

THE O'ROOM

FINE DINING

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM GOURMETRESTAURANT

Mein Team und ich freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind!
Erleben Sie, wie sich die Kraft des Meeres mit der Herbstlichkeit des
Waldes und den sonnensatten Früchten des Feldes auf Ihrem Teller
verbinden. Simplizität, Handwerk und Heimatliebe knüpfen einen roten
Faden durch dieses Menü, das den puren Geschmack von Muscheln,
Pflaumen, Kohl und Kastanien freigibt – unverfälscht und echt.

Wir wünschen Ihnen feinsten Genuss!

Chef de Cuisine André Kähler und sein Team



„GEBEIZTER SCHWARZER KABELJAU“
Sauerampfer • Meerwasser • Alge • Inselraps

„KAISERGRANAT“
Mispel • Kräutergelee • Lauch • Birne

„MUSCHELSUPPE“
Muschelkaramell • Zwiebel • Kraut

„ENTENLEBER & ROTKOHL“
Gerösteter und fermentierter Kohl • Sanddorn

„TOPINAMBUR AUS DER ASCHE“
Heucreme • Pilze • Preiselbeere

„MILCHFERKEL“
Steckrübe • schwarzer Trüffel • Petersilie • Kastanie

„EIN LAND AUS MILCH UND HONIG“
Mohn • Gebäck • Pflaume



7-Gang-Menü 150 €/Weinreise 85 €