

THE O'ROOM

FINE DINING

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GOURMETRESTAURANT

Mein Team und ich freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Lassen Sie sich mitnehmen durch die Wälder und Wiesen Usedom,
auf der Suche nach der Balance zwischen Moderne und Klassik.

Erleben Sie die kulinarischen Impulse aus aller Welt und
die unverfälschten, maritimen 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“
Saibling • Buttermilch • Schwarzer Sesam

„FOIE GRAS UND OSCIETRA KAVIAR“
Erdbeere • Mais • Garum • Kakao

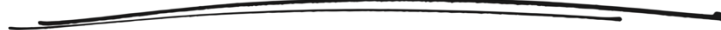
„HUMMER UND SCHWEINEBAUCH“
Krustentierbouillon • Waldmeister • Vanille • Rhabarber

„KANINCHENBRÜHE“
Erbse • Kamille • Lauch • Tanne

„SCHWARZER KABELJAU“
Pilzmiso • Kohl • Brokkoli • Walnuss

„LAMM VON DER SCHÄFEREI KILBURG“
Sellerie • Rote Beete • Rose • Beeren

„STÜRMISCHE SEE“
Sanddorn • Buchweizen • Alge



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