

# 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 Team



„WILDER FLUSSBARSCH“

dreierlei Zitrone · Fenchel · Meerrettich

„KARTOFFELSUPPE“

Rapsöl · Majoran · Pilz-Erde

„GANZE KAROTTE“

Knochenmark · Petersilienfond · Weizenkörner

„DEUTSCHE KÜCHE 3.0“

Ferkelrücken · Malzmayonnaise · Rauch-Paprika · Sauerkraut

„POCHIERTER PETERSFISCH“

Winterrettich · Estragon · Mohn · Mirabelle

„USEDOMER REH AUF DEM WALDBODEN“

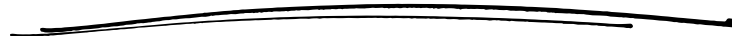
Lauchmarmelade · Gewürz-Birne · Steinpilze · Lacto-Blaubeere

„KNÄCKEBROT“

Züssower Käse · Quitte · Chili

„KÜRBISKUCHEN“

Kiefer-Gewürzsud · Kartoffel-Eis · Bauernpflaume



**8-Gang-Menü** 129 € / 75 € Weinreise

**5-Gang-Menü** (ohne Kartoffelsuppe · Ferkel · Käse) 99 € / 55 € Weinreise

