

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT

GETRÄNKE

APERITIF

Bellini	0,1 l	14 €
Lillet Berry	0,2 l	7 €
Port Tonic	0,2 l	7 €
Belzasar Red & Spicy	0,2 l	7 €
Gin Basil Smash	0,1 l	9 €
Moscow Mule	0,1 l	8 €
Aperol Spritz	0,2 l	7 €
Daiquiri	0,1 l	8 €
Sherry Gonzales Byass Dry	5 cl	5 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser		
prickelnd oder ohne	0,2 l	2,20 €
	0,7 l	6 €

Vöslauer Mineralwasser		
prickelnd oder ohne	0,25 l	2,80 €
	0,75 l	7 €

hauseigentlich

O's Limonade		
Rucola-Zitronenlimonade	0,3 l	3,90 €
Sanddorn-Spicy-Ginger-Limonade	0,3 l	3,90 €
Eistee	0,3 l	3,90 €
Orangina	0,25 l	3,50 €
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Spicy Ginger	0,2 l	3,20 €
afri cola	0,2 l	2,90 €
Bluna		
Orange oder Zitrone	0,2 l	2,90 €

Lassaner Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,90 €
Kirschsafte naturtrüb	0,2 l	2,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €
Rhabarbersaft	0,2 l	2,90 €
Sanddornnektar	0,2 l	3,50 €

BIER

frisch gezapft

Krombacher	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
Alsterwasser	0,25 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
Hefeweizen naturtrüb	0,5 l	4,20 €
Kellerbier naturtrüb	0,3 l	3,90 €

BIER

frisch geöffnet

Radler naturtrüb	0,33 l	3,50 €
Kellerbier dunkel	0,33 l	3,90 €
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	3,50 €
Weizenbier alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Vitalmalz alkoholfrei	0,33 l	3 €

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT



OFFENE WEINE

WEISS

2016 Riesling Wittmann x MARC O'POLO	0,1 l	5 €
Weingut Wittmann, Westhofen – Rheinhessen		
2015 Cuvée Sommertraum	0,1 l	4 €
feinherb Weingut August Ziegler Maikammer – Pfalz		
2015 Weißburgunder	0,1 l	4 €
Weingut Sander Mettenheim – Rheinhessen		
2015 Lubéron	0,1 l	4 €
Familie Perrin Château de Beaucastel – Rhône		
2015 Unwooded Chardonnay	0,1 l	5 €
Louisvale Wines Stellenbosch – Südafrika		

ROT

2014 Pinot Noir	0,1 l	5 €
Anthony Hammond Oestrich – Rheingau		
2015 Doppelstück Portugieser	0,1 l	5 €
Weingut Sander Mettenheim – Rheinhessen		
2015 Malbec	0,1 l	4 €
Château Lagrézette Cahors – Südfrankreich		
2015 Cabernet Sauvignon	0,1 l	4 €
MAN Vintners Coastal Region – Südafrika		

ROSÉ

2016 Alles Rosa	0,1 l	5 €
Klaus Böhme Saale-Unstrut		
2015 Lubéron	0,1 l	4 €
Familie Perrin Château de Beaucastel – Rhône		

CHAMPAGNER & CO

Brut Réserve	0,1 l	12 €
Nicolas Feuillatte Chouilly – Champagne – Frankreich		
Cuvée Special Brut	0,1 l	7,50 €
Sektellerei MADL Schrattenberg – Weinviertel – Niederösterreich		

GRAPPA

Grappa Marzadro Chardonnay	2 cl	5 €
Grappa Marzadro Amarone	2 cl	6 €

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT

GIN

APPLAUS 4 cl 8 €

Stuttgart Dry Gin 43 % vol
Wacholder und Zimt, Zitrusfrüchte
und frischer Rosmarin

ADLER BERLIN 4 cl 8 €

Dry Gin 42 % vol
unverfälscht kräftig, weich und
ausbalanciert, Ingwer, Koriander,
Lavendel, Zitronenschale

