

# KULM ECK RESTAURANT



Tartelette - Aalfilet, Shio Koji, Kizami Wasabi, Sesam, Kohlrabi  
Chawanmushi, Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette, Wasabi-Öl

Jjigae-Miesmuschel, Koriander, Kaiserschote, Shitake

## › Confierte Lachsforelle ‹

Gochujang-Kraut, Molke, Petersilien-Öl, eigener Kaviar

## › Flank Steak ‹

Spitzkohl, Togarashi Jus, Usedomer Wildpflaume, Umeboshi, Szechuan

## › Schwarzer Rettich ‹

gebackenes Bio-Eigelb, Piemonteser Haselnuss, Iberico, Trüffel

mit Alba-Trüffel + 15 €

## › Heimischer Rehrücken ‹

Azteken Gold, Waldpilze in Pfeffergelee, Steinpilzschaum, Selleriepüree

## › 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, Avocadocrème, Beef Tea - 55 Euro

HERZLICH ILLKOMMEN!

