



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Menüempfehlung

Belsazar rosé Spritz mit Amalfizitrone 0,2l € 9,50

Schottischer Lachs „Label Rouge“ im Kräutermantel
Crème fraîche/ grüner Spargel/ Amalfi- Zitrone

2018 Just Riesling, trocken 0,1l € 5,50
Gut Hermannsberg / Nahe



Apfel Maronensüppchen mit Cidre
Gerösteter Schweinebauch & Zimtcroustons



Geschmorte Ochsenbäckchen „Bourguignon“
Rübchen/ Räucherspeck/ Champignons/ Kartoffelmousseline

2016 Schweigener Lemberger, trocken 0,1l € 7,50
Weingut Grafen Neipperg / Württemberg



Leichtes Limonen Joghurtmousse
Gewürzorangen & Granatapfelkerne

2015 Kugelspiel Rieslaner Spätlese Erste Lage, lieblich 0,05l € 5,00
Fürstlich Castell'sches Domänenamt / Franken

3 Gang Menü € 54,00

4 Gang Menü € 62,00

**Überraschungsmenü
3 Gang Menü € 39,00**



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Vorspeisen & Suppen

*Feldsalat mit Preiselbeerdressing
Piemontaiser Haselnuß/ Birne/ Schwarzwurzel*
€ 8,50



*Gebackener Feta von der Insel Lesbos
Hummus/ Minze/ Granatapfel*
€ 14,00



*Schottischer Lachs „Label Rouge“ im Kräutermantel
Crème fraîche/ grüner Spargel/ Amalfi- Zitrone*
€ 17,50



*Carpaccio vom Rinderfilet & Rucolasalat
13 Jahre alter Balsamico/ ligurisches Olivenöl/ gehobelter Parmesan*
€ 17,50



*Apfel Maronensüppchen mit Cidre
Gerösteter Schweinebauch & Zimtcroutons*
€ 9,50



*Consommé von der Ente
Flädle/ Gemüse/ Wacholder Royale*
€ 10,50



RESTAURANT ROLIN

IM HOTEL CAP POLONIO

Hauptgänge

*Filet vom Nordseekabeljau
mit Kruste von Meerrettich, Honig und Rosmarin
geschmorte Rote Bete und Petersilienrisotto*
€ 27,00



*Lauwarmes Saiblingsfilet & Wildgarnele
Beurre Blanc/ Amalfi Zitrone/ junges Gemüse
Erbsen Wan Tan*
€ 29,00



*Wiener Kalbs Schnitzel in Butter gebraten
Erdäpfelsalat mit Kernöl/ kaltgerührte Preiselbeeren*
€ 26,50



*Geschmorte Ochsenbäckchen "Bourguignon"
Rübchen/ Räucherspeck/ Champignons/ Kartoffelmousseline*
€ 29,50



*1/2 Kross gebratene Oldenburger Ente mit Rotweinjus
gepfeffert Altländer Apfel/ Maronencrème/ Rotkohl
kleine Kartoffelklößchen mit Schmelze*
€ 34,00



*Gebackenes Landei vom Hof Ramcke
geschmorte Rote Bete & Petersilienrisotto*
€ 19,50



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Dessert

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



*Lauwarme Apfel Tarte Tatin
Preiselbeeren/ gebrannte Nüsse/ Sauerrahmeis
€ 10,50*



*Leichtes Limonen Joghurtmousse
Gewürzorange & Granatapfelkerne
€ 10,50*



Dessertparade
*4 variierende, kleine Gläschen mit Leckereien
€ 11,50*



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



Espresso mit drei zartschmelzenden Pralinen
*Sahnetrüffel/ Grand Marnier / Marc De Champagne
€ 7,00*