

# KULM ECK

RESTAURANT



Butterstulle: Hausgebackenes Sauerteigbrot, französische Salzbutter & Schnittlauch  
Ei-Royal, Rauchaal-Matjes, Apfelschmand, Buchweizen

Tartelette - Räucheraal-Schmalz, Kohlrabi, leicht scharfes Mandarinengel  
Knäckebrot - Räucheraal, Apfelgel, Saibling Kaviar  
Aal-Brühe

## › Chili Rote Bete & Steinpilze ‹

eingelegte Blaubeeren, Piemonteser Haselnuss, Kale, Comté

## › Sepia Spaghettini ‹

Hähnchen-Yuzo-Sauce, Bio-Eigelb, krosse Hähnchenhaut

## › Zarte Müritz Lammzunge ‹

Safran-Pimiento-Kohl, Lammsalami, Kochia Samen, Dill Mayo

## › Challans Entenbrust ‹

Tropea Zwiebel, Pflaume, Senfsaat, Pflaumenkernöl-Jus

## › Labömitzer Schafsquark & Shiso geeist ‹

Reneclaude, Blütenpollen, gebrannte Mandeln, Honig & Olivenöl aus der Provence

## › Schokoladentarte ‹

Bananentrüffeleis, Dulce de Leche, Schokoladencrumble, Weiße Schokolade-Yuzo, Pistazie

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

#### › Weißer Trüffel &

#### Eigelb gebacken ‹

Parmesancreme, Kalbskopf-  
Spinat, Pinienkerne  
40 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

