

KULM
ECK
RESTAURANT

„Champagne is always a good idea!“

Carol Doyard zu Gast im Kulmeck

Butterstulle: Hausgebackenes Brot, französische Salzbutter & Schnittlauch
Schinken vom Strohschwein & Radieschen
Poelierte Auster mit Champagner-Velouté
Quiche Lorraine

› Imperial Kaviar ‹

Bio-Eigelb, Kartoffel, Schnittlauch, Nussbutter

› Tatar vom Dänischen Kaisergranat ‹

Avocado, Kalamansi, Beef-Tea-Gelee, Gold Kaviar

› St. Pierre im Lauchmantel ‹

weiße Zwiebelcrème, Spinat-Velouté, Kalbskopfjus,

› Apfel & Boudin noir ‹

Ingwer, Champignon, Trüffeljus

› Pochiertes Kalbsfilet ‹

Sauce Albufera, Steinpilze, Sellerie

› Sauerampfer Sorbet ‹

Holunderblüten-Gelee, Thymian-Crumble

› Aprikosenragout ‹

Pistaziencrème, Schokoladen-Sorbet

leicht salzige Mais-Karamell-Praline

Espresso-Eis-Praline

Champagner-Himbeer-Törtchen

pro Person 250 Euro (inkl. Champagnerbegleitung & Wasserservice)

HERZLICH WILLKOMMEN!

