

# HO-Q

Hendrik Otto-Quintessenz

## **Färöer Lachs**

Avocado, Ponzu, Jus von geschmortem Fenchel,  
gedörnte Grapefruit, Vanille

---

## **Carpaccio von der deutschen Färs**

Lardo, Rucola, Parmesan, Sibirischer Stör Kaviar von der Rhön, grüne Gazpacho

---

## **Langoustino**

Mango, Jalapeño, Krustentierfond, Anis

---

## **Thunfisch Rücken**

Spitzkohl, Passe Pierre Alge, marinierter Rettich, Mandarinen Essig

---

## **Confierter Chicorée**

Auszug von gerösteter Paprika, Kammuschel, Yuzu Sake

---

## **Gemüse**

ingelegte gelbe Bete, Lauch, Karotte,  
gedörnte Heidelbeere, Sellerie-Birnen Velouté

---

## **Lackierter Schweinebauch**

rote Zwiebeln, Wasabi, Zitrone, Dim Sum, Asia Sud

---

## **Neustrelitzer Rehrücken**

Emulsion von geschmortem Rosenkohl, roter Grünkohl, geblämmte Schwarzwurzel,  
Berberitze, Wacholder Jus

---

## **Bleu d'Auvergne**

Creme vom Blauschimmelkäse,  
gestockter Auszug von Zitrusfrüchten und Bergamotte, Vogelbeere

---

## **Eingelegte Shiso Pflaume**

Eis von Jasminreis und Pandanblättern,  
Guanaja Schokolade, Topfenschaum

6-Gang Menü EUR 190,00

7-Gang Menü EUR 205,00

8-Gang Menü EUR 220,00

9-Gang Menü EUR 235,00

10-Gang Menü EUR 250,00

---

Zu diesem Menü empfiehlt Ihnen unser Sommelier  
ein Glas korrespondierenden Wein zu jedem Gericht.