

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT

Das dicke Brathähnchen

1 ganzes XXL-Hähnchen Supreme aus dem Ofen

für 2 Personen

Süßkartoffelecken | Fritten mit Pier 14 Würzstoff
wilder Brokkoli | Trüffelmayonnaise

49 €

Wir bitten um Vorbestellung.
Dieses Angebot ist ideal für 2 Personen, möchten Sie
es mit mehr Personen genießen, berechnen wir einen
Aufschlag von 15 € pro Person.





Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT

DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

Panierte Riesengarnelen ^{A, C, B} Maispudding, Schnittlauch, Wasabi-Mayonnaise	20 €
Tatar vom Rind ^{C, G} Schnittlauch, eingelegte Gurke, schwarzer Knoblauch, Eigelb	24 €
Geflämmtes Thunfischtatar ^{C, J, K} Senf-Eiscreme, Grüne Soße, Avocado, Pecorino	22 €
»Pier 14« Fischsuppe ^{B, L, N, I} kräftiger Fischfond, Edelfische, Krabbenfleisch, Safran, Gemüse	24 €
Mozzarella Burrata ^{A, G, H} in Tomaten-Paprika-Salsa, Knoblauchöl, Basilikum, geräucherte Cashewkerne	12 €
Pier 14 Würzfleisch ^{A, G, L} Würzfleisch vom Kalb, Champignons, Ostseekäse, Zitrusperlen, Worcestersoße	14 €



DANACH

Frisch gebackene Windbeutel ^{A, G, C} Limettencremefüllung, hausgemachtes Kokossorbet	14 €
Hausgemachter Lavacake ^{A, C, G, E} Tiramisu-Eiscreme, frische Erdbeeren, Kaffee-Amaretto-Gel	14 €

BEILAGEN ALLEIN ODER GEMEINSAM GENIESSEN

Käsespätzle ^{A, C, G} Käsesoße, Schnittlauch	6 €
Kartoffelstampf ^{A, G} mit Röstzwiebeln und brauner Butter	6 €
Pier 14 Imperial Caviar Selection 10 g²	30 €
Trüffel- und Parmesanfritten ^G	12 €
Fritten mit Pier 14 Würzstoff	8 €
Kleiner Beilagensalat ^{A, G, H}	8 €
Hausgemachte Piroggen ^{A, I, G} mit Kartoffelfüllung, Zwiebeln, Kräuterfrischkäse	10 €

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 rechnen 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}	16 €
Romasalat, Cremedressing, Schinchenchips, konfierte Tomaten, Gurke, Croutons	
- mit Ziegenkäse	+5 €
- mit gebratenen Riesengarnelen	+12 €
- mit gebratenen Maishähnchenstreifen	+10 €
- mit gebratenen Dry-Aged-Rinderfiletstreifen	+12 €

Glasierte Möhren mit Chili und Ahornsirup (vegan) ^H	22 €
weißes Bohnenpüree, Quinoa, Petersilien-Mandel-Pesto	

Fleisch

Geschmorte Rinderrippe ^{A, I, J, L}	26 €
Senfkaviar, Signature-Bratenjus, grüner Spargel, Himbeeren	

Gebratenes Dry-Aged-Rinderfilet ca. 200 g ^{A, C}	46 €
bedeckt mit Knochenmark-Petersilien-Bordelaise, Trüffeljus, Perlzwiebeln, Riesenchampignons karamellisiert mit Balsamico	

Hähnchenroulade gefüllt mit Feta und Spinat ^{C, G}	25 €
Tomaten-Zuckerschoten-Gemüse, Mojo-Rojo-Soße	

Pier 14 Käse-Burger ^{A, G, C}	17,50 €
Rindfleischburger (150 g), Ostseekäse, Brioche-Burger- brötchen und Soße, Salat, Spreewälder Gurke, Tomate, Schmorzwiebeln	

Fisch

Kabeljaufilet pochiert in Olivenöl ^{D, G, L}	26 €
Gurkenrelish, Buttersoße, Lauchstroh	

Pier 14 Backfisch ^{A, C, D, G}	26 €
Seeteufel im Bierteig gebacken, Sriracha-Mayonnaise, Coleslaw Salat	

Gebratenes, mariniertes Wildlachsfilet ^{A, G, H, K}	25 €
Zitronenjoghurt, Babybrokkoli, Macadamia-Tahin	

Pasta

Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel ^{G, A}	25 €
Parmesan, Pinienkerne, Rauke, schwarzer Pfeffer	
- mit Ziegenkäse	+5 €
- mit gebratenen Riesengarnelen	+12 €
- mit gebratenen Maishähnchenstreifen	+10 €
- mit gebratenen Dry-Aged-Rinderfiletstreifen	+12 €