

KULM ECK

RESTAURANT



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

Tartelette - Pastinake, Trüffel, Kohlrabi, Hühnchenschinken
 Spargelschaum

› Caesar Salad – Kalbsbries ‹

Parmesan, Avocadocrème, Hähnchenhaut-Knusper, Pinienkerne, Pommery Senf-Eis

› Seehecht – gedämpft ‹

Spargel, Zitronen-Mayo, Kalamata Olive, Feta-Velouté, Saibling Kaviar

› Geschmorter Spitzkohl ‹

Steinpilz Duxelles, Emulsion von Piemonteser Haselnuss, Trüffel & Limette, Wintertrüffel

› Müritz Lammrücken ‹

Soja-Spinat, Chili-Pilzcrème, Lamm-Dashi-Fond, gebackener Bio Saitling

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geeist ‹

Tannenspitz, Rhabarber, Cajeta, Blütenpollen, gebrannte Mandeln

› Vanille-Zitronen-Sorbet ‹

Erdbeeren, Sauerampfer, Weiße Schokolade-Sauerampfer, Merveilles

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

› Frühlingsmorchel & Eigelb gebacken ‹

Zuckerschotenpüree,
 Erbsenkerne, Sherry
 35 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

