

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT



DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

Edel Matjes „De Luxe“

Buttermilch, Meerrettich, Rote Zwiebel, Apfel,
Blutwurstkrapfen 15 €

„Topinambur aus der Asche“ Suppe

Topinamburchips, Cranberry 12 €

Tatar von Dry Aged Rinderfilet

Gewürzmarinade, Tomatengel, gerösteter
Knoblauch, Käsecreme, Eigelb 26 €

Kabeljau Fischsuppe nach Käblers Art

Weißfische, Rauchfisch, Muscheln, Gemüse,
Knoblauchcreme, Kräuter 18 €

Frische

Salatschüssel "Strandcasino"

Verschiedene Salate, Apfel Limousin Dressing,
Möhrenstreifen, Weintrauben, Walnüsse und
Knusper 15 €
mit frittiertem Käse aus morgenwarmer Milch
+10€
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12 €

Sautiertes Seeteufel Filet „Cashew Spezial“

Safransud, Erbsen, Fenchel,
frittierte Zwiebelringe 32 €

Gebratener Norwegischer Kabeljau

Blumenkohl, Weintrauben, Pistazien, Usedomer
Vinjus Butter Soße 27 €

Dry Aged Rinderfilet aus der Wesermarsch

bedeckt mit Knochenmark-Petersilien
Bordelaise, geschmorter Sellerie,
Kräuterseitlinge, Trüffelsoße 42 €

DANACH

Exklusive Käse Variation des Backensholzer Hofes (für Zwei Personen)

Zwiebel Chutney, Hafer Biskuits, Birne, Nüsse
28 €

Gegrillte Birne aus dem Einweckglas

Kamille, Honig,
hausgemachtes Salzbrezeleis 14 €

Karottenkuchen

Hausgemachtes Wallnusseis, Karotten Vanille
Creme, Yuzu Baiser 14 €

IM HAUPTGANG

Knusprig frittierter Dry Aged Schweinebauch

Blutwurst Creme, Kartoffelstampf,
karamellisierte Apfel 24 €

Handgemachte Pasta vom Gut-Netzeband mit Trüffel

Parmesan, Pinienkerne, Rauke,
schwarzer Pfeffer 23 €
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €
mit gebratenen Dry Aged Rinderstreifen +12 €

