

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, Selleriepuree

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – crèmeig & geeist <

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

^
FOOD
▼

› Usedomer Wildbrombeere <

Espresso-Martini, Schokolade, Koa - Saft der Kakaofrucht

Espresso-eispraline, 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!