

Marc O'Polo

# O'NE

RESTAURANT

## TAGESKARTE

MONTAG-SONNTAG BIS 17 UHR

<b>Bretonische Jahrgangssardinen</b> Baguette und Tomatenchutney	15 €	<b>Gebackenes Schollenfilet</b> Hausgemachter Kartoffelsalat, Zitronensauce und Blattsalate	15 €
<b>Bunte Blattsalate</b> Alles von Acker und Feld, Sylter Dressing, geröstete Kerne	10 €	<b>Usedomer Wildbolognese</b> Waldpilze, wilder Brokkoli, gebratene Drillinge	16 €
mit confierter Hähnchenbrust	16 €	<b>Kotelette vom Mecklenburger Strohschwein ca. 500 g</b> Rahmkraut, Pommery-Senfsauce, Drillinge	18 €
<b>Gebeizter Lachs</b> Avocadocreme, Kokosmilch, Soja Sauce, Radieschen, eingelegte Buchenpilze	18 €	<b>Mecklenburger Dry Aged Rinderrücken ca. 300 g</b> Café de Paris-Butter, frischer Salat und Süßkartoffel-Pommes	38 €
<b>Antipasti</b> Verschiedene Chalkidiki-Oliven, Chorizo, Pecorino, Rucola	12 €	<b>Crème brûlée</b> Karamellisierte Nüsse, Kürbiskernöl, Karamelleis	10 €
<b>Tomaten-Kokossuppe</b> mit Safran und Chili	10 €	<b>Auswahl vom deutschen Rohmilchkäse</b>	14 €
<b>Frische Pasta</b> Parmesan-Velouté, Rucola und Pinienkerne	15 €		
<b>Bouillabaise Heringsdorf – Nizza</b> Krustentiersud mit Safran, Ostseefische, Gemüse, Muscheln	15 €		

---

Zusätzlich bieten wir ein Mittagsmenü an.

Marc O'Polo

# O' N E

RESTAURANT

## ABENDKARTE AB 17.30 UHR

### DAVOR

<b>3 Stück gratinierte Austern</b>	<b>20 €</b>
Spinatpüree, Kartoffelschaum und Parmesan 0,1 l Champagner	
<b>Gebeizter Lachs</b>	<b>18 €</b>
Avocadocreme, Kokosmilch, Soja Sauce, Radieschen, eingelegte Buchenpilze	
<b>Tatar vom Mecklenburger Rind</b>	<b>25 €</b>
Imperial Kaviar, Schmand, Wachtel-Solei	
<b>Rinderessenz</b>	<b>18 €</b>
Pilze, kleines Gemüse und Trüffelravioli	

### UNSERE EMPFEHLUNGEN

<b>Périgord-Trüffel</b>	<b>25 €</b>
Frische Pasta mit Parmesan, Blattspinat und Trüffel	
<b>Gebratenes Kabeljaufilet</b>	<b>25 €</b>
Petersilien-Perlgrauen, buntes Gemüse und schwarze Zwiebelsauce	
<b>Lachsfilet mit Garnelen</b>	<b>28 €</b>
Frischer Blattspinat und Waldpilz-Maultaschen	
<b>Hummer Thermidor</b>	
Gratinierter Hummer mit Artischocken, Champignons und Estragon	
dazu servieren wir eine Bisque und Kartoffel-Ragout	<b>40 €</b>
<b>Mecklenburger Dry Aged Rinderrücken ca. 300 g</b>	<b>38 €</b>
Café de Paris-Butter, frischer Salat, Süßkartoffel-Pommes	



### UNSERE KLASSIKER

<b>Antipasti</b>	<b>12 €</b>
Verschiedene Chalkidiki-Oliven, Chorizo, Pecorino, Rucola	
<b>Bunte Blattsalate</b>	<b>10 €</b>
Alles von Acker und Feld, Sylter Dressing, geröstete Kerne	
mit confierter Hähnchenbrust	<b>16 €</b>
<b>Tomaten-Kokossuppe</b>	<b>10 €</b>
Mit Safran und Chili	
<b>Bouillabaisse Heringsdorf – Nizza</b>	<b>15 €</b>
Krustentiersud mit Safran, Ostseefische, Gemüse und Muscheln	
<b>Frische Pasta</b>	<b>15 €</b>
Parmesan-Velouté, Rucola und Pinienkerne	
<b>Gebackenes Schollenfilet</b>	<b>15 €</b>
Hausgemachter Kartoffelsalat, Zitronensauce und Blattsalate	
<b>Kotelette vom Mecklenburger Strohschwein ca 500 g</b>	<b>18 €</b>
Rahmkraut, Pommery-Senfsauce, Drillinge	

### DANACH

<b>Famous Cheesecake</b>	<b>10 €</b>
Apfelragout und Cappuccino-Eis	
<b>Rhabarber und Prosecco</b>	<b>10 €</b>
Erdbeersorbet	
<b>Crème brûlée</b>	<b>10 €</b>
Karamellisierte Nüsse, Kürbiskernöl, Karamelleis	
<b>Auswahl vom deutschen Rohmilchkäse</b>	<b>14 €</b>

Zusätzlich bieten wir ein Mittagsmenü an.