

THE O'ROOM

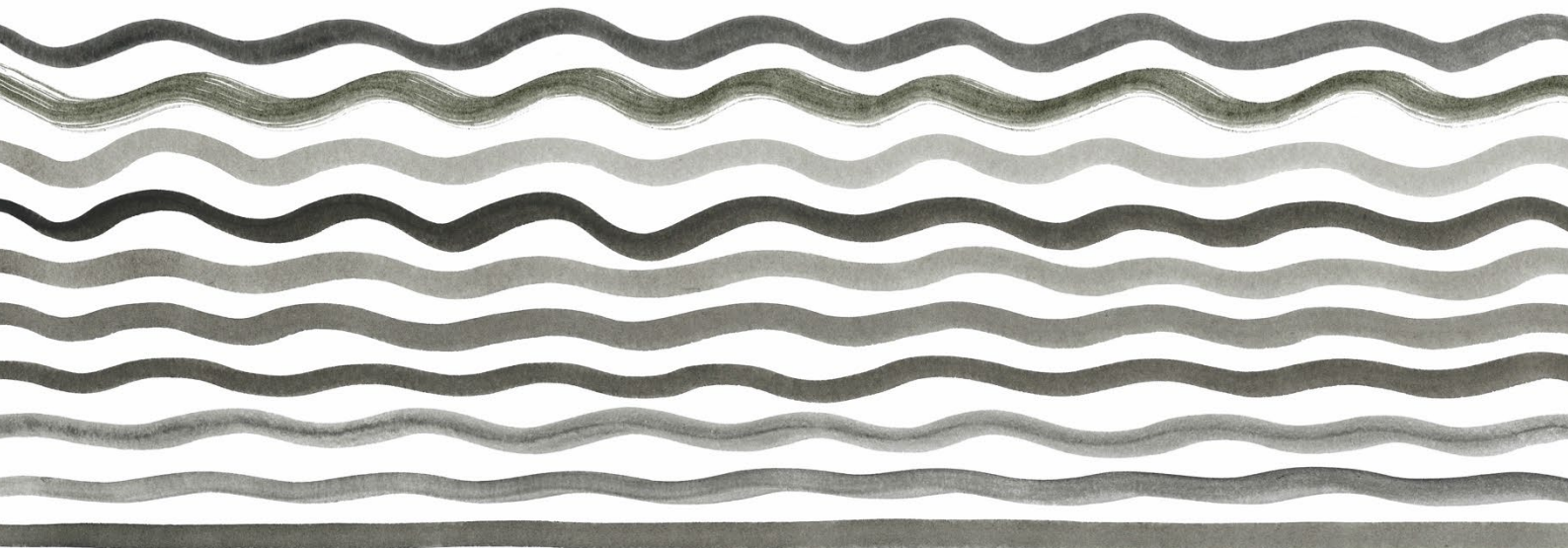
FINE DINING

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

„KOHLE“
Schwarzer Knoblauch • Nussbutter • Senf

„SCHWARZER KABELJAU & OSIETRA-KAVIAR“
Sauerkraut • Brokkoli • Walnuss • Joghurt

„DRY AGED ZANDER“
Kohlrabi • Shiro Kombu • Schnittlauch

„SCHWARZER SEEHECHT“
Steckrübe • Petersilien-Jalapeno-Soße • Bienenpollen

„SÜSSES ODER SAURES“
Kürbis • Salbei • Apfel



7-Gang-Menü 189 € pro Person
Weinreise 89 € / alkoholfreie Getränkereise 79 €