



RESTAURANT ROLIN

IM HOTEL CAP POLONIO

Menüempfehlung

Belsazar rosé Spritz mit Amalfizitrone 0,2l € 9,30

Rare gegrillter Thunfisch "Tataki Teriyaki Style"
Honig- Pomelo/ Edamame/ geröstete Erdnüsse/ Miso Creme

2018 Mâcon-Bussières "Les Clos" 0,1l € 6,50
Domaine Joseph Drouhin



Cappuccino vom Muskat Kürbis
Wildgarnelle & Langer von Neapel



Geschmorte Ochsenbäckchen "Bourguignon"
Rübchen/ Räucherspeck/ Champignons/ Kartoffel- Selleriepüree

2018 Crozes Hermitage Syrah "les Laumes" 0,1l € 7,50
Domaine Delas Frères Rhône



Gianduja Schokoladentörtchen
Zwetschgensorbet/ Nüsse/ karamellisierte Cerealien
Ramos Pinto 10 Jahre alt 0,05l € 6,50

3 Gang Menü € 54,00

4 Gang Menü € 62,00

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

Kross gebratene Oldenburger Ente in vier Gängen serviert

Für 2 Personen am Tisch tranchiert

Zweierlei Süppchen

die Brust mit Rotweinjus
gepfeffertes Altländer Apfel/ Maronencrème/ Rotkohl
kleine Kartoffelklößchen mit Schmelze

zur Erfrischung ein Sorbet von Zitrusfrüchten mit Crémant de Limoux
Amalfi Zitrone/ Bergamotte/ Orange/ Kalamansi/ Limette

und zum Abschluss die Keule "Teriyaki Style"
Honig- Pomelo/ Edamame/ geröstete Erdnüsse
€ 48,00 pro Person



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Vorspeisen & Suppen

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



*Lauwarmer Ziegenfrischkäse
Rote Beete/ Haselnuß/ Apfel- Estragonsud*
€ 14,00



*Rare gegrillter Thunfisch "Tataki Teriyaki Style"
Honig- Pomelo/ Edamame/ geröstete Erdnüsse/ Miso Creme*
€ 17,50
Thunfisch Sashimi Qualität



*Gänseleberparfait mit Cerealien
Altländer Apfel/ Madeirapflaume/ Brioche*
€ 18,50



*Beef Steak Tatar mit Calvados
Kapern/ Schalotten/ Ei/ Schnittlauch/ Cornichons*

*als Vorspeise
mit geröstetem Landbrot
und Fleur de Sel*
€ 16,00

*als Hauptgang
mit Pommes Frites*
€ 23,00



*Cappuccino vom Muskat Kürbis
Wildgarnele & Langer von Neapel*
€ 9,50



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



RESTAURANT ROLIN

IM HOTEL CAP POLONIO

Hauptgänge

*Rare gegrillter Thunfisch "Tataki Teriyaki Style"
Orangen- Pfefferrisotto/ Mandelknusper/ wilder Brokkoli*
€ 29,00
Thunfisch Sashimi Qualität



*Kross gebratener Zander "Winzerin Art"
Traminer Rahmkraut/ Trauben/ Croutons/ Walnüsse/ Räucherspeck
Kartoffel- Trüffelgnocchi*
€ 33,00
Zander aus Wildfang



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



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



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



*Tajarin all'Uovo mit Trüffel- Parmesansauce
Gehobelter Grana Padano & Wintertrüffel
klein € 17,50 / groß € 23,00*



RESTAURANT ROLIN
IM HOTEL CAP POLONIO

Dessert

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



*Crème brûlée "Zitronengras & Kokos"
€ 8,50
mit Passionsfruchtsorbet
€ 10,50*



*Gianduja Schokoladentörtchen
Zwetschgensorbet/ Nüsse/ karamellisierte Cerealien
€ 11,50*



*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
*Himbeergeist/ Eierlikör/ Grand Marnier
€ 7,00*