

KULM
ECK
RESTAURANT



Chawanmushi, meckl. Räucheraal, Radieschen, Wasabi-Öl, Mayo, Kaviar

Karaage, knusprige Hähnchenhaut, Sellerie, Chili Mayo
Hähnchenfond

› Hamachi ‹

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

› Jakobsmuschel ‹

Cassoulet von Linsen, Brunoise & Kalbskopf, Champagner-Curry-Velouté, Kalamansi-Gel

› Muramasa Thunfisch ‹

Gewürzlack, cremige Aubergine, Kombualgenbrühe, Perigord Trüffel

› Imperial Taubenbrust ‹

Azteken Gold, Steinpilz, Trüffeljus, weißer Trüffel-Schaum

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geist ‹

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

› Irgendwo ist immer Sommer ‹

peruanische Kirsche, Schokolade, Champagner-Kirsch-Sud

Shiso-Apfel-Eispraline, leicht salzige Mais-Karamell-Praline, Sorbet

pro Person 189 Euro, Weinreise: 90 Euro
(kleinere Menüauswahl mgl.)

Zusätzlich

› Hausgebackenes Brot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 15 Euro

› Tatar vom Dänischen Kaisergranat ‹

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

HERZLICH WILLKOMMEN!

