

Marc O'Polo

# O'NE

RESTAURANT

## SPEISEN

### DAVOR

<b>Drei gratinierte Austern</b> und ein Glas Champagner	20 €
<b>Tatar vom Mecklenburger Rind</b> Chipotle Chilli, Avocado, Wachtel-Solei, Gemüsechips	24 €
<b>Kokos-Kurkuma-Suppe</b> Kokoschips, Limette, Sesam	8 €
<b>Bunter Blattsalat</b> "Alles aus dem Garten", Kerne und Nüsse, Kräuterdressing	10 €
mit Sous Vide Hähnchenbrust	5 €
mit vier Garnelen	6 €
<b>Antipasti</b> Chalkidiki-Oliven, Schinken, Chorizo, Manchego, Rucola	15 €

### SPARGELZEIT

<b>Spargelschaumsuppe</b> Spargel, Kräuter Öl, Zitrone	8 €
<b>Marinierte Miesmuschel</b> Spargel, Wildkräuter, Tomaten, Avocado	14 €
<b>BIO-Rührei mit Nordseekrabben</b> Beelitzer Spargel, geröstetes Schwarzbrot	15 €
<b>Ein halbes Pfund Spargel</b> Sauce Hollandaise oder braune Butter, gebratene Kräuterkartoffeln	13 €
<b>Ein Pfund Spargel</b> Sauce Hollandaise oder braune Butter, gebratene Kräuterkartoffeln	20 €
mit Lachsfilet 140g	8 €
mit Rinderfilet 180g	13 €

### UNSERE KLASSIKER

<b>Usedomer Fischeintopf</b> Edelfische, Safran, Muscheln, Gemüse, Knoblauchcreme	15 €
<b>Frische Pasta</b> Dörrtomaten, Oliven, Knoblauch, Spinat, Feta	14 €
<b>Gebratene Maischolle</b> Nordseekrabben, Gurkensalat, Drillinge	20 €
<b>Gebratenes Dorschfilet</b> Frühlingsgemüse, Zitronen-Butter-Soße, Kartoffelstampf	20 €
<b>Usedomer Wildboulette mit Käse</b> Karottenstampf, Kohl, Preiselbeeren	15 €
<b>Kotelett vom Apfelschwein</b> Rahmkraut, Senfsauce, Drillinge	22 €
<b>Mecklenburger Dry Aged Rinderrücken ca. 300 g</b> Petersilie-Zitronen-Knoblauch Topping, Süßkartoffel-Pommes, BBQ Dip, Blattsalat	34 €

### DANACH

<b>Crème brûlée</b> Erdbeersorbet, Rhabarber	9 €
<b>Mascarponeschaum</b> Erdbeeren, Butterstreusel	8 €
<b>Auswahl vom deutschen Rohmilchkäse</b>	14 €

### WEIN ZUM SPARGEL

<b>Silvaner Spätlese trocken</b>	0,1 l	4 €
Weingut Emmerich – Iphofen – Franken mineralisch, fruchtig mit feinen Säureblitzen		