

# KULM ECK

RESTAURANT



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

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

## › Hamachi ‹

Tomatenwasser leicht geliert, grüne Tomate, Basilikumöl, Burrata, Fenchelsalat

## › Imperial Taubenbrust ‹

Spitzkohl, Togarashi Sud, Nashi Birne, Umeboshi

## › Usedomer Maibock-Rücken ‹

Brennnessel-Spinat, Rehsalami-Morchel-Jus

## › Ochsenbacke ‹

Beelitzer Spargel, Azteken Gold, Piemonteser Haselnuss, Usedomer Wildkräuter, Gremolata, Trüffeljus

## › Labömitzer Ziegenfrischkäse – crèmig & geeist ‹

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

## › Waldmeister ‹

Walderdbeeren, Rhabarber, Valrhona Erdbeer-Schokolade, 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 WILLKOMMEN!

