

# 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 & Steinpilz ‹

spicy Karotten-Chili-Püree, gebundener Steinpilz-Fond  
Jalapenos-Crème, Meyer Zitrone, Pecannuss

## › In Kokosmilch geschmorte Kalbshaxe – gezupft ‹

leicht gebundene Vinaigrette à la chinoise, Thai-Schnittlauch-Öl, Tempura Pak Choi

## › Hirschkalbsrücken ‹

Essenz, Blaubeere, Tannenspitz

Spitzkohlcrème, Kubebenpfeffer-Jus, Umeboshi, Getreide

## › Reblochon-schwarze Nuss-Trüffel-Eis ‹

Birnenchutney, Blütenpollen, Honig & Olivenöl aus der Provence

## › Hokkaido geist ‹

Kokos-Curry-Eis, Paprika-Safran-Schoki, Schokoladencrumble, dehydrierte Milch

## › 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!

