



Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT

DAVOR ODER
ZWISCHENDURCH

Vier kurz gebratene Jakobsmuscheln

Limettenbutter, Möhrensauce,
Frühlingslauch, Erbsen 19 €

Fischeintopf „Strandcasino“

Edelfische, Meeresfrüchte, Safran,
Gemüse, Knoblauchcreme, Kräuter 17 €

Petersilienwurzel Weizen Suppe

Mohnsamen, Mohnöl 8 €

Gebrannte Krabbencreme

eingelegte Gurke, Frühlingslauch und
Crème Fraîche 14 €

Tatar vom Norddeutschen Rind

Gewürzmarinade, Gemüsechips, Wachtelei,
frittierte Kapern 24 €

IM HAUPTGANG

Glasierter Dry Aged Schweinebauch

mit Honig, Gemüse Allerlei, Erbsenstampf,
Röstzwiebeln 18 €

Pasta Sommertrüffel

Parmesan, Pinienkerne, Rauke 21 €
mit marinierten Hähnchenbruststreifen + 6 €
mit marinierten Rinderstreifen + 10 €

Salat „Strandcasino“

Petersilien Lemon Dressing, marinierte
Hülsenfrüchte, Wildkräuter, Gurken,
Tomaten 14 €
mit marinierten Hähnchenbruststreifen + 6 €
mit marinierten Rinderstreifen + 10 €

Königsberger Klopse

Rote Bete, Kartoffelstampf, frittierte
Kapern, Zitrone 18 €

Gebratener Seeteufel im Speckmantel

Weißbrotknusper, gebratene Pfifferlinge,
Lauchpüree 27 €

**Frittiertes Hähnchen aus der
Buttermilchmarinade**

Hausgemachte Mayonnaise, Kohlrabi Salat,
Walnuss Öl, Zitronenverbene 22 €

**Norwegischer Kabeljau unter der
Kräuterhaube**

Sauerkraut, karamellisierte Ananas,
Meerrettich-Schmand-Kartoffeln 22 €

Gebratenes Dry Aged Rindersteak

aus der Wesermarsch bedeckt mit
Knoblauch, Zitrone und Petersilie, Schmor-
sellerie, gebratene Pfifferlinge 34 €

DANACH

Gegrillte marinierte Wassermelone

Buttermilch, hausgemachtes
Sauerkleesorbet 10 €

Erdbeeren und Baiser

Hausgemachtes Erdbeereis, Limetten-
Basilikum-Soße 8 €

Marc O'Polo

O'N E

RESTAURANT

GETRÄNKE

APERITIF

Port Tonic	0,2 l	7 €
Aperol Spritz	0,2 l	7 €
Pampelle Tonic	0,2 l	7 €
Sherry Gonzales Byass Dry	5 cl	5 €
Vermouth Bianco	5 cl	6 €
Hugo	0,2 l	7 €
Spritzige Casino Erdbeere	0,2 l	8 €
Lillet Berry	0,2 l	7 €
Moscow Mule	0,1 l	8 €

COCKTAILS

Casino Gin-Dieschen	0,25 l	9,50 €
Casino Sommer	0,25 l	9,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser		
prickelnd oder ohne	0,2 l	2 €
	0,5 l	5 €

<i>hauwgemacht</i>	1,0 l	7,50 €
--------------------	-------	---------------

O's Limonade

Rucola-Zitronenlimonade	0,3 l	4,90 €
Sanddorn-Spicy-Ginger Limonade	0,3 l	4,90 €
Eistee	0,3 l	4,90 €

Orangina	0,25 l	3,50 €
-----------------	--------	---------------

Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Spicy Ginger	0,2 l	3,30 €
--	-------	---------------

afri cola	0,2 l	3 €
------------------	-------	------------

Bluna		
Orange oder Zitrone	0,2 l	3 €

Lassaner Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3 €
Kirschsaft naturtrüb	0,2 l	3 €
Orangensaft	0,2 l	3 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3 €
Sanddornnektar	0,2 l	3 €

BIER

frisch gezapft

Krombacher	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	4 €

Alsterwasser	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	4 €

Hefeweizen naturtrüb	0,5 l	4,20 €
-----------------------------	-------	---------------

Kellerbier naturtrüb	0,3 l	3,90 €
-----------------------------	-------	---------------

BIER

frisch geöffnet

Radler naturtrüb	0,33 l	3,50 €
-------------------------	--------	---------------

Kellerbier dunkel	0,33 l	3,90 €
--------------------------	--------	---------------

Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
-------------------------------	--------	---------------

Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	4 €
-------------------------------	-------	------------

Vitamalz alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
-----------------------------	--------	---------------

Marc O'Polo

O'N E

RESTAURANT

OFFENE WEINE

WEISS

Riesling Wittmann x Marc O'Polo	0,1 l	5 €
Weingut Wittmann, Westhofen - Rheinhessen		
Cuvée Sommertraum	0,1 l	4 €
Feinherb - Weingut August Ziegler Maikammer - Pfalz		
Weißburgunder	0,1 l	4 €
Weingut Jülg - Pfalz		
Unwooded Chardonnay	0,1 l	5 €
Louisvale Wines - Stellenbosch - Südafrika		
Pier 14 Grauburgunder	0,1 l	4,50 €
Weingut Jülg - Pfalz		

ROT

Shiraz	0,1 l	4,50 €
Weingut MAN - Südafrika		
Doppelstück Portugieser	0,1 l	5 €
Weingut Sander Mettenheim - Rheinhessen		
Malbec	0,1 l	4 €
Château Lagrézette Cahors - Südfrankreich		
Cabernet Sauvignon	0,1 l	5 €
Robert Mondavi – Private Selection Napa Valley - Kalifornien		



