



RESTAURANT ROLIN

IM HOTEL CAP POLONIO

Menüempfehlung

Belsazar rosé Spritz mit Amalfizitrone 0,2 l € 9,30
oder
Cremant Aimery Grande Cuvée Brut 0,1 l € 8,00

Gänseleberparfait mit Cerealien
Balsamicoapfel, Preiselbeeren und Feldsalat

2011 Bacharacher Riesling Auslese
Weingut Toni Jost / Mittelrhein 0,5cl € 6,00



Filet vom Nordseekabeljau
mit Kruste von Meerrettich, Honig und Rosmarin
geschmorte Rote Bete und Petersilienrisotto

2018 Weißer Burgunder & Chardonnay 0,1l € 6,00
Weingut Michel / Baden

oder

Geschmorte Ochsenbäckchen "Bourguignon"
Rübchen, Räucherspeck, Champignons
Kartoffel- Schnittlauchpüree

2015 Spätburgunder & Merlot
Samtig weich, dunkle Früchte, im Holzfaß gereift
Weingut Acham-Magin / Pfalz 0,1 l € 6,50



Leichtes Limonen Joghurtmousse
marinierte Heidelbeeren mit Tonkabohne

Ramos Pinto, Tawny Port, 10 Jahre alt 5cl € 6,50

3 Gang Menü € 52,00

Überraschungsmenü
3 Gang Menü € 37,00

Vorspeisen & Suppen

Gebäckener Feta von der Insel Lesbos
Hummus, Minze und Granatapfel
€ 14,00



Geräucherter Aal mit Brunnenkresse
Roter Beete, Meerrettich und knusper Schwarzbrot
€ 16,50



Carpaccio vom Rinderfilet
13 Jahre alter Balsamico, ligurisches Olivenöl
Rucola und gehobelter Parmesan
€ 16,50



Gänseleberparfait mit Cerealien
Balsamicoapfel, Preiselbeeren und Feldsalat
€ 17,50



Bunter Pflücksalat mit Hausdressing
geröstetem Landbrot und Pfifferlinge
€ 7,50



Aufgeschäumtes Hummersüppchen
mit geröstetem Blumenkohl und Estragon
€ 15,00



Consommé von der Ente
Pfifferlinge, Royale und Quenelle
€ 9,90

Vegetarisch

Kartoffel- Steinpilzgnocchi mit weißem Tomatenschaum
lauwarmer Salat von Tomaten, Kapern, Oliven
Artischocken und Pfifferlingen
€ 21,00



RESTAURANT ROLIN

IM HOTEL CAP POLONIO

Hauptgänge

*Filet vom Nordseekabeljau
mit Kruste von Meerrettich, Honig und Rosmarin
geschmorte Rote Bete und Petersilienrisotto*
€ 26,00



*Poeliertes Filet vom Weißen Heilbutt
Beurre Blanc, Pfifferlinge, Weinbergpfirsich
zerdrückte Kartoffeln mit Schnittlauch*
€ 34,00



*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfelsalat
und kaltgerührten Preiselbeeren*
€ 26,50



*Geschmorte Ochsenbäckchen "Bourguignon"
Rübchen, Räucherspeck, Champignons
Kartoffel- Schnittlauchpüree*
€ 29,50



*1/2 Kross gebratene Oldenburger Ente
Aprikosen, Spitzkohl und Kartoffel- Steinpilzgnocchi*
€ 32,00



**Für 2 Personen am Tisch tranchiert
Kross gebratene Oldenburger Ente in vier Gängen serviert**

Zweierlei Süppchen

*die Brust mit Aprikosen, Spitzkohl
und Kartoffel- Steinpilzgnocchi*

zur Erfrischung ein Champagnersorbet

*und zum Abschluss die Keule mit Trüffelsauce
Creme von Knollensellerie und lauwarmem Pilzsalat*
€ 46,00 pro Person

Dessert

*Eis & Sorbet aus unserer Patisserie
nach Tagesangebot
je Nocke € 3,50*



*Crème brûlée "Madagascar Vanille"
€ 8,50
mit Cassissorbet
€ 10,50*



*Lauwarmes Schokoladenmalheur
Mango, Passionsfrucht und Piña-Colada Eis
€ 10,50*



*Leichtes Limonen Joghurtmousse
marinierte Heidelbeeren mit Tonkabohne
€ 9,50*



*Dessertparade in kleinen Gläschen serviert
5 variierende, kleine Gläschen mit Leckereien
€ 14,00*



*Lütter Abschluss
1 kleine Leckerei aus der Dessertparade
€ 3,50*



Espresso mit drei zartschmelzenden Pralinen
Sahnetrüffel/ Kokos/ Grand Marnier
7,00