

KULM  
ECK  
RESTAURANT



Wachtel-Ei, Parmesan-Espuma, Kartoffelcrunch, Trüffel

Karaage, knusprige Hähnchenhaut, Sellerie, Chili Mayo  
Hähnchenfond

› Spargel & Ei ‹

Flan, Brioche, Schnittlauchöl, Piemonteser Haselnuss, Kaviar

› Confierte Lachsforelle ‹

Usedomer Wildkräuter, Mirin, Kaviarnage

› Foie Gras de Canard ‹

Morchel, geschmorter Lauch, Erbsenkerne, Essenz

› Heimischer Hirschkalbsrücken ‹

Spargel, Azteken Gold, Pinienkerne, Kakaobohne, Wildpfefferjus

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geist ‹

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

› Thai Basilikum-Sorbet ‹

Schokolade, Rhabarber, Crumble

Espressoispraline, 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!

