



# Marc O'Polo O'NE

RESTAURANT

## DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

**Zwei gebratene Jakobsmuscheln**<sup>G, N</sup> 20 €  
Passionsfrucht-Vanille-Butter-Soße, Pistazie, Kaffeeöl

**Tatar vom Rind 100g**<sup>C, G</sup> 25 €  
Gewürzmarinade, eingelegte Gurke, frittierte Kapern und Knoblauch, Eigelb

**Geflämmter Thunfisch**<sup>C, J, K</sup> 20 €  
Senf-Eiscreme, Grüne Soße, Avocado, Pecorino Käse

**»Casino« Fischsuppe**<sup>B, L, N, I</sup> 38 €  
Riesengarnele, Edelfische, Muscheln, Flusskrebse, Gemüse, Knoblauch, Safran, Curry, Kokos  
- für 2 Personen im Topf  
- für 1 Person in der Schale 20 €

**Gegrillter Octopus**<sup>N, G, I</sup> 20 €  
tomatisierte Chorizo-Soße, Joghurt, geräucherte Cashewkerne, Oliven

**Gebackener, flambierter Camembert mit Kräutern**<sup>G</sup> 14 €  
Kirschtomaten, Schalotten, Knoblauch

### Frischer

**Salat »Strandcasino« mit Burrata**<sup>A, G, H</sup> 20 €  
Superfood-Salat, Pinienkerne, Pfeffer, cremiger Balsamico, Tomate, Mango, Minze  
- mit gebratenen Riesengarnelen +12 €  
- mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €  
- mit gebratenen Dry-Aged-Rinderfiletstreifen +12 €

## IM HAUPTGANG

**Kürbisrisotto Arancini (vegan)**<sup>A, K, H</sup> 24 €  
Sesamsoße, Fenchelsalat, Zitrusgel, Grünkohlchips

### Fleisch

**Gebratenes Dry-Aged-Rinderfilet ca. 200g**<sup>A, C</sup> 45 €  
bedeckt mit Knochenmark-Petersilien-Bordelaise, Trüffeljus, Rosenkohl-Kastanien-Gemüse, gehobeltem Trüffel

**Pier 14 Ostseekäse-Burger**<sup>A, G, C</sup> 18 €  
Rindfleischburger (180g), Ostseekäse, Kartoffel-Burgerbrötchen und Burgersoße, Salat, Spreewälder

**Gratinierte Maishähnchenbrust Supreme**<sup>A, G, H</sup> 24 €  
mit Tomatentopping, Vichy-Karotten, Vadouvan-Kokos-Soße

### Fisch

**Pier 14 Backfisch**<sup>A, C, D, G</sup> 24 €  
Seeteufel im Bierteig gebacken, Tatarsoße, Erbsenpüree

**Gebratenes Müritz-Zanderfilet**<sup>A, G, H</sup> 24 €  
Blumenkohlpüree, gebratener Blumenkohl, Cassis-Feigen, Pekannuss

### Pasta

**Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel**<sup>G, A</sup> 25 €  
Parmesan, Pinienkerne, Rauke, schwarzer Pfeffer

- mit Burrata di Bufala +7 €
- mit gebratenen Riesengarnelen +12 €
- mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €
- mit gebratenen Dry-Aged-Rinderfiletstreifen +12 €

## DANACH

**Erdbeer-Kaviar-Tiramisu**<sup>A, G, C</sup> (für 2 Personen) 30 €  
Mascarponecreme, hausgemachtes Erdbeersorbet, Erdbeer-Kaviar

**Frisch gebackene Windbeutel**<sup>A, G, C</sup> 14 €  
Kokosfüllung, hausgemachte Mango Eiscreme

**Gegrillte Birne aus dem Einweckglas**<sup>A, G, C</sup> 14 €  
Quark-Gnocchi in brauner Butter, Salzbrezeleis, Cassissoße, Kalamansi-Gel

## BEILAGEN

- »Aztec Gold« Kartoffeln** in Butter, Knoblauch, Petersilie<sup>G</sup> 6 €
- Fritten** mit Würzstoff 8 €
- Kartoffelgratin** „Zwei Käse“<sup>G</sup> 8 €
- Maiskolben** mit schwarzer Knoblauch-Barbecue-Soße<sup>F, A, I</sup> 8 €
- Signature Hummus** mit Trüffel & Champignons, Cracker<sup>H, A</sup> 10 €
- Trüffel & Parmesan Fritten**<sup>G</sup> 10 €
- kleiner Beilagensalat** 8 €
- drei handgemachte Gorgonzola-Ravioli** mit Walnusscreme<sup>G, A, C</sup> 10 €
- knusprige Blutwurstkrokette** mit Apfel-Chutney<sup>A, C, G</sup> 8 €

## Servicehinweis

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