



Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT

DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

Kurz gebratene Jakobsmuscheln ^{A, B, L, 3} 24 €
Trauben, Pastinaken, Hummer-Verjus-Nage

Tatar vom Rind ^{C, G} 24 €
Gewürzmarinade, eingelegte Gurke, frittierte Kapern
und Knoblauch, Eigelb, Käsecreme

Geflämmt Thunfisch ^{C, J, K} 20 €
Senf-Eiscreme, Grüne Soße, Avocado, Pecorino

»Pier 14« Fischsuppe ^{B, L, N, I} 21 €
kräftiger Fischfond, Knurrhahnfilet, Krabbenfleisch,
Safran, Gemüse

Mozzarella Burrata ^{A, G, H} 12 €
in Tomaten-Paprika-Salsa, Knoblauchöl, Basilikum,
geräucherte Cashewkerne

Signature Hummus mit Trüffel ^{A, H} 10 €
und Champignons



DANACH

Erdbeer-Kaviar-Tiramisu ^{A, G, C} (für 2 Personen) 30 €
Mascarponecreme, hausgemachtes Erdbeersorbet,
Erdbeerkaviar

Frisch gebackene Windbeutel ^{A, G, C} 14 €
Passionsfruchtfüllung, hausgemachte Schokoladensorbet

Birnen Crumble ^{A, G, E} 14 €
Baileys-Soße, Kalamansi-Gel, Salzbrezeleis

BEILAGEN ALLEIN ODER GEMEINSAM GENIESSEN

Schlesische Kartoffelklöße 8 €
Zwiebel, Bratensoße, braune Butter ^{A, C}

Kartoffelstampf mit Zwiebelmarmelade ^G 8 €

Pier 14 Imperial Caviar Selection 10 g ² 20 €

Trüffel & Parmesan Fritten ^G 12 €

Fritten mit Würzstoff 8 €

Kleiner Beilagensalat ^{A, G, H} 8 €

Hausgemachte Piroggen 12 €
mit Kartoffelfüllung, Trüffeljus, Schnittlauchöl ^{A, I, G}

*Diese kleinen Gerichte verstehen sich nicht nur als klassische
Beilagen, sondern als liebevoll zubereitete Kleinigkeiten zum
Teilen – wie bei einer großen Tafel mit Familie und Freunden.*



Servicehinweis

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

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT



IM HAUPTGANG

Frischer

Salat »Strandcasino'« ^{A, G, H} 20 €

karamellisierter Ziegenkäse, Superfood-Salat,
Pinienkerne, Balsamico-Dressing, mariniertes Wurzelgemüse

- mit gebratenen Riesengarnelen +12 €

- mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €

- mit gebratenen Dry-Aged-Rinderfiletstreifen +12 €

Auberginen-Tatar (vegan) ^{A, F, 2} 22 €

frittierte Reis, Sriracha-Mayonnaise, Bergamotte, Pastinaken

Fleisch

Konfierte Entenkeule 26 €

Oma Erikas Rotkohl, Cassis-Enten-Jus

Gebratenes Dry-Aged-Rinderfilet ca. 200g ^{A, C} 45 €

bedeckt mit Knochenmark-Petersilien-Bordelaise,
Trüffel-Jus, gebratene Edelpilze

Geschmorte Rinderschulter ^I 25 €

Madeira-Jus, Sellerie, Petersilie

Pier 14 Käse-Burger ^{A, G, C} 18 €

Rindfleischburger (150g), Scamorza-Käse, Briocheburger-
brötchen und Soße, Salat, Spreewälder Gurke, Tomate,
Schmorzwiebeln

Fisch

Pier 14 Backfisch ^{A, C, D, G} 24 €

Seeteufel im Bierteig gebacken, Remoulade, Coleslaw Salat

Gebratenes, mariniertes Wildlachsfilet ^{A, G, H, K} 24 €

Zitronenjoghurt, Babybrokkoli, Macadamia-Tahin

Pasta

Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel ^{G, A} 25 €

Parmesan, Pinienkerne, Rauke, schwarzer Pfeffer

- mit Ziegenkäse +7 €

- mit gebratenen Riesengarnelen +12 €

- mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €

- mit gebratenen Dry-Aged-Rinderfiletstreifen +12 €