

KULM ECK

RESTAURANT

Butterstulle: Hausgebackenes Brot, französische Salzbutter & Schnittlauch
Mecklenburger Räucheraal, Apfelschmand, Dillöl, Knäckebrot

Hamachi, Gurken-Tabioka, Kimchi-Eis, Koriander-Mayo, Buchweizen

Charolais-Rinderfilet, Goa Curry-Linsen-Crème, Café-de-Paris-Croutons

› Roscoff-Zwiebel ‹

Rote Bete-Gel, Schmand, Imperial Kaviar, Zwiebel-Essenz, Schnittlauch, Senfsaat

› Pochiertes Bio-Eigelb ‹

Roma Salat, frische Erbsen, ital. Lardo, Kalbskopfjus, Saibling Kaviar

› Spargelschnitzel ‹

Piemonteser Haselnuss, Trüffel-Emulsion, Meyer Zitrone,
gefüllte Frühlingsmorchel, Usedomer Wildkräuter

› Challans Entenbrust ‹

Thai Kha Phed, Moghrabieh, Lauch, Mandarinen Gel

› Hirschkalbsrücken ‹

Sellerie, Cranberry, Wildpfefferjus

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – crème & geeist ‹

geröstete Mandel, Blütenpollen, Honig & Olivenöl aus der Provence

› Geeiste Erbsencrème ‹

Rhabarber, Hibiskus-Gel, Schokolade, Curry-Kokos-Eis

Banane-Basilikum-Pistazie
Espresso-Eispraline
leicht salzige Mais-Karamell-Praline

pro Person 155 Euro, Weinbegleitung 80 Euro.

ohne Spargel & Entenbrust pro Person 125 Euro, Weinbegleitung 65 Euro.

Zusätzlich

› Hausgebackenes Brot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 10 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

