

KULM ECK

RESTAURANT



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

Tartelette - Pastinake, Trüffel, Kohlrabi, Hühnchenschinken, Blaubeer-Gel
 Goa Curry-Spargelschaum

› Heilbutt – gedämpft ‹

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

› Geschmorter Spitzkohl ‹

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

› Zart geschmorte Lammkeule ‹

Soja-Spinat, Chili-Pilzcrème, Lamm-Dashi-Fond, gebackener Bio Seitling, Curry Cashew

› Rücken vom Heimischen Damwild ‹

Maiwipfel-Pesto, Braue Butter-Buchweizen-Crème, Usedomer Wildkräutersalat, Wachholder-Pfeffer-Jus

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geeist ‹

Tannenspitz, Rhabarber, Cajeta, Blütenpollen, Petersilienöl

› Gugelhupf-Cheesecake ‹

Vanille-Zitronen-Sorbet, Erdbeeren, Sauerampfer, weiße Schokolade, dehydrierte Milch

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 ‹

frische Erbsen, eingelegter
 Wintertrüffel, Kalbskopf-Jus
 35 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

