

KULM ECK

RESTAURANT



Tartelette - Schwertfischbauch, Shio Koji, Mandarine, Chili, Kaiserschote, Sesam

Mecklenburger Räucheraal - Eierstich, Radieschen, Petersilien-Jalapeños-Vinaigrette
Aalfilet, Rote Bete, Apfel, Geflügelchip

› Confierte Lachsforelle ‹

Schmorgurke, knusprige Fischhaut, Molke, Schnittlauchöl

› Hamachi & Foie Gras ‹

Buchweizen, Shiitake, Essenz, Yuzu

› Wagyu Flank Steak ‹

Spitzkohl, Togarashi Jus, Usedomer Wildpflaume, Umeboshi, Szechuan

› Imperial Taubenbrust ‹

Azteken Gold, Steinpilz-Duxelles, Trüffeljus

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – cremig & geist ‹

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

› Usedomer Wildbrombeere ‹

Espresso-Martini, Schokolade, Koa - Saft der Kakaofrucht

Espressoeispraline, leicht salzige Mais-Karamell-Praline, Sorbet

pro Person 215 Euro, Weinreise: 100 Euro
(kleinere Menüauswahl mgl.)

Zusätzlich

› Hausgebackenes Brot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 15 Euro

› Tatar vom Dänischen Kaisergranat ‹

15 g Imperial Gold Kaviar, Avocadoerème, Beef Tea - 55 Euro

HERZLICH WILLKOMMEN!