

# KULM ECK

RESTAURANT



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

Rinderschmorbraten, Trüffel, Rote Bete  
 Maronen-Kokos-Velouté

## › Hamachi ‹

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

## › Bouchot Muschel ‹

Ingwer-Apfel, Goa-Curry-Linsencrème, Café-de-Paris Croûtons, schwarze Bohnen  
 Bouchot Muschel-Safran-Curry-Sud

## › Jakobsmuschel ‹

Jalapeños-Crème, spicy Karotten-Chili-Püree, Meyer Zitrone, gebundener Salsiccia-Fond, Haselnuss

## › Beelitzer Kaninchenrücken & Frühlingsmorcheln ‹

Parmesan-Kruste, Lauch-Tartelette, eingelegte Blaubeeren, Calvados-Pommery-Senfsauce

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

Birnenchutney, Blütenpollen, Honig & Olivenöl aus der Provence

## › Pistazien-Kaffee-Gâteau ‹

Rhabarber, Vanilleeis, Passionsfrucht-Baiser

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

pro Person 150 Euro, Weinreise: 75 Euro

### Zusätzlich

#### › Hausgebackenes Sauerteigbrot ‹

Französische Salzbutter,  
 spanisches Olivenöl, Maldon Salz  
 10 Euro

#### › Rouget Barbet & Imperial Gold Kaviar 10 g ‹

Lauch-Kartoffel-Mousseline,  
 Champagner-Velouté  
 35 Euro

#### › Perigord Trüffel & Imperial Taubenbrust ‹

Spinatpüree, Champignon,  
 Pinienkerne  
 35 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

