

Marc O'Polo
O'NE

RESTAURANT

DAVOR ODER
ZWISCHENDURCH

Gebratene Jakobsmuscheln 22€
Kokos, Aprikose, Pistazie ^{N/I/G/H/A}

„Casino“ Fischeintopf 20€
Edelfische, Muscheln, Gemüse, Knoblauchcreme,
Safran ^{B/L}

Fischeintopf klein 10€

Geflämmt Thunfisch 18€
Senfeiscreme, grüne Soße, Avocado, Pecorino Käse ^{C/I/K}

Tatar vom Rind 24€
Gewürzmarinade, eingelegte Gurke, frittierte Kapern,
Knoblauch, Eigelb ^{C/G}

Mozzarella Burrata in Tomaten-Paprikasalsa 12€
Knoblauchöl, Basilikum, geräucherte Cashewkerne ^{G/H}

Frischer

Salat "Strandcasino" 16€
Superfood Salat, karamellierte Walnüsse, schwarzer
Pfeffer, cremiger Balsamico, Weintrauben, Birne ^{A/L/H}
mit gebratenen Riesengarnelen
mit gebratenen Maishähnchenstreifen
mit gebratenen Dry-Aged Rinderfiletstreifen
+7€
+12€
+10€
+12€

IM HAUPTGANG

Kürbisrisotto Arancini (vegan) 22€
Sesamsoße, Fenchelsalat, Zitrusgel, Grünkohlchips ^{A/K/H}

Pasta

Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel 25€
Parmesan, Pinienkerne, Rauke, schwarzer Pfeffer ^{A/C/G}
mit Burrata di Bufala
mit gebratenen Riesengarnelen
mit gebratenen Maishähnchenstreifen
mit gebratenen Dry-Aged Rinderfiletstreifen
+7€
+12€
+10€
+12€

Fleisch

Entenkeule „Ente à l'Orange“ 28€
Mecklenburger Rotkohl, Kartoffelpüree, Orangensoße ^{A/L/I}

Gebratenes Dry-Aged Rinderfilet ca. 200g 50€
bedeckt mit Knochenmark-Petersilien Bordelaise,
Trüffeljus, hausgemachte Ravioli mit Trüffel-Gorgonzola
Füllung, Sellerie Püree, frischer Trüffel ^{A/C/I}

Rinderhochrippe geschmort 24€
Weizen-Waldpilz-Risotto, Paprika-Mayo, Scamorza-Käse ^{A/G/L}

Pier 14 Ostseekäse-Burger 18,50€
Rindfleischburger (180g), Ostseekäse, Kartoffel-
Burgerbrötchen und Burgersoße, Salat, Spreewälder ^{A/J}
+Fritten mit Würzstoff 22,50€

Fisch

Kabeljau unter der Kräuterhaube 24€
Rahmsauerkraut, karamellierte Ananas, gebratene
Kartoffeln ^{A/C/L/I/J/D/G}

Pier 14 Fish ,n' Chips 28€
Seeteufel im Bierteig gebacken, Fritten mit Würzstoff,
Tatarsoße, Erbsenpüree ^{A/C/D/G}

DANACH

24 Monate gereifter Comté Käse 14€
Zwiebelcreme, Käsecreme, Zitronensorbet, braune Butter ^{G/L}

Hausgemachtes weißes Schokoladeneis 14€
Cannabis, Topinambur, Sauerrampfer, Schokoladenkeks ^{A/G}

Gegrillte Birne aus dem Einweckglas 14€
Hausgemachtes Salzbrezeleis, Kamillenknusper,
Kalamansigel ^{A/G}

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