

KULM ECK

RESTAURANT

Butterstulle: Hausgebackenes Brot, französische Salzbutter & Schnittlauch
Schinken vom Strohschwein & Zerlei vom Radieschen
Mecklenburger Räucheraal, Knäckebrötchen, Sake Gurke & Dillcrème
Gepickeltes Gartengemüse, Schmand & Kräuter

› Freiland Eigelb ‹

Kartoffel, Buttermilch, Kaviar

› Tatar vom Dänischen Kaisergranat ‹

Kalamansi, Chili, Koriander, Crostini

› Safran-Muschel-Sud ‹

Fenchelconfit, geröstetes Muschel-Focaccia, Aioli-Gel

› Kalbsbries ‹

weißes Zwiebelpüree, rotes Zwiebelpapier, Spinatpesto, Australischer Wintertrüffel

› Usedomer Rehragout ‹

Petersilienwurzel, Fichtenspitzen, Johannisbeere, Essenz

› US-Roastbeef ‹

Taco, Pico de Gallo, Salsa, Bloody Caesar Sphäre

› Roma Salat ‹

Walderdbeersorbet, Mandelschokolade, Thymian Crumble

› Kirsche & Hibiskus ‹

weißer Schokoladenschau, Kokos

leicht salzige Mais-Karamell-Praline
Espresso-Eis-Praline

pro Person 150 Euro, Weinbegleitung 70 Euro.

ohne Kalbsbries & Rehragout pro Person 115 Euro, Weinbegleitung 55 Euro.

Zusätzlich

› Hausgebackenes Brot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 10 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

