

Marc O'Polo
O' N E

RESTAURANT

DAVOR ODER
ZWISCHENDURCH

In Rote Bete gebeizter Lachs 18€
Apfel-Koriander-Sorbet, Honig-Senf-Soße, eingelegte Gurken, Joghurt

Gebratene Jakobsmuscheln 26€
Erbse, Couscous, Kokos, Passionsfruchtbutter

Tatar vom Dry Aged Rinderfilet 26€
Gewürzmarinade, Tomatengel, gerösteter Knoblauch, Käsecreme, Eigelb

„Casino“ Fischeintopf 18€
Edelfische, Muscheln, Gemüse, Knoblauchcreme, Safran

Frischer **Salat "Strandcasino" mit Burrata** 18€
Buttersalat, Radicchio, Apfel, Basilikum, Beeren, Apfelvinaigrette, Knuspermischung mit gebratenen Riesengarnelen mit gebratenen Maishähnchenstreifen mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12€ +12€ +12€

Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel 25€
Parmesan, Pinienkerne, Rauke, schwarzer Pfeffer mit gebratenen Riesengarnelen +12€ mit gebratenen Maishähnchenstreifen +12€ mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12€

Gebratenes Lammkarree 36€
Safran-Lammjus, karamellisierter Knoblauch, Sommerbohnen, Cocobohnenstampf

Gebratener Seeteufelfilet in Kräuterpanade 34€
Kartoffelstampf, Lauch-Pfifferlingsgemüse

Gebratenes Island Rotbarschfilet 28€
Basilikumpesto, Risotto-Tricolore, mediterranes Gemüse, Salzzitrone

Dry Aged Rinderfilet aus der Wesermarsch 48€
bedeckt mit Knochenmark-Petersilien-Bordelaise, Trüffel-Jus, geräucherte Kartoffeln, grüner Spargel

IM HAUPTGANG

Veganer **Warmer Betsalat und gebackener Spargel** 24€
Wasabi-Mayo, rote Zwiebeln, Avocado, Yuzu-Vinaigrette, Knuspermischung

Maishähnchenbrust Supreme mit Tomatentopping 28€
Chili-Limetten-Joghurt, gestampfte Süßkartoffel, Baby Brokkoli, Kirschtomaten

Zu Vorspeisen und Käsegerichten reichen wir unser selbstgebackenes Brot, für jede Nachbestellung berechnen wir 1,50€

DANACH

Exklusive Käsevariation des Backensholzer Hofes 28€
(für 2 Personen) 16€
(für 1 Person)
Zwiebel-Chutney, Hafer-Biskuits, Birne, Nüsse

Gegrillte Birne aus dem Einweckglas 14€
Kamille, Honig, Kalamansi, hausgemachtes Salzbrezeleis

Flambierter Backensholzer Käse 14€
Lavendelhonig, hausgemachtes Usedomer Aprikosensorbet, Walnuss

„Cheesecake Love“ 14€
hausgemachtes Erdbeersorbet, luftiger Käsekuchen, Vollkornstreusel, marinierte Erdbeeren, Butterkeks

Hausgemachte Brioche-Eiscreme 14€
Brombeerkompott, Ahornsirup-Creme, Haferknusper, Sauerklee-Soße