

Marc O'Polo  
**O' N E**

RESTAURANT



DAVOR ODER  
ZWISCHENDURCH

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

**Knollensellerie-Suppe** 12€  
Trüffel, Haselnüsse, Parmesanschaum

**Gebratene Jakobsmuscheln** 26€  
Erbse, Couscous, Kokos, Passionsfruchtbutter

**Tatar vom Dry Aged Rinderfilet** 26€  
Gewürzmarinade, Tomatengel, gerösteter Knoblauch, Käsecrème, Eigelb

**„Casino“ Fischeintopf** 18€  
Weißfische, Muscheln, Gemüse, Knoblauchcrème, Safran

*Frischer* **Ceasar Salad "Strandcasino"** 18€  
Romanasalat, Ceasar Dressing, Cherrytomaten, Speckchips, Croutons, Parmesan, Ei

mit frittiertem Käse aus morgenwarmer Milch +10€  
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10€  
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12€

**Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel** 25€

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

**Gebratenes Loup de Mer-Filet** 30€  
Miso-Soße, Spinatgrauen, Auberginenpüree, Perlzwiebeln

**Gebratener Norwegischer Skrei unter der Kräuterhaube** 26€  
Rahmsauerkraut, Weintrauben, Inselgärtnerei Kartoffeln

**Gebratene Rotgarnelen** 26€  
Lardospeck, Kürbis, weiße Bohnen, Kürbiskernöl

**Dry Aged Rinderfilet aus der Wesermarsch** 48€  
bedeckt mit Knochenmark-Petersilien-Bordelaise, Trüffel-Jus, Rahmkohlrabi, Kartoffelstampf

IM HAUPTGANG

**Warmer Betesalat und gebackener Spargel** 23€  
Wasabi-Mayo, rote Zwiebeln, Avocado, Yuzu-Vinaigrette, Knuspermischung

**Maishähnchenbrust Supreme mit Tomatentopping** 27€  
Orangensaft, Baby Pak Choi, grüner Spargel, Süßkartoffel-Karottenstampf

DANACH

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

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

**Death by Chocolate** 14€  
Hausgemachtes Malzmilcheis, Moelleux au Chocolat, Schokoladenkeks, Milch-Vanille-Crème

