

Marc O'Polo

# O' N E

RESTAURANT

## GETRÄNKE

### APERITIF

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

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Tafelwasser</b>		
prickelnd oder ohne	0,2 l	<b>2,20 €</b>
	0,7 l	<b>6 €</b>

<b>Vöslauer Mineralwasser</b>		
prickelnd oder ohne	0,25 l	<b>2,80 €</b>
	0,75 l	<b>7 €</b>

*hauseigentlich*

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

### Lassaner Fruchtsäfte

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	<b>2,90 €</b>
Kirschsafte naturtrüb	0,2 l	<b>2,90 €</b>
Orangensaft	0,2 l	<b>2,90 €</b>
Rhabarbersaft	0,2 l	<b>2,90 €</b>
Sanddornnektar	0,2 l	<b>3,50 €</b>

### BIER

*frisch gezapft*

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

### BIER

*frisch geöffnet*

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

Marc O'Polo

# O' N E

RESTAURANT



## OFFENE WEINE

### WEISS

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

### ROT

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

### ROSÉ

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

### CHAMPAGNER & CO

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

### GRAPPA

<b>Grappa Marzadro Chardonnay</b>	2 cl	5 €
<b>Grappa Marzadro Amarone</b>	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

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

---

## BOURBON

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

---

## SINGLE MALT

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

## TEQUILA

<b>Patrón Silver</b>	2 cl	<b>6 €</b>
<b>Patrón Reposado</b>	2 cl	<b>6,50 €</b>
<b>Patrón Añejo</b>	2 cl	<b>7,50 €</b>

## KRÄUTER & CO

<b>Borgmann 1772</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>
<b>Alte Pomeranze</b> Hahnsche Gutsmanufaktur	2 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl	<b>3,50 €</b>

---

## FEIN-BRENNEREI PRINZ

<b>Alter Willi</b>	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Alte Marille</b>	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Alter Bodensee-Apfel</b>	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Alte Kirsche</b>	2 cl	<b>4 €</b>
<b>Alte Haus-Zwetschke</b>	2 cl	<b>4 €</b>

---

## EDELBRENNEREI JOHANNES HAAS

<b>Haselnussgeist</b>	2 cl	<b>5 €</b>
-----------------------	------	------------

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'NE

RESTAURANT

## SPEISEN

### VORSPEISEN

**Wildkräutersalat** 14 €

Alles von Acker und Feld,  
O'NE Balsamico-Dressing,  
geröstete Kerne

*Bio!*

**Gebackenes Freiland-Ei** 15 €

Spinatsalat, Kartoffelcreme und  
Brotcrunch

**Tomaten-Kokos-Suppe** 10 €

mit Safran und Chili

### NACHSPEISEN

**Auswahl von Welziner Insekäse** 14 €

**Cheesecake** 10 €

Sorbet, Beeren, Crumble

**Warme Schokoladentarte** 10 €

Salziges Karamelleis, Rumgel, Apfel

**Gebrannte Sanddorncreme** 10 €



### HAUPTSPEISEN

**Bouillabaisse**  
„Heringsdorf – Nizza“ 15 €

Krustentiersud mit Safran,  
Ostseefische, Gemüse und Muscheln

**Frische Pasta** 15 €

Parmesan Velouté und Rucola

**Gebratene Blutwurst** 15 €

Zwiebel, Apfel und Kartoffelpüree

**Dorschfilet** *aus der Ostsee* 19 €

Spargel-Ragout und  
geschmolzene Tomaten

**Königsberger Klopse vom Jungrind** 19 €

Bio-Rote Bete, Kapernsauce, Kartoffeln

**Usedomer Freilandhuhn à la Frikassee** 19 €

Spargel, Frühlingsgemüse und Drillinge

**Gegrilltes Ostsee-Lachs-Steak** 25 €

Folienkartoffel, Büsumer Krabben und  
Wildkräuter

**Zarter Rinderschmorbraten** 25 €

Karotten, Kartoffelschaum,  
knuspriger Buchweizen

**Mecklenburger**  
**Dry Age Rumpsteak** 30 €

ca. 250 Gramm  
„rosa oder durch“  
Tomatensalat-Gel, Wiesenkräuter,  
Brotcrunch