



Marc O'Polo
O' N E

RESTAURANT

DAVOR ODER
ZWISCHENDURCH

In Roter Bete gebeizter Lachs 18€
Apfel-Koriander-Sorbet, Honig, Senf, Meerrettich

Maronen-Kokos-Suppe 12€
Mit eigener Einlage

Tatar von Dry Aged Rinderfilet 26€
Gewürzmarinade, Tomatengel, gerösteter Knoblauch, Käsecreme, Eigelb

Usedomer Heidesuppe 14€
Wildfleisch, schwarzer Pfeffer, Gemüse, Preiselbeeren

„Casino“ Fischeintopf 18€
Weißfische, Muscheln, Gemüse, Knoblauchcreme Safran

Frische **Salatschüssel "Strandcasino"** 16€
verschiedene Salate, Apfel-Limousin-Dressing, Möhrenstreifen, Weintrauben, Walnüsse und Knusper
mit frittiertem Käse aus morgenwarmer Milch +10€
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10€
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12€

IM HAUPTGANG

Maishähnchenbrust Supreme 26€
selbstgemachte Sauce Hollandaise, Kürbis, Pastinake, Spitzkohl

Veganer Schweinebauch „Vadouvan“ 23€
Dattel-Mandel-Cous-Cous, Minzjoghurt

Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel 23€

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

Gebratener Loup de Mer 28€
Ofenmöhren, Kapern, Möhrensoße, Kartoffeldonut

Gebratener Norwegischer Kabeljau unter der Kräuterhaube 24€

Rahmsauerkraut, Weintrauben, Inselgärtnerei Kartoffeln

Dry Aged Rinderfilet aus der Wesermarsch 45€
bedeckt mit Knochenmark-Petersilien-Bordelaise, Trüffel-Jus, geschmorte Rotweinzwiebel, handgemachte Kartoffelknocken

DANACH

Exklusive Käsevariation des Backensholzer Hofes (für zwei Personen) 28€
Zwiebel-Chutney, Hafer-Biskuits, Birne, Nüsse

Gegrillte Birne aus dem Einweckglas 14€
Kamille, Honig, hausgemachtes Salzbrezeleis

Vanille-Honig-Kuchen 14€
Apfelkompott, selbstgemachtes Zimteis

