

**KULM
ECK**
RESTAURANT

„Champagne is always a good idea!“

Carol Doyard zu Gast im Kulmeck

Butterstulle: Hausgebackenes Brot, französische Salzbutter, Pistazie & Trüffel
Ei-Royal, Meckl. Räucheraal, Apfelschmand, Kaviar

› Beefsteaktatar ‹

Charolais Rinderfilet, grüne Paprika, Mojo, Buchweizen

› Bouchot Muschel ‹

Tartelette – Drillinge, Schmand, Muschelgel, Saibling Kaviar
Muschel Sud, Champagner, Dill

› Gebackene Auster ‹

Piemonteser Haselnuss, Apfel-Staudelsellerie-Gel, Champagner-Auster-Velouté, Imperial Kaviar

› Dänischer Kaisergranat ‹

Goa Curry-Linsen-Espuma, rotes Curryöl, Café-de-Paris-Croûtons

› Pita Pulled Pork ‹

Salsa, gepickelte mexikanische Gurke

› Roscoff Zwiebel & Bio Eigelb ‹

Spinatcrème, Kräutercrumble, Bio Bergkäse, getrüffelte Zwiebelessenz

› Imperial Taubenbrust ‹

Spitzkohlcrème, Umeboshi, Kubebenpfeffer-Jus

› Champagner-Holunderblüten-Gelee ‹

Pfirsich, Blüten

leicht salzige Mais-Karamell-Praline

Walderdbeer-Champagner-Praline

Fruchtgummi

pro Person 285 Euro (inkl. Champagnerbegleitung & Wasserservice)

HERZLICH WILLKOMMEN!

