

KULM ECK

RESTAURANT



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

Tartelette - Boudin noir, Holunder-Apfel, spicy Mandarinengel
 Aal-Brühe

› Kalbsbries ‹

Steinpilze, Cale, Rote Pflaume, Emulsion von Piemonteser Haselnuss, Trüffel & Limette

› Patagonischer Toothfish ‹

Kalbskopf, Pimientos-Safran-Kraut, Muschelsauce, Muschel-Mayo

› Gebratene Jakobsmuschel ‹

Rote Bete, eingelegte Blaubeeren, Lardo, Trüffel-Brühe

› Imperial Taubenbrust ‹

Schwarzkohl, rehydrierte Trompeten-Pilze, Sellerie, Trüffeljus, herzhafter Mohn-Gugelhupf

› 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 180 Euro, Weinreise: 90 Euro
 (kleinere Menüauswahl mgl.)

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

› Weißer Trüffel &

Eigelb gebacken ‹

Parmesancreme, Kalbskopf-
 Spinat, Pinienkerne
 35 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