ROSÉ

Alles Rosa	0,1 l	5 €
Klaus Böhme - Saale-Unstrut		
Jülg Rosé	0,1 l	5 €
Weingut Jülg - Pfalz		

CHAMPAGNER & CO

Pier 14 Cremant Brut	0,1 l	7,50 €
Weingut Jülg - Pfalz		
Grand Brut	0,1 l	12 €
Perrier-Jouët - Champagne - Frankreich		
Prosecco Spumante DOCG	0,1 l	5,50 €
Corte delle Calli - Valdobbiadene Treviso - Venetien		

GRAPPA

Marzadro Chardonnay	2 cl	5 €
Marzadro Gewürztraminer	2 cl	6 €

Marc O'Polo

O'N E

RESTAURANT

GIN

Applaus	4 cl	8 €
Stuttgart Dry Gin 43 % vol Wacholder und Zimt, Zitrusfrüchte und frischer Rosmarin		
ADLER BERLIN	4 cl	8 €
Dry Gin 42 % vol unverfälscht kräftig, weich und ausbalanciert, Ingwer, Koriander, Lavendel, Zitronenschale		
MONKEY	4 cl	9 €
47 Dry Gin 47 % vol frisch, fruchtig, nuancenreich, Rosenknospen, Eibischwurzel, Cranberry, Zimt, Pomelo		
FEEL Munich	4 cl	8 €
Dry Gin 47 % vol klassisch, gut ausbalanciert, grüne Gemüse-Aromen, grünes Gemüse, Tannennadeln, klarer Wacholder		

GIN INTERNATIONAL

GIN MARE	4 cl	9 €
Spanien, 42,7 % vol mediterran, klarer Wacholder, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Olive		

THE BOTANIST ISLAY	4 cl	9 €
Schottland, Dry Gin 46 % vol sehr eigenständig, würzig, frisch, dezente Heunote, angenehme Kräuteraromen		
Hendrick's GIN	4 cl	8 €
Schottland, Dry Gin 44 % vol erfrischend, klar, zugänglich, Zitrus, Fenchel, Lakritz, Rosenblüten, Kräuter, Gurke		
SIPSMITH	4 cl	8 €
England – London, Dry Gin 41,6 % vol klassisch, aromatisch, ausgewogen, klarer Wacholdergeschmack, leichte Zitrusnote		
BEEFEATER 24	4 cl	8 €
England – London, Dry Gin 45 % vol frisch, warm, geschmeidig, Sencha-Tee, Süßholz, Koriander, Grapefruit, Mandeln		

COGNAC / BRANDY

Bas Armagnac Folle Blanche	2 cl	4 €
45 % vol		
Bas Armagnac Cask Strength	2 cl	6 €
12 Years, 48,9 % vol		

Marc O'Polo

O'N E

RESTAURANT

RUM

Ron Zacapa 23Y	2 cl	8 €
Ron Botucal Reserva	2 cl	4 €
El Dorado 12Y	2 cl	4,50 €
Don Papa	2 cl	4,50 €

BOURBON

Wild Turkey Rare Breed	2 cl	4 €
Woodford Reserve	2 cl	4,50 €

SINGLE MALT

Old Pulteney 12Y	2 cl	5 €
Ardbeg Uigeadail	2 cl	9,50 €
Dalmore 12Y	2 cl	5,50 €
Laphroaig Quarter Cask	2 cl	5,50 €
Keyne Eyle	2 cl	25 €

TEQUILA

Patrón Silver	2 cl	6 €
----------------------	------	------------

KRÄUTER & CO

Borgmann 1772	2 cl	3,50 €
Alte Pomeranze Hahnsche Gutsmanufaktur	2 cl	4,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €

FEIN-BRENNEREI PRINZ

Alter Willi	2 cl	4 €
Alte Marille	2 cl	4 €
Alter Bodenseeapfel	2 cl	4 €
Alte Kirsche	2 cl	4 €
Alte Hauszwetschke	2 cl	4 €

EDELBRENNEREI JOHANNES HAAS

Haselnussgeist	2 cl	5 €
-----------------------	------	------------

Marc O'Polo

O'N E

RESTAURANT

BIO-KAFFEE AUS DER PRIVATRÖSTEREI DINZLER

Espresso	2,30 €
Espresso doppelt	4 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	4 €
Café Latte	4 €
Café Crème	3 €

BELGISCHE SCHOKOLADEN- SPEZIALITÄTEN

Heiße Zartbitterschokolade	4 €
Heiße Vollmilchschokolade	4 €
Sahne zur Schokolade	1 €

TEE

**UNSERE ERLESENE TEESELEKTION
VON DER TEE-MANUFAKTUR
WELLMONDO – LUXURY TEA** 5,50 €
serviert im Kännchen

ORGANIC GARDEN DARJEELING
Schwarzer Bio First Flush Darjeeling aus dem
Teegarten Ambootia – der Champagner
unter den Schwarztees

ORGANIC EARLY GREY
Bio Darjeeling & aromatisches Bergamotte-Öl

GREEN NANA
marokkanische Minze & Grüntee mit heiligem
Basilikum und Süßholz

ORGANIC SUPERIOR SENCHA
feiner, besonders milder Bio-Grüntee aus China

LATIN POWER
Rooibos & Yerba Mate mit belebendem Catuaba
und einer fruchtigen Mango-Pflaumen-Note

ORGANIC GOURMET DIGESTIVE
Bio-Kümmel- & Anissamen verfeinert mit Orange
und Zimtstücken – nicht nur nach dem Essen
eine Wohltat

Frischer Tee im Glas 4 €
wahlweise mit: Pfefferminze, Ingwer,
Limette, Zitrone, Orange

gerne auch gemischt