

KULM ECK

RESTAURANT

› DAVOR ‹

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

Tartelette – Drillinge, Schmand, Muschel-Gel, Saibling-Kaviar
Bouchot-Muschel-Sud, Mango-Salsa, Lauch

Beefsteak-Tatar – grüner Paprika, Mojo, Buchweizenpopcorn

› Hamachi ‹

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

› Jakobsmuschel & Kalbszunge ‹

spicy Karotten-Chili-Püree, Steinpilze, Jalapenos-Crème,
Meyer Zitrone, Pecannuss, leicht gelierte Brühe

› Roscoff-Zwiebel & Bio-Eigelb ‹

Tiroler Bio-Bergkäse, australischer Wintertrüffel, Kräutercroûtons, Zwiebelbrühe

› Hirschkalbsrücken ‹

Essenz, brandenburgische Kapstachelbeere, Tannenspitz

Spitzkohlcrème, Kubebenpfeffer-Jus, Umeboshi, Getreide

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – crèmig & 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 WILLKOMMEN!