MONKEY 4 cl 9 €

47 Dry Gin 47 % vol
frisch, fruchtig, nuancenreich,
Rosenknospen, Eibischwurzel,
Cranberry, Zimt, Pomelo

FEEL Munich 4 cl 8 €

Dry Gin 47 % vol
klassisch, gut ausbalanciert,
grüne Gemüse-Aromen, grünes
Gemüse, Tannennadeln, klarer
Wacholder

G=in³ 4 cl 7,50 €

Classic 45 % vol
kraftvoller Wacholder,
zartwürzig mit der Frische
von Zitronenzesten

THE BOTANIST ISLAY 4 cl 9 €

Schottland, Dry Gin 46 % vol
sehr eigenständig, würzig, frisch,
dezenete Heunote, angenehme
Kräuteraromen

HENDRICK'S GIN 4 cl 8 €

Schottland, Dry Gin 44 % vol
erfrischend, klar, zugänglich,
Zitrus, Fenchel, Lakritz,
Rosenblüten, Kräuter, Gurke

BLOOM PREMIUM 4 cl 7 €

England – London,
Dry Gin 40 % vol
mild, leicht erfrischend,
entmineralisiertes Quellwasser,
Kamille, Pomelo, Heckenkirsche,
Orangenschale

SIPSMITH 4 cl 8 €

England – London,
Dry Gin 41,6 % vol
klassisch, aromatisch, ausgewogen,
klarer Wacholdergeschmack,
leichte Zitrusnote

BEEFEATER 24 4 cl 8 €

England – London,
Dry Gin 45 % vol
frisch, warm, geschmeidig,
Sencha-Tee, Süßholz, Koriander,
Grapefruit, Mandeln

GIN INTERNATIONAL

GIN MARE 4 cl 9 €

Spanien, 42,7 % vol
mediterran, klarer Wacholder,
Basilikum, Rosmarin, Thymian,
Olive

COGNAC / BRANDY

Frapin Château Fontpinot XO 2 cl 9 €

Premier Grand Cru 41 % vol

Bas Armagnac Folle Blanche 2 cl 4 €

45 % vol

Bas Armagnac Cask Strength 2 cl 6 €

12 Years, 48,9 % vol

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT

RUM

Ron Zacapa 23Y	2 cl	8 €
Ron Botucal Reserva	2 cl	4 €
El Dorado 12Y	2 cl	4,50 €

BOURBON

George Dickel Rye Whisky	2 cl	8,50 €
Blanton's Single Barrel Kentucky Straight Bourbon	2 cl	6,50 €
Wild Turkey Rare Breed	2 cl	4 €
Woodford Reserve	2 cl	4,50 €

SINGLE MALT

Old Pulteney 12Y	2 cl	5 €
Ardbeg Uigeadail	2 cl	9,50 €
The Macallan Amber	2 cl	7 €
Dalmore 12Y	2 cl	5,50 €
Laphroaig Quarter Cask	2 cl	5,50 €
Lagavulin 16	2 cl	6,50 €
Keyne Eyle	2 cl	25 €
Glenmorangie Nectar d'Or	2 cl	7 €

TEQUILA

Patrón Silver	2 cl	6 €
Patrón Reposado	2 cl	6,50 €
Patrón Añejo	2 cl	7,50 €

KRÄUTER & CO

Borgmann 1772	2 cl	3,50 €
Alte Pomeranze Hahnsche Gutsmanufaktur	2 cl	4,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €

FEIN-BRENNEREI PRINZ

Alter Willi	2 cl	4 €
Alte Marille	2 cl	4 €
Alter Bodensee-Apfel	2 cl	4 €
Alte Kirsche	2 cl	4 €
Alte Haus-Zwetschke	2 cl	4 €

