

KULM ECK

RESTAURANT



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

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

› Poelierte Auster ‹

Champagner-Austernwasser-Espuma, Seeigel-Eis, Mini Gurke, Oyster Leaves, Kaviar

› Beelitzer Spargel ‹

Usedomer Wildkräuter, Piemonteser Haselnuss, Buchweizen, Liebstöckel Hollandaise, Kalbskopf-Jus

› Imperial Taubenbrust ‹

Spitzkohl, Togarashi Sud, Nashi Birne, Umeboshi

› Usedomer Maibock-Rücken ‹

Brennnessel-Spinat, Rehsalami-Morchel-Jus

› Labömitzer Ziegenfrischkäse – crème & geist ‹

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

› Waldmeister ‹

Walderdbeeren, Rhabarber, Valrhona Erdbeer-Schokolade, Saft der Kakaofrucht

Espressoispraline, 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!

