

# 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

## › Hamachi ‹

Soja-Spinat-Eis, Leche de Tigre - Zwiebel, Gochujang, Kaviar

## › Heilbutt – gedämpft ‹

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

## › Pulpo Szegediner Art ‹

Pimientos-Safran-Kraut, gebundener Gulaschfond, Kartoffel, Chorizo, gepickelte Gurke

## › Heimischer Hirschkalbrücken ‹

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!

