

Marc O'Polo
O' N E

RESTAURANT

DAVOR ODER
ZWISCHENDURCH

Zwei gebratene Jakobsmuscheln ^{A/B/D/G/I/N} 18€
Couscous, Passionsfruchtbutter, Kokosschaum

„Casino“ Fischeintopf ^{B/D/G/I/N} 20€
Edelfische, Muscheln, Gemüse, Knoblauchcreme, Safran

In Rote Bete gebeizter Lachs ^{D/G/J} 18€
Apfel-Koriander-Sorbet, Honig-Senf-Soße, eingelegte Gurken, Joghurt

Tatar vom Dry Aged Rinderfilet ^{C/G} 26€
Gewürzmarinade, Tomatengel, gerösteter Knoblauch, Käsecreme, Eigelb

Früher

Salat "Strandcasino" mit flambiertem Ziegenkäse ^{A/G/H} 18€
Buttersalat, Radicchio, eingelegter Kürbis, Feige, Granatapfeldressing, Knuspermischung mit gebratenen Riesengarnelen +12€
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10€
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12€

IM HAUPTGANG

Veganer

Warmer Betesalat und gebackener Spargel ^{A/F/H} 24€
Wasabi-Mayo, rote Zwiebeln, Mandarine, Yuzu-Vinaigrette, Knuspermischung

Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel ^{A/G} 25€
Parmesan, Pinienkerne, Rauke, schwarzer Pfeffer mit gebratenen Riesengarnelen +12€
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10€
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12€

Zu Vorspeisen und Käsegerichten reichen wir unser selbstgebackenes Brot, für jede Nachbestellung berechnen wir 1,50€

Fleisch

Geschmorte Lammhaxe ^{A/G/I} 28€
Sellerie, Esskastanien, Spinatsoufflé

Gebratenes Dry Aged Rinderfilet aus der Wesermarsch ^{A/G} 48€
bedeckt mit Knochenmark-Petersilien Bordelaise, Trüffel Jus, Kartoffelpüree, frittierte Zwiebelringe

Gratinierte Maishähnchenbrust Supreme mit Tomatentopping ^{A/G} 28€
Ricotta Dip, Friséesalat, Feigen, frittiertes Kürbis

Fisch

Gebratenes Fjord Lachsforellenfilet ^{A/D/G} 26€
Inselgärtnerei Knoblauchkartoffeln, Wirsingkohl, Saiblings-Kaviar, Dill, Joghurt-Soße

Gebratenes Müritz Zanderfilet ^{A/D/G/H} 28€
Blumenkohlpüree, gebratener Blumenkohl, Pistazien, Weintrauben

DANACH

Flambierter Backenscholzer Käse ^G 14€
Lavendelhonig, hausgemachten Cranberry-Cassis-Sorbet, schwarze Walnuss

Rosinen-Rum-Puddingkuchen ^{C/E/G/H} 14€
hausgemachte Vanillesoße, Apfel-Zimt-Sorbet

Gegrillte Birne aus dem Einweckglas ^A 14€
Kamille, Honig, Kalamansi, hausgemachtes Salzbrezels