

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

Makrele

Gurke, Perlzwiebel, Dill

Kabeljau

Fenchel, Zitrone, Honigtomate

Lackierter Schweinebauch

Dim Sum, Muskatblüte, Asiasud

Omaha Beef

Roscoff Zwiebel, Birnenessiggel, Petersilie

Salzkartoffel

Frischkäse, Leinölemulsion, Schnittlauch

Rhabarber

Gefrorener Joghurt, weiße Schokolade, Zitronenthymian

6-Gang Menü EUR 175,00

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

4-Gang Menü EUR 145,00 (ohne Schweinebauch und Salzkartoffel)

Zu diesem Menü empfiehlt Ihnen unser Sommelier ein Glas korrespondierenden Wein zu jedem Gericht. In der Weinbegleitung ist das Mineralwasser inkludiert

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

Creme und Parfait von der Gänseleber

Confierte Zitrusfrüchte, Feige

Gillardeau Auster

Ayran, Chili

Beelitzer Spargel

Erbse, Estragon, Sauerampfer

Norwegischer Lachs

Fermentierter Orangepfeffer, Tannenhonig, Olivenöl

Langoustino und Pulpo

Artischocke, Koriander

Taube

Schwarzer Knoblauch, Zimt, Curry

Fourme d'Ambert

Eingelegte Abate Birne, Pinienkernvinaigrette

Hafercreme

Blutorangensorbet, Orangen-Jasmin-Auszug, Kräuterschnee

8-Gang Menü EUR 205,00

7-Gang Menü EUR 190,00 (ohne Fourme d'Ambert)

6-Gang Menü EUR 175,00 (ohne Spargel und Fourme d'Ambert)

Zu diesem Menü empfiehlt Ihnen unser Sommelier
ein Glas korrespondierenden Wein zu jedem Gericht.
In der Weinbegleitung ist das Mineralwasser inkludiert

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

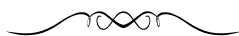
Hauptgänge für 2 Personen

(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