

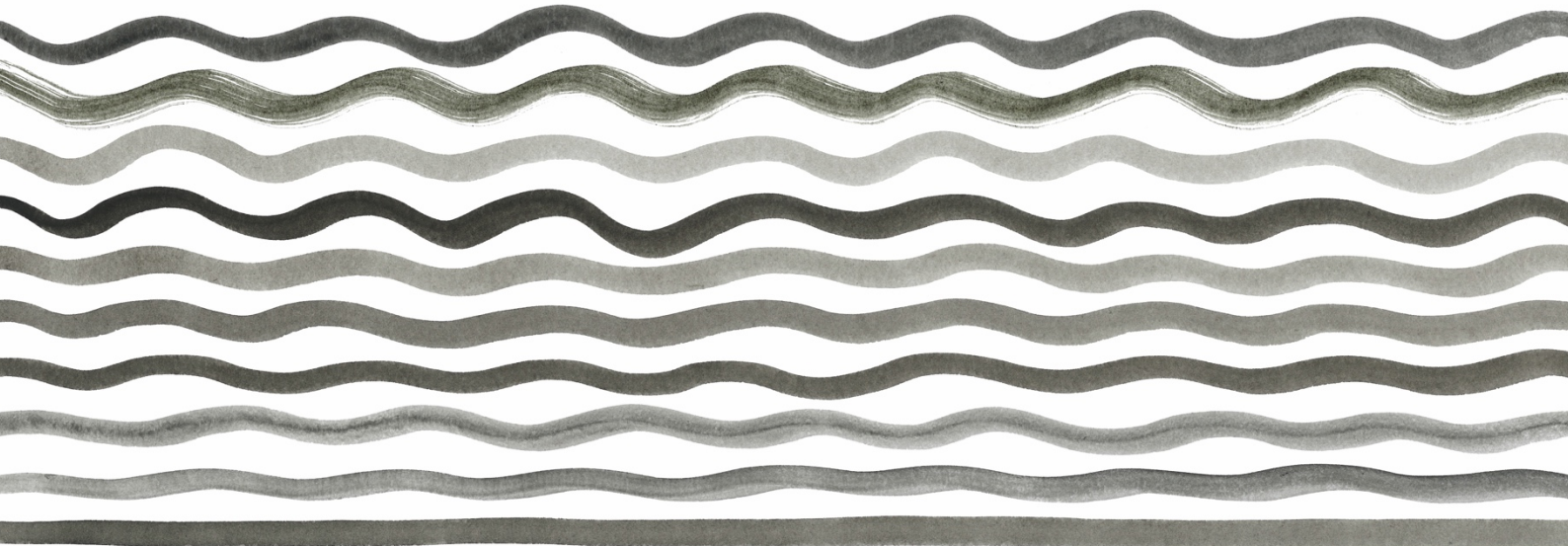
THE O'ROOM

– HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir glauben an gute Qualität durch ausgesuchte regionale Produkte.
Wir legen besonderen Wert auf sorgfältige und frische Zubereitung und die herzliche
Zusammenarbeit mit unseren Partnern. Diese Speisekarte ist eine Verbindung aus
regionaler und nordischer Küche und längst vergessenen Lieblingsgerichten.
Unser internationales Team lässt immer wieder exotische Komponenten mit einfließen.

Wir reagieren gern spontan auf saisonale Verfügbarkeit und Wetterverhältnisse
und passen das Menü entsprechend an.

Viel Vergnügen und Genuß wünschen nun
das Team und Küchenchef André Kähler



„TOMATENSALAT“

Wildkräuter, Waldmeister, Rose

„GESCHMORTER MÜRITZ-SAIBLING“

Gurke, Mohn, Sauerrahm, Senf

„ZWIEBELRAVIOLI“

Rettich, Usedomer Waldpilze, Salzzitrone

„SCHWEDEN-ZANDER“

Kohl, Jus aus den Karkassen

„ MÜRITZ-LAMM “

Kräutermoos, Morchel, Sellerie

„ MECKLENBURGER ROASTBEEF“

Moltebeeren-Jus, Spargel, Kartoffel

„ ZÜSSOWER KÄSE “

Quitte vom letzten Herbst, Gerstenkorn, Walnuss

„ GUAVE UND RHABARBER“

Ingwer, Wacholder, Butterstreusel, Ziegenjoghurt

8-Gang-Menü 155 €

5-Gang-Menü 125 € (ohne Saibling, Lamm, Käse)