

# KULM ECK

RESTAURANT

Butterstulle: Hausgebackenes Brot, französische Salzbutter & Schnittlauch  
Wachtelsolei, Schmand, Sake Gurke, Mecklenburger Räucheraal

Essenz à la chinoise, kleines Gemüse, Pilze

› Hamachi & Meyer-Zitrone ‹

Pak Choi, Koriander, Amaranth, Soja

› Pochiertes Bio-Eigelb ‹

Kartoffelschaum, Kalbskopffjus, Grünkohl, Champignon

› Geschmorter Spitzkohl ‹

ingelegter Tannenspitz, Bacon, Steinpilz-Espuma, Rosmarin-Öl

› Gebratener Roma Salat ‹

Comté, Apfel-Staudensellerie-Gel, schwarzer Trüffel

› Challans Entenbrust & Alba Trüffel ‹

Maronen-Kokos-Schaum, confierter Chicorée, Cidre-Gel, Piemonteser Haselnuss

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – geist ‹

Quitte, Preiselbeeren, Malz, Hibiskus

› Avocado-Parfait ‹

Banane, Mais, Popcorn, Schokolade

Churro

Espresso-Eis-Praline

leicht salzige Mais-Karamell-Praline

pro Person 150 Euro, Weinbegleitung 70 Euro.

ohne Spitzkohl & Roma Salat pro Person 115 Euro, Weinbegleitung 55 Euro.

Zusätzlich

› Hausgebackenes Brot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 10 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

