blauschimmelkäse

eingemachte Birne, Pinienkerne, Kerbel

Hafercreme / gelierter Orangen-Jasmintee

Joghurtschaum, Blutorangensorbet, Crumble, Lavendelschnee

8-Gang Menü EUR 205,00

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

6-Gang Menü EUR 175,00 (ohne Langoustino und Blauschimmelkäse)

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.