

KULM ECK RESTAURANT



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

Tartelette - Kimchi, Kohlrabi, Hühnchenschinken, Umeboshi
Aalbrühe

› Hamachi ‹

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

› Heilbutt – gedämpft ‹

Aubergine, Tomatengel, Kalamata Olive, Artischocken-Chips, Feta-Velouté

› Steinpilze ‹

geschmorter Spitzkohl, Chili Pilzcrème, Sudashi, Bohnen, leicht gebundene Essenz,

› Heimischer Hirschkalbrücken ‹

Maiwipfel-Pesto, Buchweizen, Usedomer Wildkräutersalat, Piemonteser Haselnuss, Wachholder-Pfeffer-Jus

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geeist ‹

Usedomer Walderdbeer-Wildblüten-Fond, Shiso, Brotchip

› Kirsche & Magnolie ‹

Tannenspitz-Eis, Schokocrumble, Waldmeistergel, junge Zapfen

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

› Australischer

Wintertrüffel ‹

Eigelb gebacken, frische Erbsen,
Morchel, Kalbskopf-Jus
35 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

