

# KULM ECK

RESTAURANT



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

Tartelette - Caesar Salad  
 Safran-Muschel-Sud

## › Auster Pléiade Poget Nr. 2 – sanft pochiert ‹

frische Erbsen, Lauch, Austern-Champagner-Velouté mit Curry, 3 g Malossol Kaviar, Apfelgel

## › Chili Rote Bete & Steinpilze ‹

ingelegte Blaubeeren, Piemonteser Haselnuss, Usedomer Wildkräutersalat, Comté

## › Jakobsmuschel & gebratener Roma Salat ‹

Parmesan-Kruste, australischer Wintertrüffel, Pinienkerne, Meyer Zitrone

## › Zarte Müritz Lammzunge ‹

Saubohnen-Salsa, Jalapeños-Mayo, spicy Karottenpüree, Kalamata Olive, Curry Cashewkerne

## › Labömitzer Ziegenfrischkäse – crèmig & geeist ‹

Blütenpollen, gebrannte Mandeln, Honig & Olivenöl aus der Provence

## › Eingeweckte Stachelbeeren ‹

Vanilleeis, Eierlikörcreme, Johannisbeergel, Merveilles

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  
40 Euro

#### › GOP Nebraska

#### Rinderrücken ‹

schwarze Bohnen, Pico de Gallo,  
Salsa, Tortilla  
35 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

