

THE O'ROOM

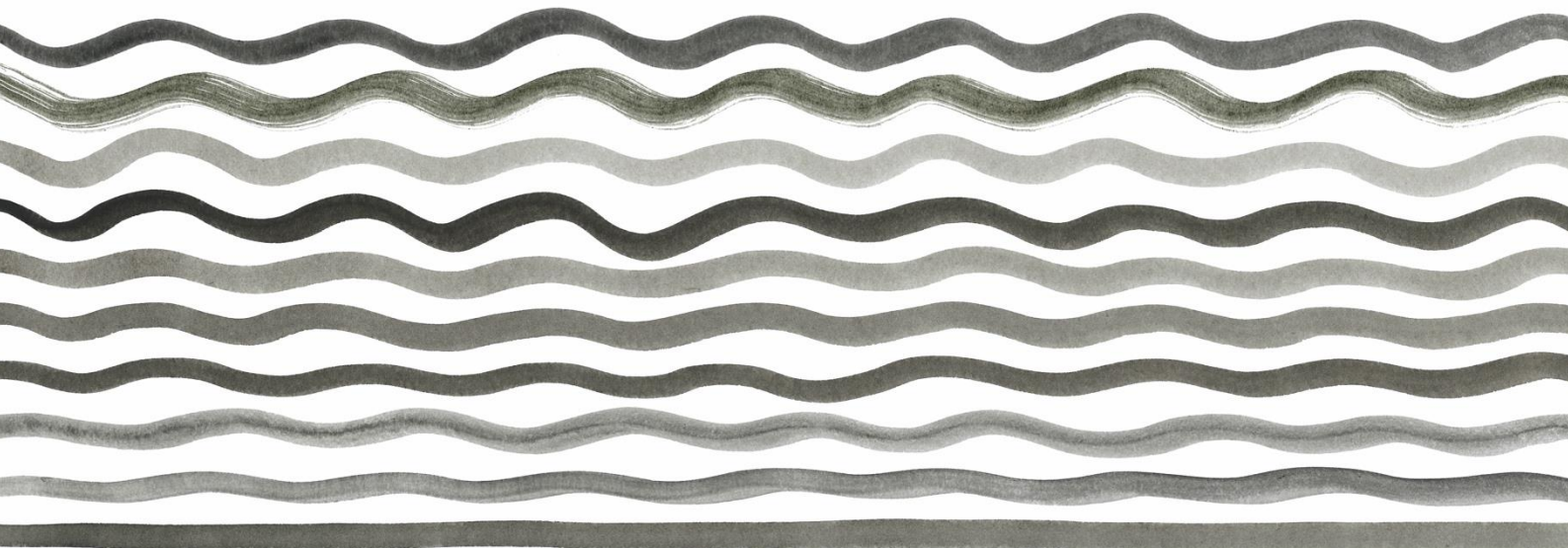
FINE DINING

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GOURMETRESTAURANT

Mein Team und ich freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Wir wünschen uns, dass Sie unser Menü genießen, so wie wir es uns für
Sie vorstellen - eine Reise durch die deutsche Küche mit nordischen
Einflüssen. Sous Chef Martin Gäde und ich sind Kinder der Ostseeküste
und diese kulinarische Herkunft zieht sich durch unsere Speisen.

Freuen Sie sich auf ein Menü voller neu interpretierter traditioneller
Rezepte und handverlesenen Usedomer und Mecklenburger Zutaten.
Wir wünschen Ihnen feinsten Genuss!

Chef de Cuisine André Kähler und sein Team



„KARTOFFEL UND IMPERIAL KAVIAR“

Tannenspitz • Kartoffeleis • Raucheigelb

„GEBEIZTER SAIBLING IM KAPELLSCHEN GARTEN“

Mohn-Pilz Erde • fermentierter Salat und Rettich

„HUMMER UND ERDE“

Pochierter Hummer • Pfifferlinge • Walnuss • Weißer Apfel

„WIESEN LAMM“

Fermentiertes Bohnenpüree • braune Butter • Pflaume • Minze

„KABELJAU GRÜN“

Ferkelglasur • eingelegte Gurke • grüne Tomate • Waldmeister

„HONIGGLASIERTE TAUBENBRUST“

Mais • Rhabarber • Rauch-Zwiebel

„SONNENBLUME“

Ziegenkäse • Sonnenblumenherz und Kerne • Kirsche

„ERDBEERFELD“

Cornflakes Milch Eis • pochierte Erdbeeren • Holunder • Usedomer Kräuter Emulsion



8-Gang-Menü 139 € / 89 € Weinreise

5-Gang-Menü (ohne Hummer, Lamm, Sonnenblume) 109 € / 55 € Weinreise