

# KULM ECK

RESTAURANT

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

## › Gebackene Auster ‹

Piemonteser Haselnuss, Apfel-Staudensellerie-Gel, Braune Butter, Schmand, Imperial Kaviar

## › Champagner-Auster-Velouté ‹

Staudensellerie-Tempura, Imperial Kaviar

## › Dänischer Kaisergranat 2x ‹

Tatar, Kalamansi, Chili, Koriander, Crostini  
&

Caesar Salat, Tomaten-Gel, Parmesan, Salzzitrone, Croutons

## › Pochiertes Bio-Eigelb ‹

Kartoffel, Trüffeljus, Australischer Wintertrüffel

## › US-Roastbeef ‹

Taco, Pico de Gallo, Salsa, Bloody Caesar Sphäre

## › Challans Entenbrust ‹

weiße Zwiebelcrème, Steinpilz-Enten-Röllchen, Johannisbeer-Gel, Sauce Albufera

## › Cheesecake ‹

Sauerklee-Joghurt-Eis, Holunderblüten-Gel

## › Kirsche & Kokos ‹

Magnolien-Kirsch-Gelee, Schokoladencrumble, Kokoseis

leicht salzige Mais-Karamell-Praline

Espresso-Eis-Praline

pro Person 150 Euro, Weinbegleitung 70 Euro.

ohne Kaisergranat & Roastbeef pro Person 115 Euro, Weinbegleitung 55 Euro.

Zusätzlich

## › Hausgebackenes Brot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 10 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

