

KULM ECK

RESTAURANT



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

Karaage, knusprige Hähnchenhaut, Sellerie
Hähnchenfond

› Hamachi ‹

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

› Jakobsmuschel ‹

Cassoulet von Linsen, Brunoise & Kalbskopf, Champagner-Curry-Velouté, Pistazien-Cracker

› Brioche – geröstet ‹

aufgeschlagene franz. Salzbutter, Pinienkerne, Entenleber, Trüffel

› Heimischer Hirschrücken ‹

Steinpilz-Duxelles, Hagebuttengel, Rosenkohl, Piemonteser Haselnuss, Calvados-Wild-Jus

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geist ‹

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

› Usedomer Wildbrombeere ‹

Schokolade, Champagner-Brombeer-Sud

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

› Alba Trüffel &

Spaghettini ‹

iranische Pistazien, Parmesan-
Velouté, Trüffeljus
45 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!

