

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT



DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

Fünf kurz gebratene Jakobsmuscheln

Esskastanienbutter, Apfel-Kohlrabi-Salat,
Meerrettich 21 €

Nashi-Birnen Gorgonzola Suppe

karamellierte Walnüsse 12 €

Tatar von der Entenbrust

Milchferkel Blutwurst, Apfel, Steckrübe,
Salbei 24 €

Fischeintopf "Strandcasino"

Edelfische, Meeresfrüchte, Safran, Gemüse,
Knoblauchcreme, Kräuter 18 €

Frische

Salatschüssel "Strandcasino"

Blattsalate, Walnussdressing, Möhrenstreifen,
Kohlrabi, Weintrauben,
karamellierte Walnüsse 15 €
mit frittiertem Käse aus morgenwarmer Milch +10€
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12 €

Pochiertes Heilbuttfilet

Graupen-Beete-Risotto, Birne, Chicorée,
Cashewkerne 30 €

Gebratenes Müritz Zanderfilet

Rahmwirsing, Schwarzwurzel, Quitte,
gerösteter Mohn 26 €

Gebratenes Dry Aged Rinderfilet

aus der Wesermarsch, bedeckt mit
Knochenmark-Petersilien Bordelaise,
schwarzer Trüffel, Kräuterseitlinge, Kartoffel,
Pastinake 38 €

DANACH

Gegrillte Birne aus dem Einweckglas

Kamille, Honig,
hausgemachtes Salzbrezeleis 10 €

Apfeltarte mit weißer Schokolade

Apfelgelee, Frootloops Eiscreme,
Marshmallows 12 €

IM HAUPTGANG

Rosa gebratene Entenbrust „Honig Lavendel“

Entensoße, Omas Mecklenburger Rotkohl,
frittierter Kürbis 29 €

Handgemachte Pasta „Trüffel“

Parmesan, Pinienkerne, Rauke,
schwarzer Pfeffer 21 €
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12 €

