

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT



DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

Marinierte Gelbschwanzmakrele

Buttermilch, Mango-Avocado-Salsa, Knäckebrot,
karamellierte Oliven 21 €

Geeiste Rote Bete Suppe

Schottisches Ei, Radieschen, Gurke, Dill 14 €

Tatar von Dry Aged Rinderfilet

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

Kabeljau-Fischsuppe nach Köhlers 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 €

Gebratener Rochenflügel

gebräunte Butter, Lauch-Graupen-Risotto,
Zitrone, Kapern 34 €

Gebratener Norwegischer Kabeljau unter der Kräuterhaube

Paprikafond, weiße Bohnen,
grüner Spargel 26 €

Dry Aged Rinderfilet aus der Wesermarsch

bedeckt mit Knochenmark-Petersilien-
Bordelaise, Trüffel-Jus,
Wittenhagener Buchenpilze,
handgemachte Kartoffelnocken 45 €

DANACH

Exklusive Käsevariation des Backenholzer Hofes (für zwei Personen)

Zwiebel-Chutney, Hafer-Biskuits, Birne, Nüsse
28 €

Gegrillte Birne aus dem Einweckglas

Kamille, Honig, hausgemachtes Salzbrezels
14 €

Erdbeeren und Baiser

hausgemachtes Basilikum-Sorbet, Joghurt,
Schokolade 14 €

IM HAUPTGANG

Maishähnchenbrust Supreme

Sauce béarnaise, Süßkartoffel, Tomate, wilder
Brokkoli 27 €

Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel

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

