

HO-Q I

Hendrik Otto-Quintessenz

Rote Gamba / Limettenkaviar

Yuzu, Kakaobutter, Zitronengras, Basilikum, Verveine



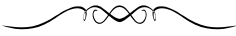
Königslachs / Kräuterauszug

Kohlrabi, Honig, Lavendel, Dill, Vogelmiere



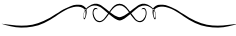
Aubergine / grüne Gazpacho

Tomate, Peperoni, Feige, Mozzarella, Lardo, Zitronenthymian

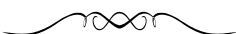


Wagyurind / Schalottenjus

Wurzelgemüse, Apfel, Petersilie



Deutsche Käseauswahl vom Wagen



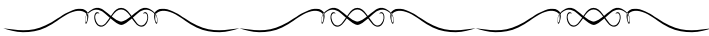
Aprikose / grüne Paprika / Joghurt

Mandelmilch, Johannisbeere, getrocknete Rose & Kerbel

6-Gang Menü EUR 170,00

5-Gang Menü EUR 155,00 (ohne Käse)

4-Gang Menü EUR 140,00 (ohne Aubergine und Käse)



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

6-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 290,00

5-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 260,00

4-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 230,00

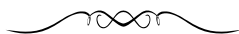
Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HO-Q II

Hendrik Otto-Quintessenz

Gänseleber / gefroren, roh und Creme

Topinambur, eingelegte Pilze, Sellerie, Holunderbeeren, Kerbel



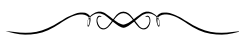
Bouillabaisse

Hummer, Langostino, Calamaretti, Fenchel, Honigtomaten, Aniskraut



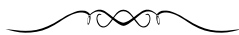
Forelle / Bratkartoffelschaum

Escabeche, Schalotten, Biarritz Püree, Meerrettich, Majoran, Dill



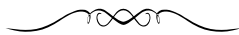
Rotbarbe / Currysauce

Aubergine, geräucherte Paprika, Koriander, Eisenkraut



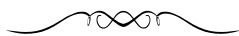
Grillspieß „Schwager Art“

Bamberger Hörnchen, gefrorener Ziegenquark, Leinöl, 5-Kräuter-Mischung



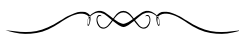
Etouffé Ente / Sauce Rouennaise

Grüne Bohnen, rote Bete, gedörrte Heidelbeeren, kandierter grüner Pfeffer, Nelke



Käsebrot

Camembert, Kopfsalat, Radieschen, Lauch, Bohnenkraut



Weißer Schokolade / Basilikum-Sauerklee-Eis

Karotte, Ananas, Kopfsalat, Weizen, Lavendel

8-Gang Menü EUR 195,00

7-Gang Menü EUR 185,00 (ohne Käse)

6-Gang Menü EUR 170,00 (ohne Rotbarbe und Käse)



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

8-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 335,00

7-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 320,00

6-Gang-Menü pro Person inklusive korrespondierenden Weinen EUR 290,00

Alle oben genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.