

KULM ECK

RESTAURANT

› DAVOR ‹

Butterstulle: Hausgebackenes Brot, französische Salzbutter & Schnittlauch
Ei-Royal, Mecklenburger Räucheraal, Apfelschmand, Imperial Kaviar

Tartelette – Dänischer Kaisergranat, Guacamole, Kalamansi-Gel
Brühe aus den Köpfen

Hamachi, Gurken-Tapioka, Kimchi-Eis, Koriander-Mayo, Amaranth

› Schabefleisch ‹

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

› Pot-au-feu de printemps ‹

Spargel, frische Erbsen, Morchel, gebackenes Bio-Eigelb, Kalbskopfjus

› Gebratener Roma Salat & frische Steinpilze ‹

Pinienkerne, Stein-Zitrone, Tomate, Salbei-Butter, Pecorino

› Roscoff-Zwiebel ‹

Comté & eingeweckter Wintertrüffel, leicht gebundene Zwiebel-Essenz, Thymian-Focaccia, Rote Bete

› Hirschkalbsrücken ‹

Sellerie, Cranberry, Wildpfefferjus, Brennnessel

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – crèmig & geist ‹

geröstete Mandel, Blütenpollen, Honig & Olivenöl aus der Provence

› Geeiste Erbsencrème ‹

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

› DANACH ‹

Fruchtgummi

Espresso-Eispraline

leicht salzige Mais-Karamell-Praline

pro Person 155 Euro, Weinbegleitung 80 Euro.

ohne Roma Salat & Roscoff-Zwiebel pro Person 125 Euro, Weinbegleitung 65 Euro.

Zusätzlich

› Hausgebackenes Brot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 10 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

