

Marc O'Polo  
**O'NE**

RESTAURANT

DAVOR ODER  
ZWISCHENDURCH

**Zwei gebratene Jakobsmuscheln** 18€  
Knoblauch-Petersilien-Soße <sup>B/L/N</sup>

**„Casino“ Fischeintopf** 20€  
Edelfische, Muscheln, Gemüse, Knoblauchcreme,  
Safran <sup>B/L</sup>

**Geflämmt Thunfisch** 18€  
Senfeiscreme, grüne Soße, Avocado, Pecorino Käse <sup>C/I/K</sup>

**Tatar vom Dry-Aged Rinderfilet** 26€  
Kartoffelcreme, frittierte Kapern, Eigelb, fermentierter  
Knoblauch, Honig <sup>C/G</sup>

*Frischer*

**Salat "Strandcasino" mit Burrata** 18€  
Superfood Salat, Pinienkerne, Pfeffer, cremiger  
Balsamico, Tomate, Mango, Minze <sup>A/G/H</sup>  
mit gebratenen Riesengarnelen +12€  
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10€  
mit gebratenen Dry-Aged Rinderfiletstreifen +12€

IM HAUPTGANG

*Pflanzenbasierter Essen*

**Kürbisrisotto Arancini** 24€  
Sesamsoße, Fenchelsalat, Zitrusgel, Grünkohlchips <sup>A</sup>

**Gebackener Grüner Spargel** 24€  
Rote Bete, Avocado, Kimchi-Gurke, Wasabi-Mayo,  
Knusper <sup>A</sup>

*Pasta*

**Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel** 25€  
Parmesan, Pinienkerne, Rauke, schwarzer Pfeffer <sup>A/C</sup> +12€  
mit gebratenen Riesengarnelen +10€  
mit gebratenen Maishähnchenstreifen +12€  
mit gebratenen Dry-Aged Rinderfiletstreifen

*Zu Vorspeisen und Käsegerichten reichen wir unser  
selbstgebackenes Brot, für jede Nachbestellung  
berechnen wir 1,50€*

*Fleisch*

**Geschmorte Lammhaxe** 28€  
Paprika-Safran-Fond, Aprikosen-Polenta, Paprika <sup>L</sup>

**Gebratenes Dry-Aged Rinderfilet ca. 200g** 50€  
bedeckt mit Knochenmark-Petersilien Bordelaise,  
Trüffel Jus, hausgemachte Ravioli mit Trüffel-Gorgonzola  
Füllung, Sellerie Püree, frischer Trüffel <sup>A/C</sup>

**Gebratene Maishähnchenbrust mit Honig glasiert** 28€  
MaissöÙe, Karotten-Vanille-Püree, Bohnengemüse

**Königsberger Klopse à la Fleischhauer** 24€  
Butterknusper, Kartoffelpüree, gelbe Honig-Bete,  
Champignons, Kapern, Zitrone <sup>A/C/L</sup>

*Fisch*

**Seeteufel im Bierteig gebacken** 30€  
TatarsoÙe, Paprikasalsa, Apfel-Kohlrabi-Salat <sup>A/C</sup>

**Ganze gebratene Seezunge Müllerin** 50€  
FischsoÙe, unser Pfannenbrot, Sellery Cold Slow Salat,  
Jalapeño und Feige <sup>A/C</sup>

**Gebratenes Fjordlachsforellen Filet unter der  
Kräuterhaube** 26€  
Saiblingskaviar, Dillkartoffeln, Blumenkohl, Romanesco,  
Joghurt-SoÙe <sup>A/C/L/N</sup>

DANACH

**Gebackener Brie** 14€  
Lavendelhonig, Quittensorbet, karamellierte Walnuss <sup>H</sup>

**Nugat Cannabis Praline** 14€  
Mango-Chili-Sorbet, frische Mango, Joghurt, kandierte  
Hanfsamen <sup>E</sup>

**Gegrillte Birne 2.0** 14€  
Hausgemachtes Birnen-Safran-Sorbet,  
Käsekuchencreme, Salzbrezelknusper, Kalamansigel <sup>A/E</sup>