

Marc O'Polo

# O' N E

RESTAURANT

## SPEISEN

### DAVOR

**Erdbeeren Gazpacho** 12€  
Zwei Riesengarnelen, Chorizo-Chips

**Tatar vom Norddeutschen Rind** 25 €  
Chipotle-Chilli, Avocado,  
Wachtel-Solei, Gemüsechips

**Kokos-Kurkuma-Suppe** 8 €  
Kokoschips, Limette, Sesam

*Frisch* **Bunter Blattsalat** 10 €  
„Alles aus dem Garten“,  
Kerne und Nüsse, Kräuterdressing  
mit Hähnchenbrust + 5 €  
mit vier Riesengarnelen + 6 €

**Antipasti** 15 €  
Chalkidiki-Oliven, Schinken, Chorizo,  
Rindersalami, Manchego, Rucola

### PFIFFERLINGSZEIT

**Pfifferlingsuppe** 9 €  
Wiesenkräuter, Schinken-Chips

**Geschmorte Rinderbacke** 18 €  
Pfifferlinge, Bohnen, Schupfnudeln

*Bio!* **Bio-Rührei mit Nordseekrabben** 16 €  
Pfifferlinge, Insele Käse

**Norddeutsches Dry Aged** 36 €  
Rinderfilet ca. 160g  
Kräuter-Hollandaise,  
Kartoffel-Pfifferlings-Salat

### UNSERE KLASSIKER

**Usedomer Fischeintopf** 15 €  
Edelfische, Safran, Muscheln,  
Gemüse, Knoblauchcreme

**Kartoffelknockeln** 15 €  
Gorgonzola-Sauce, Weintrauben,  
Walnüsse

**Ganze Scholle**  
„Finkenwerder Art de Luxe“ 22 €  
Lardo-Speck, Nordseekrabben,  
Lauchzwiebeln, Kräuterkartoffeln

**Gebratenes Dorschfilet** 20 €  
Knoblauch-Butter-Sauce,  
Gurkensalat, Kräuterkartoffeln

**Glasierter Schweinebauch** 16 €  
Kartoffelrisotto, Apfelbalsam,  
Insele Käse

**Kotelett vom Apfelschwein** 22 €  
Senf-Sauce, Rahmkraut, Drillinge

**Norddeutsches Dry Aged** 34 €  
Rindersteak ca. 260 g  
Petersilie-Zitronen-Knoblauch Topping,  
Süßkartoffel-Pommes, BBQ Dip, Blattsalat

### DANACH

**Tonkabohnen Crème brûlée** 9 €

**Mascarpone Schaum** 8 €  
Erdbeere, Butterstreusel

**Auswahl vom deutschen  
Rohmilchkäse** 14 €

