

THE O'ROOM



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE DES THE O'ROOM,

ab dem 01.02.2026 führen wir den The O'Room in einer neuen Form weiter.

Unser Anspruch ist es, Euch glücklich zu machen – mit einer Küche, die für alle zugänglich ist und bei der Genuss und Leichtigkeit im Mittelpunkt stehen. Und genau deshalb bleibt der The O'Room auch weiterhin bestehen – nur eben in neuer Form: Der The O'Room wird künftig als Pop-Up Restaurant genutzt, und wir freuen uns sehr, dass unser guter Freund Claudio Mazzucato dort unsere Gäste ab dem 01.02.2026 mit seinen italienischen Köstlichkeiten verwöhnen wird.

Ich möchte mich bei Euch bedanken – für Eure Treue, Eure Begeisterung und das Vertrauen, das ihr uns über all die Zeit geschenkt habt. Ohne Euch wäre dieser Weg nicht möglich gewesen!

Ein großes DANKE.

Für mich persönlich bedeutet diese Veränderung nicht “Abschied”, sondern Weiterentwicklung: Ich werde natürlich weiterhin als Küchenchef agieren und gleichzeitig den Bereich Events noch stärker ausbauen. Ich freue mich riesig darauf, mich diesen Projekten intensiver zu widmen und gemeinsam mit Euch neue Erlebnisse und besondere Momente zu schaffen.

Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit Claudio – und hoffe, dass wir gemeinsam damit ganz viele Gäste glücklich machen können.

Benvenuti im neuen The O'Room da Claudio – wir sehen uns am Tisch!

Euer gastronomischer Leiter André Kähler & Team

THE O'ROOM

Da Claudio

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit Salat, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	19,50 €
Vitello Tonnato rosa gegarte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße und Kapernbeeren	19,50 €
Carpaccio vom Pulpo (Oktopus) mit Staudensellerie	19,50 €
Im Brickteig gebackener Weichkäse mit Trüffelhonig und gehobeltem saisonalem schwarzen Trüffel	16,00 €
Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella und Basilikum	9,50 €

PASTA

Claudio's Gnocchi mit Steinpilzsahnesoße	18,00 €
Hausgemachte Ravioli mit wechselnder Füllung	19,50 €
Spaghetti aglio olio e peperoncino mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Petersilie Extra: mit gebratenen Garnelen	14,00 € 21,50 €
Hausgemachte Bandnudeln in Trüffelsahnesoße mit gehobeltem saisonalem schwarzen Trüffel	26,50 €

DESSERTS

Panna Cotta mit Früchten	8,50 €
Crème brûlée mit hausgemachtem Eis	9,50 €
Zitronen-Basilikum-Sorbet mit Prosecco	6,50 €
Vanilleeis mit italienischem Eierlikör	6,50 €

THE O'ROOM

Da Gaudio

WEINKARTE

WEISS

Bersano -Roero Arneis 0,75 l 55 €

Feinfruchtiger Klassiker aus dem Piemont mit Noten von Birne, weißen Blüten und einem Hauch Mandeln. Elegant, frisch und harmonisch im Abgang.

Roccaventosa -Pinot Grigio 0,75 l 35 €

Saftig und klar mit Aromen von grünem Apfel, Zitrus und feiner Kräuterwürze. Modern, zugänglich und vielseitig einsetzbar.

Kellerei Bozen - Sauvignon Blanc 0,75 l 45 €

Ausdrucksstark mit Noten von Stachelbeere, Holunderblüte und exotischen Nuancen. Lebendige Säure trifft auf präzise Frische.

Tommasi – Lugana „Le Fornaci“ 0,2 l 9 € | 0,75 l 32 €

Feine Zitrusfrucht, reifer Apfel und mineralische Eleganz. Saftig, ausgewogen und mit klarem, langem Finale.

Tommasi – Custoza 0,75 l 30 €

Leicht und duftig mit Aromen von weißen Blüten, Pfirsich und Zitrus. Frisch, charmant und unkompliziert.

ROSÉ

Tommasi – Rosé „Le Fornaci“ 0,75 l 36 €

Fruchtbetont mit Erdbeere, Himbeere und einem Hauch Grapefruit. Lebendig, frisch und elegant.

ROT

Tommasi – Valpolicella Ripasso 0,2 l 13 € | 0,75 l 50 €

Kraftvoll und samtig mit dunkler Kirsche, Pflaume und feiner Würze. Tiefgründig, weich und mit harmonischem Abgang.

Branciforti – Nero d'Avola 0,75 l 32 €

Typisch sizilianisch mit reifen dunklen Früchten, Schokolade und mediterranen Gewürzen. Vollmundig und rund.

Torrevento – Primitivo 0,75 l 40 €

Intensiv mit Brombeere, Kirsche und feinen Vanillenoten. Weich, kraftvoll und angenehm voll im Geschmack.

Tommasi Amarone Della Valpolicella Classico 0,75 l 100 €

Reife Kirsche, Rosinen und Schokolade – opulent, intensiv und samtig.

Monnalisa -Toscana Rosso 0,75 l 38 €

Komplex mit dunklen Beeren, Tabak und dezenten Röstaromen. Elegant strukturiert und langanhaltend.

Tommasi Recioto Fiorato 5cl 8 €

Dessertwein