

THE O'ROOM

FINE DINING

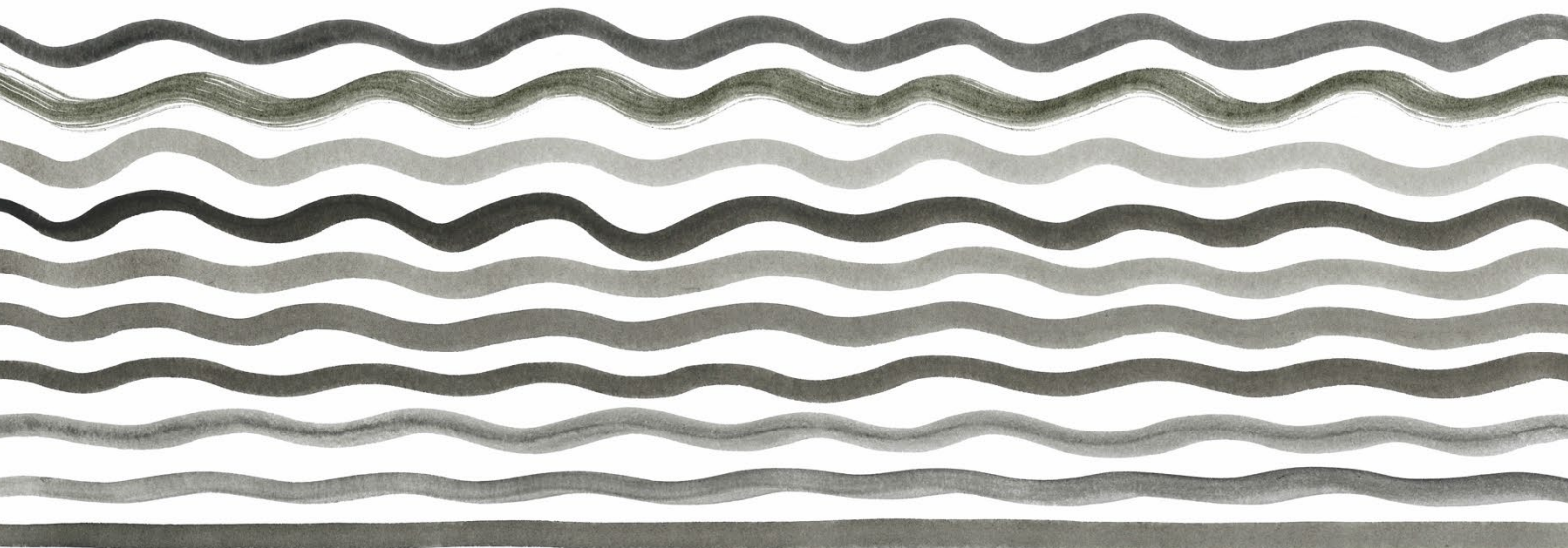
HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GOURMETRESTAURANT

Mein Team und ich freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Die kulinarische Kombination von Heimatliebe und internationalen
Impulsen wird auch in diesem Menü großgeschrieben. Es ist der Spaß an
der Arbeit mit unseren Partnern, Freunden und Gästen, die uns tagtäglich
neu inspiriert.

Genießen Sie in unseren Gerichten das Zusammenspiel aus modernen und
in Vergessenheit geratenen Produkten mit der Kreativität an
verschiedenen Konservierungsmethoden.

Wir wünschen Ihnen feinsten Genuss!

Chef de Cuisine André Kähler und sein Team



MENÜ

„KARTOFFEL UND OSIETRA KAVIAR“
Ferkelsülze • Spargel • Raucheigelb

„FORELLE UND RAUCHAAL“
Entenleber • Usedomer Apfel Kombucha • Wilde Kräuter

„HUMMERSCHWANZ UND SCHWEINESCHINKEN“
Tannenspitz • Blutwurstkrapfen • Kaviar

„POCHIERTER SCHWARZER KABELJAU“
Seeteufelleber • Trüffel • Usedomer Verjus • Pflaumenkernöl

„WITTENHAGENER PILZE“
Insel Waldbeeren • Meerrettich • Rindergarum

„DRY AGED BACKENSHOLZER MILCHRIND UND NORDFRIESISCHES WAGYU“
Frühlingsmorchel • Sellerie • Senfsaat • Rindermayo

„OXIDIERTES FALLOBST“
Rhabarber • Mellenthiner Cannabis • Hanfsamen



7-Gang-Menü 165 € pro Person
Weinreise 75 €/ alkoholfreie Getränkereise 58 €