



Marc O'Polo O'NE

RESTAURANT

DAVOR ODER ZWISCHENDURCH

Zwei gebratene Jakobsmuscheln ^{G, N} 20 €
Passionsfrucht-Vanille-Butter-Soße, Pistazie, Kaffeeöl

Tatar vom Rind 100g ^{C, G} 25 €
Gewürzmarinade, eingelegte Gurke, frittierte Kapern und Knoblauch, Eigelb

Geflämmter Thunfisch ^{C, J, K} 20 €
Senf-Eiscreme, Grüne Soße, Avocado, Pecorino Käse

»Casino« Fischsuppe ^{B, L, N, I} 38 €
Riesengarnele, Edelfische, Muscheln, Flusskrebse, Gemüse, Knoblauch, Safran, Curry, Kokos
- für 2 Personen im Topf
- für 1 Person in der Schale 20 €

Gegrillter Octopus ^{N, G, I} 20 €
tomatisierte Chorizo-Soße, Joghurt, geräucherte Cashewkerne, Oliven

Gebackener, flambierter Camembert mit Kräutern ^G 14 €
Kirschtomaten, Schalotten, Knoblauch

Frischer

Salat »Strandcasino« mit Burrata ^{A, G, H} 20 €
Superfood-Salat, Pinienkerne, Pfeffer, cremiger Balsamico, Tomate, Mango, Minze
- mit gebratenen Riesengarnelen +12 €
- mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €
- mit gebratenen Dry-Aged-Rinderfiletstreifen +12 €

IM HAUPTGANG

Kürbisrisotto Arancini (vegan) ^{A, K, H} 24 €
Sesamsoße, Fenchelsalat, Zitrusgel, Grünkohlchips

Fleisch

Gebratenes Dry-Aged-Rinderfilet ca. 200g ^{A, C} 45 €
bedeckt mit Knochenmark-Petersilien-Bordelaise, Trüffeljus, Rosenkohl-Kastanien-Gemüse, gehobeltem Trüffel

Pier 14 Ostseekäse-Burger ^{A, G, C} 18 €
Rindfleischburger (180g), Ostseekäse, Kartoffel-Burgerbrötchen und Burgersoße, Salat, Spreewälder

Gratinierte Maishähnchenbrust Supreme ^{A, G, H} 24 €
mit Tomatentopping, Vichy-Karotten, Vadouvan-Kokos-Soße

Fisch

Pier 14 Backfisch ^{A, C, D, G} 24 €
Seeteufel im Bierteig gebacken, Tatarsoße, Erbsenpüree

Gebratenes Müritz-Zanderfilet ^{A, G, H} 24 €
Blumenkohlpuée, gebratener Blumenkohl, Cassis-Feigen, Pekannuss

Pasta

Handgemachte Pasta vom Gut Netzeband mit Trüffel ^{G, A} 25 €
Parmesan, Pinienkerne, Rauke, schwarzer Pfeffer

- mit Burrata di Bufala +7 €
- mit gebratenen Riesengarnelen +12 €
- mit gebratenen Maishähnchenstreifen +10 €
- mit gebratenen Dry-Aged-Rinderfiletstreifen +12 €

DANACH

Erdbeer-Kaviar-Tiramisu ^{A, G, C} (für 2 Personen) 30 €
Mascarponecreme, hausgemachtes Erdbeersorbet, Erdbeer-Kaviar

Frisch gebackene Windbeutel ^{A, G, C} 14 €
Kokosfüllung, hausgemachte Mango Eiscreme

Gegrillte Birne aus dem Einweckglas ^{A, G, C} 14 €
Quark-Gnocchi in brauner Butter, Salzbrezeleis, Cassissoße, Kalamansi-Gel

BEILAGEN

- »Aztec Gold« Kartoffeln in Butter, Knoblauch, Petersilie ^G 6 €
- Fritten mit Würzstoff 8 €
- Kartoffelgratin „Zwei Käse“ ^G 8 €
- Maiskolben mit schwarzer Knoblauch-Barbecue-Soße ^{F, A, I} 8 €
- Signature Hummus mit Trüffel & Champignons, Cracker ^{H, A} 10 €
- Trüffel & Parmesan Fritten ^G 10 €
- kleiner Beilagensalat 8 €
- drei handgemachte Gorgonzola-Ravioli mit Walnusscreme ^{G, A, C} 10 €
- knusprige Blutwurstkrokette mit Apfel-Chutney ^{A, C, G} 8 €

Servicehinweis

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