

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

› Hirschkalbsfilet-Tatar ‹

Brennnessel, Cranberry-Gel, Buchweizen

› Gebratene Jakobsmuschel ‹

Ragout von Morchel, Erbsen & Kalbskopfjus
Piemonteser Haselnuss, Roma Salat, Meyer Zitrone

› Geschmorte Ochsenbacke ‹

Steinpilz-Tatar, Sellerie-Püree, Apfel-Sellerie-Gel, Australischer Wintertrüffel

› Imperial Taubenbrust ‹

gebackene Praline, Champignon, Umeboshi-Gel, eigener Jus

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – crèmeig & geeist ‹

geröstete Mandel, Blütenpollen, Honig & Olivenöl aus der Provence

› Kirsche & Magnolie ‹

Schokolade, dehydrierte Milch, Kokoswasser-Gel

› DANACH ‹

Fruchtgummi

Yuzu-Weiße Schokolade-Reis

leicht salzige Mais-Karamell-Praline

pro Person 150 Euro, Weinbegleitung 75 Euro.

Zusätzlich

› Hausgebackenes Brot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 10 Euro

HERZLICH  ILLKOMMEN!