

THE O'ROOM

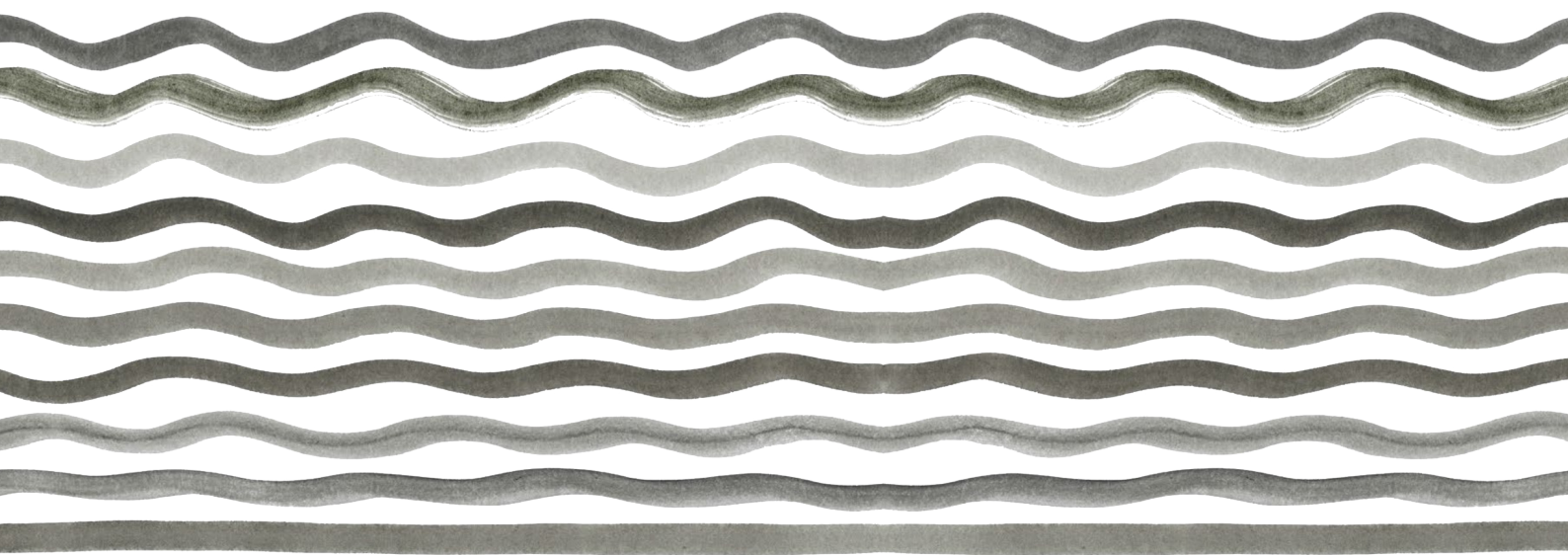
FINE DINING

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GOURMETRESTAURANT

Mit diesem mutigen Menü tauchen wir hinab in die Tiefen des Meeres mit seiner unglaublichen Vielfalt an Genuss-Schätzen. Erleben Sie Frische und Frucht aus den Gärten und Wäldern Usedom und lassen Sie sich ein, auf eine wahre Umami-Reise durch die Komponenten unserer Region. Die persönliche Note eines ganzen Küchenteams begleitet Sie in diesem Menü und durch den Abend.

Wir wünschen Ihnen feinsten Genuss!

Chef de Cuisine André Kähler und sein Team



MENÜ

ORA KING LACHS

Eigelb · Karotte · Safran

WALDPILZE

Artischocke · Waldbeeren · Meerrettich

KOHL

Schwarzer Knoblauch · Nussbutter · Senf

SCHWARZER KABELJAU & OSCIETRA KAVIAR

Sauerkraut · Brokkoli · Walnuss · Joghurt

DRY AGED ZANDER

Kohlrabi · Shiro Kombu · Schnittlauch

SCHWARZER SEEHECHT

Steckrübe · Petersilien-Jalapeño-Soße · Bienenpollen

SÜSSES ODER SAURES

Kürbis · Salbei · Apfel



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