

Marc O'Polo

# O' N E

RESTAURANT



## DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

### Marinierte Gelbschwanzmakrele

Buttermilch, Mango-Avocado-Salsa, Knäckebrot,  
karamellierte Oliven 21 €

### Geeiste Rote Bete Suppe

Schottisches Ei, Radieschen, Gurke, Dill 14 €

### Tatar von Dry Aged Rinderfilet

Gewürzmarinade, Tomatengel, gerösteter  
Knoblauch, Käsecreme, Eigelb 26 €

### Kabeljau-Fischsuppe nach Köhlers Art

Weißfische, Rauchfisch, Muscheln, Gemüse,  
Knoblauchcreme, Kräuter 18 €

*Frische*

### Salatschüssel "Strandcasino"

verschiedene Salate, Apfel-Limousin-Dressing,  
Möhrenstreifen, Weintrauben, Walnüsse und  
Knusper 15 €  
mit frittiertem Käse aus morgenwarmer Milch  
+10 €  
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €  
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12 €

### Gebratener Rochenflügel

gebräunte Butter, Lauch-Graupen-Risotto,  
Zitrone, Kapern 34 €

### Gebratener Norwegischer Kabeljau unter der Kräuterhaube

Paprikafond, weiße Bohnen,  
grüner Spargel 26 €

### Dry Aged Rinderfilet aus der Wesermarsch

bedeckt mit Knochenmark-Petersilien-  
Bordelaise, Trüffel-Jus,  
Wittenhagener Buchenpilze,  
handgemachte Kartoffelnocken 45 €

## DANACH

### Exklusive Käsevariation des Backenholzer Hofes (für zwei Personen)

Zwiebel-Chutney, Hafer-Biskuits, Birne, Nüsse  
28 €

### Gegrillte Birne aus dem Einweckglas

Kamille, Honig, hausgemachtes Salzbrezels  
14 €

### Erdbeeren und Baiser

hausgemachtes Basilikum-Sorbet, Joghurt,  
Schokolade 14 €

## IM HAUPTGANG

### Maishähnchenbrust Supreme

Sauce béarnaise, Süßkartoffel, Tomate, wilder  
Brokoli 27 €

### Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel

Parmesan, Pinienkerne, Rauke,  
schwarzer Pfeffer 23 €  
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €  
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12 €

