

Marc O'Polo

# O' N E

RESTAURANT

## SPEISEN

### VORSPEISEN

**Antipasti** 12 €

verschiedene Chalkidiki-Oliven,  
Chorizo, Pecorino-Käse und Rucola

*Frische*

**Bunte Blattsalate** 10 €

alles von Acker und Feld,  
Sylter Dressing, geröstete Kerne

mit confierter Hähnchenbrust 16 €

**Gebackenes Freiland-Ei** 15 €

Salat, Kartoffelcrème,  
Tomaten-Gel und Brotcrunch

### HAUPTSPEISEN

**Kabeljaufilet** 19 €

Spargel-Frülingsgemüse  
und gebratene Kartoffeln

**Knuspriges Schollenfilet** 15 €

hausgemachter Kartoffelsalat,  
Zitronensauce und Blattsalat

**Spargel-Bärlauch-Risotto** 20 €

mit gebratenen Garnelen und Tomaten

**Zarter Kalbstafelspitz** 22 €

Bohnen-Cassoulet, Rosmarinkartoffeln  
und Morchelsauce

**“Broiler“  
vom Usedomer Freilandhuhn** 20 €

halbes Hähnchen mit Paprika-Chili-Gewürz,  
Süßkartoffel-Pommes, Curry-Mayonnaise  
und frischem Salat

**Pastrami-Sandwich** 18 €

Rinderbrustscheiben, Senfmayonnaise,  
Gurken, Tomaten & Salat

### UNSERE KLASSIKER



**Tomaten-Kokos-Suppe** 10 €

mit Safran und Chili

**Bouillabaisse „Heringsdorf-Nizza“** 15 €

Krustentiersud mit Safran, Ostseefische,  
Gemüse und Muscheln

**Frische Pasta** 15 €

Parmesan-Velouté und Rucola

**Gebratene Blutwurst** 15 €

Zwiebel, Apfel und Kartoffelpüree

**3 Königsberger Klopse** 16 €

vom Mecklenburger Rind,  
Bio-Rote Bete, Kapernsauce  
und gebratene Kartoffeln

### DESSERT

**Famous Cheesecake** 10 €

frische Erdbeeren und Sauerrahm-Eis

**Schokoladen-Gâteau** 10 €

Bananen-Mango-Ragout  
und Passionsfrucht-Eis

**Crème brûlée** 10 €

mit Rhabarber-Erdbeer-Salat (Sorbet)

*Bio!*

**Auswahl von Züssower Biokäse** 14 €