

# KULM ECK

RESTAURANT



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

Tartelette - Caesar Salad  
Spargel-Velouté

## › Hamachi ‹

Vinaigrette à la chinoise, Buchenpilze, Choy Sum Tempura, Thai-Basilikum Öl

## › Spargel & Frühlingsmorchel ‹

Parmesan-Kruste, frische Erbsen, leicht gebundene Pata Negra Brûhe

## › Jakobsmuschel ‹

Hähnchen-Limettenblatt-Sud, Jalapeños-Crème, spicy Karottenpüree, Haselnuss

## › Challans Entenbrust ‹

Goa Curry-Linsencreme, Moghrabieh, Kokos, eingelegte Weinbeere

## › Labömitzer Ziegenfrischkäse – crèmig & geeist ‹

Blütenpollen, gebrannte Mandeln, Honig & Olivenöl aus der Provence

## › Ab durch die Hecke ‹

Usedomer Wildkräuter, Rhabarber, Basilikum-Limetten-Gel, Blaubeere, Sorbet

Espresso-Eispraline, leicht salzige Mais-Karamell-Praline, Zimtschnecke & geeister Rahm

pro Person 160 Euro, Weinreise: 80 Euro

### Zusätzlich

#### › Hausgebackenes

#### Sauerteigbrot ‹

Französische Salzbutter,  
spanisches Olivenöl, Maldon Salz  
10 Euro

#### › Tatar vom Dänischen

#### Kaisergranat ‹

10 g Imperial Gold Kaviar, Kalamansi  
Gel, Avocadocrème, Beef Tea  
35 Euro

#### › GOP Nebraska

#### Rinderrücken ‹

Spinatpüree, Champignon,  
Parmesan, Pinienkerne, Perigord  
Trüffeljus  
35 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

