

KULM ECK RESTAURANT



Tartelette - Aalfilet, Shio Koji, Kizami Wasabi, Sesam, Kohlrabi
Chawanmushi, Schnittlauch, Kaviar



Thunfisch, Szechuan-Bergpfeffer, Kaiserschote, Molke, Kräuteröl, Kalamansi

› Handgetauchte Jakobsmuschel ‹

Jjigae, Koriander, Shitake, Kräuterseitling, Karotte

› Gedämpftes Skreifilet ‹

Feta-Velouté, Kalamata Olive, Aubergine, Kaviar, Kochia Samen

› Challans Entenbrust ‹

Spitzkohl, Togarashi Sud, Usedomer Wildpflaume, Umeboshi

› Heimischer Rehrücken ‹

Rotkohlmousseline, Azteken Gold, Waldpilze, Steinpilzschaum

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – crème & geist ‹

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

› Junger Rhabarber ‹

Walderdbeeren, Schokolade, Vanille, Limonenblatteis

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!

