

KULM
ECK
RESTAURANT

„Champagne is always a good idea!“

Carole Doyard zu Gast im Kulmeck

17.10.2024 / / 19 Uhr

Geröstetes Brioche, aufgeschlagene französische Salzbutter mit Pistazie & Trüffel, gehobelte Entenleber

› Meckl. Räucheraal ‹

Ei-Royal, Apfelschmand, Kartoffelcrunch, Kaviar & Aalbrühe

› Asia-Hühnchen ‹

Karaage, Sellerie, Hühnerhaut & Hühnchenfond

› Poget Auster Nr. 2 ‹

Senfsorbet, gepickelte Gurke, Kaviar

› Japanische Hamachi ‹

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

› Bigeye Tuna ‹

crémige Aubergine, Schnittlauch, Kombualgenbrühe, Kaviar

› Schmorgurke & Wagyu ‹

La Ratte Kartoffel, Jalapeno

› Imperial Taubenbrust ‹

Apfel-Bondin Noir, Rote Bete, Trüffeljus

› Usedomer Wild-Brombeere ‹

Champagner-Schoko-Crème

leicht salzige Mais-Karamell-Praline

Espresso-Eis-Praline

Sorbet

pro Person 325 Euro (inkl. Champagnerbegleitung & Wasserservice)

HERZLICH WILLKOMMEN!

