

THE O'ROOM

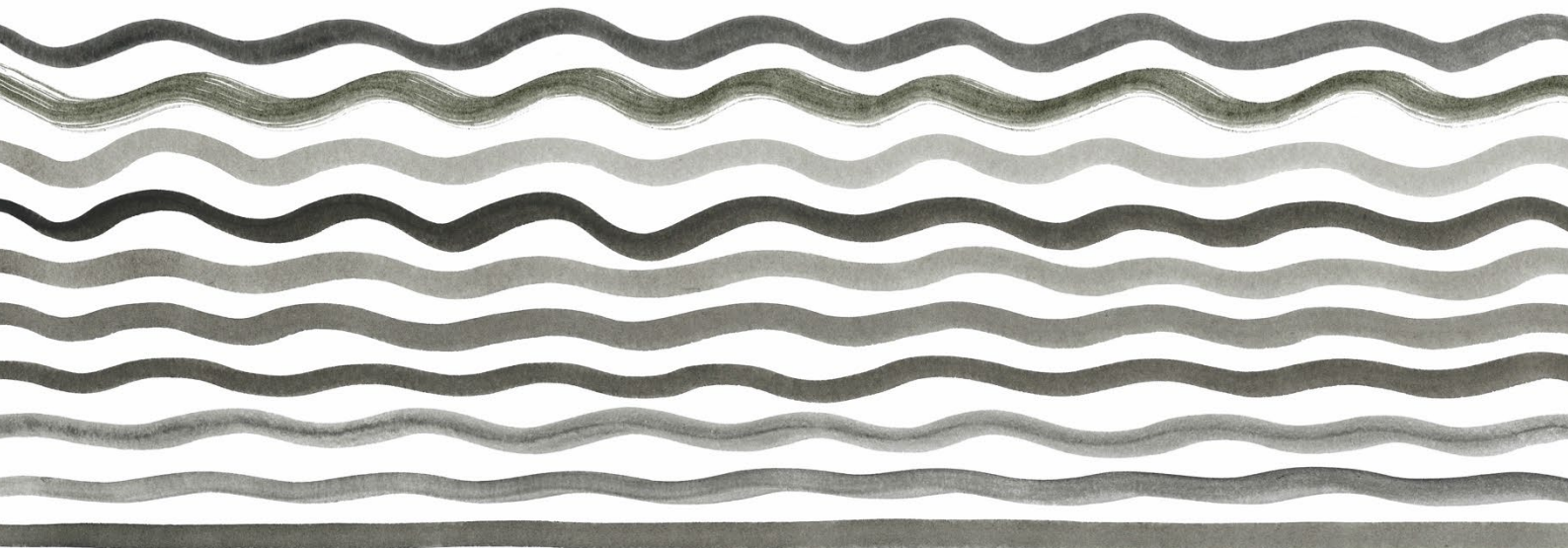
FINE DINING

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GOURMETRESTAURANT

Mein Team und ich freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Wir nehmen Sie mit auf eine Reise über die schöne Insel Usedom
gepaart mit kulinarischen Impulsen aus aller Welt.
Erleben Sie die Kombination aus den unverfälschten, maritimen und modernen Komponenten
unserer regionalen Partner in diesem Menü.

Wir wünschen Ihnen feinsten Genuss!

Chef de Cuisine André Kähler und sein Team



MENÜ

„KANADISCHER HUMMER“

Oscietra Kaviar • Erbsen • Schinken • Kartoffel

„BALFEGO THUNFISCH“

Petersilie • Raps • Sanddorn • Erdbeere

„SCHWARZER KABELJAU“

Leber • eingelegter Wintertrüffel • Pflaumenkernöl

„LAMM SCHÄFEREI KILBURG“

Usedomer Käse uralt • fermentierte Karotte • grüne Tomate

„WITTENHAGENER PILZE“

Insel-Waldbeeren • Meerrettich • Rindergarum

„DRY AGED BACKENSHOLZER MILCHRIND UND NORDFRIESISCHES WAGYU“

Apfel • Sellerie • Senfsaat • Rinderemulsion

„MINDCRAFT“

Erdbeere • Holunderblüte • Keks • Sauerklee



7-Gang-Menü 165 € pro Person

Weinreise 75 € / alkoholfreie Getränkereise 58 €