EDELBRENNEREI JOHANNES HAAS

Haselnussgeist	2 cl	5 €
-----------------------	------	------------

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT

BIO-KAFFEE AUS DER PRIVATRÖSTEREI DINZLER

Espresso	2,10 €
Espresso doppelt	3,80 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Macchiato	3,60 €
Caffè Latte	3,60 €
Caffè Crema	2,60 €

BELGISCHE SCHOKOLADEN- SPEZIALITÄTEN

Heiße Zartbitterschokolade	4 €
Heiße Vollmilchschokolade	4 €
Sahne zur Schokolade	1 €

TEE

**UNSERE ERLESENE TEESELEKTION
VON DER TEE-MANUFAKTUR
WELLMONDO – LUXURY TEA** 5,50 €
serviert im Kännchen

ORGANIC GARDEN DARJEELING
Schwarzer Bio First Flush Darjeeling aus dem
Teegarten Ambootia – der Champagner unter den
Schwarztees

ORGANIC EARLY GREY
Bio Darjeeling & aromatisches Bergamotte-Öl

GREEN NANA
marokkanische Minze & Grüntee mit heiligem
Basilikum und Süßholz

ORGANIC SUPERIOR CHINA SENCHA
feiner, besonders milder Bio-Grüntee aus China

LATIN POWER
Rooibos & Yerba Mate mit belebendem Catuaba
und einer fruchtigen Mango-Pflaumen-Note

ORGANIC GOURMET DIGESTIVE
Bio-Kümmel- & Anissamen verfeinert mit Orange
und Zimtstücken – nicht nur nach dem Essen eine
Wohltat

ZITRONENVERBENE
Erfrischend und wohltuend

Frischer Tee im Glas 3,50 €

wahlweise mit: Pfefferminze, Ingwer,
Limette, Zitrone, Orange

gerne auch gemischt

Marc O'Polo

O' N E

RESTAURANT

SPEISEN

VORSPEISEN

Tomaten-Kokos-Suppe 10 €
mit Safran und Chili

Antipasti 10 €
verschiedene Chalkidiki Oliven,
Chorizo, Pecorino-Käse und Rucola

Bunte Blattsalate 10 €
alles von Acker und Feld,
Kartoffeldressing, geröstete Kerne

Frischer **Salat vom Tafelspitz** 15 €
Kürbis, Pilze, Rote Bete, Kartoffelschaum
und frischer Meerrettich

NACHSPEISEN

Walnuss-Cheesecake 10 €
Quitte & Apfel-Zimteis

Warme Schokoladentarte 10 €
karamellierte Nüsse und
salziges Karamelleis

Pflaume & Schokolade 10 €
Ragout, warmer Schokoladenschaum,
Vanilleeis und Strudelblätter

Bio! **Auswahl vom Züssower Bio Käse** 14 €



HAUPTSPEISEN

Bouillabaisse
„Heringsdorf – Nizza“ 15 €
Krustentiersud mit Safran,
Ostseefische, Gemüse und Muscheln

Knuspriges Schollenfilet 15 €
Kürbisragout und
Zitronen-Schnittlauchsauc

Frische Pasta 15 €
Parmesan-Velouté und Rucola

Gebratene Blutwurst 15 €
Zwiebel, Apfel und Kartoffelpüree

3 Königsberger Klopse
vom Mecklenburger Rind 16 €
Bio-Rote Bete, Kapernsauc
und gebratene Kartoffeln

Dorschfilet *aus der Ostsee* 19 €
dicke Bohnen mit Speck, Kräutern
und gebratene Kartoffeln

Barbarie Entenkeule 19 €
Rahmwirsing, Kartoffeln und
Orangensauc

Zart geschmorte Lammkeule 22 €
Bohnen, geschmolzene Tomaten,
Oliven und Kartoffelgratin

Rinderschmorbraten 25 €
Rötkohl, Apfel-Gelee, Serviettenknödel
und Trüffelsauc