

THE O'ROOM

FINE DINING

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GOURMETRESTAURANT

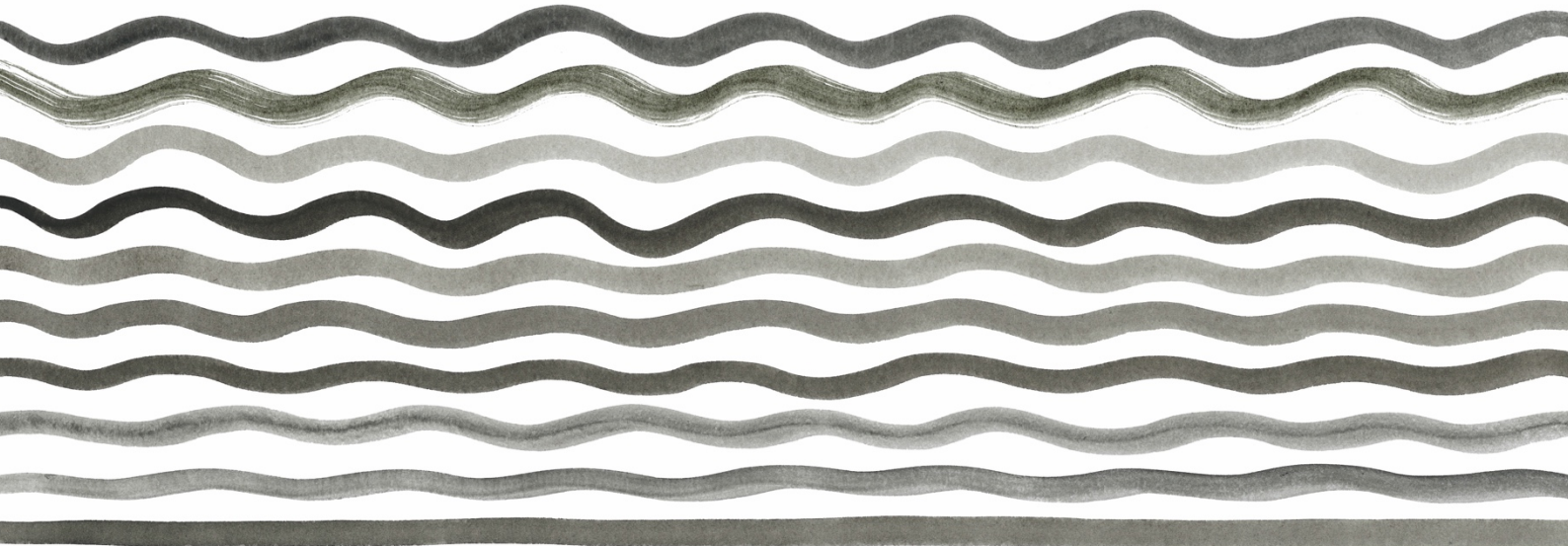
Mein Team und ich freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Wir wünschen uns, dass Sie unser Menü genießen, so wie wir es uns für Sie vorstellen - eine Reise durch die deutsche Küche mit nordischen Einflüssen.

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



„EI UND STULLE“

Rote Bete • Schwarzbrotsoße • Senfsaat

„POCHIERTER HUMMER IM GARTEN“

Kürbis • Kohl

„JAKOBSMUSCHEL UND SEEIGEL“

Fenchel • Mohn • Birne

„BRATENSOSSE“

Knochenmark • Weißbrot

„HEILBUTT GELB“

Steckrübe

„DEUTSCHE KÜCHE 3.5“

Ferkelbäckchen • Blattsalate • Apfel

„WILD, PILZE, NADELN“

Usedomer Wild • Waldfrüchte • Meerrettich

„NACHTISCH BEI OMA“

Milch • Pflaume • Braune Butter



5-Gang-Menü (ohne Hummer, Bratensoße, Deutsche Küche) 109 € / Weinreise 55 €

8-Gang-Menü 139 € / Weinreise 89 €