

KULM ECK

RESTAURANT



Senfei: Wachtel-Sol-Ei, Dijon-Senf-Ei-Royal, Rote Bete Gel, Kartoffelcrunch, Müritz Saibling Kaviar

Mecklenburger Räucheraal
Flammkuchen, Crème Fraîche, Apfel & Aalbrühe

› Hamachi ‹

Beize von crispy Zwiebel, Chili & heller Soja Sauce, Leche de Tigre - Zwiebel, Gochujang, Kaviar

› Heilbutt – gedämpft ‹

Aubergine, Zitronen-Mayo, Kalamata Olive, Artischocke, Feta-Velouté

› Wagyu Short Rib – Brioche ‹

Steinpilz-Duxelles, Safran-Senf-Mayo, Chili Pilzcrème, australischer Wintertrüffel

› Heimischer Hirschkalbrücken ‹

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

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geist ‹

Usedomer Walderdbeer-Wildblüten-Fond, Shiso, Brotchip

› Kirsche & Magnolie ‹

Tannenspitz-Eis, junge Zapfen-Schokoladen-Crumble, Waldmeistergel

Espresso-Eispraline, leicht salzige Mais-Karamell-Praline, Sorbet

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

Zusätzlich

› Hausgebackenes

Sauerteigbrot ‹

Französische Salzbutter,
spanisches Olivenöl, Maldon Salz
15 Euro

› Tatar vom Dänischen

Kaisergranat ‹

10 g Imperial Gold Kaviar, Kalamansi
Gel, Avocadocrème, Beef Tea
45 Euro

› 50 g Imperial

Gold Kaviar ‹

Karoffelrösti,
Crème de Bresse
140 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

