

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

„TOMATE UND MELONE VON DER INSELGÄRTNEREI“
Hummer • Sesam • Kerbel • Dill

„USEDOMER HIRSCH UND BALEGO-THUNFISCH“
Meerrettich • fermentierte Waldbeeren • Zitrone

„GELBSCHWANZMAKRELE“
Echtes Mädesüß • Pfirsich • Chili

„SCHWARZER KABELJAU“
Artischocke • Pilz • Alge

„LAMM VON DER SCHÄFEREI KILBURG“
Welziner Käse • Karotte • Grünkohl • Rote Bete

„NORDFRIESISCHES WAGYU“
Oscietra Kaviar • Mais

„MOHN UND PASTINAKE“
Salzteigbirne • Fenchel • Petersilie



7-Gang-Menü 165 € pro Person
Weinreise 75 € / alkoholfreie Getränkereise 58 €