

KULM ECK

RESTAURANT



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

Tartelette - Drillinge, Schmand, Muschel-Gel, Saibling Kaviar
 Bouchot-Muschel-Sud, Dillöl

› Hamachi ‹

gebackener Grünkohl, Passionsfrucht-Soja, Chili-Mayo, Mango-Salsa

› Hirschkalbsfilet ‹

Essenz, Blaubeere, Tannenspitz
 Tatar, grüner Paprika, Mojo, Buchweizenpopcorn

› Jakobsmuschel ‹

spicy Karotten-Chili-Püree, Jalapeños-Crème, Meyer Zitrone, Pata Negra-Brühe, Haselnuss

› Challans Entenbrust ‹

Spitzkohlcrème, Kubebenpfeffer-Jus, Umeboshi, Brennessel

› Reblochon-schwarze Nuss-Trüffel-Eis ‹

Birnenchutney, Blütenpollen, Honig & Olivenöl aus der Provence

› Hokkaido geeist ‹

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

Fruchtgummi, Yuzu-Weiße Schokolade-Reis, leicht salzige Mais-Karamell-Praline

pro Person 150 Euro, Weinreise: 75 Euro

Zusätzlich

Hausgebackenes Brot

Französische Salzbutter,
spanisches Olivenöl, Maldon Salz
10 Euro

Dänischer Kaisergranat & Imperial Kaviar

Kartoffel-Crème de Bresse-Eis,
Schnittlauch-Beurre blanc
35 Euro

Gebackenes Bio-Eigelb & Perigord Trüffel

Kalbskopf, Apfel, Roscoff-
Zwiebel, Rote-Bete-Gel,
Zwiebel-Trüffel-Fond
35 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

