

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, Kimchi

› Thunfisch ‹

crémige Aubergine, Schnittlauch, Kombualgenbrühe, Kaviar

› Wagyu Short Rib – Brioche ‹

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

› Müritz Lammrücken ‹

Artischocke, Buchweizencrème, Usedomer Wildkräutersalat, gebundener Lammfond

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geist ‹

Apfel-Shiso-Ingwer-Sud, Blütenpollen, Brotchip

› Usedomer Wildbrombeeren ‹

Schokolade, Cookie, Kokos, Cajeta

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

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

Zusätzlich

› Hausgebackenes Brot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 15 Euro

› Tatar vom Dänischen Kaisergrant ‹

10g Imperial Gold Kaviar, Kalamansi Gel, Avocadocrème - 45 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

