

# KULM ECK

RESTAURANT



Wachtel-Ei, Ei-Royal, Spinat, Kartoffelcrunch, Trüffel

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

## › Büsumer Krabben – Brioche ‹

Roma Salat, Safran-Senf-Mayo, Remouladensauce, Kaviar

## › Imperial Taubenbrust ‹

Steinpilz-Duxelles, Rote Bete, Buchweizen, Keule, Trüffeljus

## › Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geist ‹

Shiso, Blütenpollen, Brotchip, Honig & Olivenöl aus der Provence

## › Fresh & Spicy ‹

Schokocrumble, Kürbis-Curry-Gel, Gingersorbet

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!

