

KULM ECK RESTAURANT



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

Hervé Royale Auster Nr. 3 - poeliert, Austernvelouté, Piemonteser Haselnuss, Kaviar

› Thunfisch ‹

Szechuan-Bergpfeffer, Schmorgurke-Gochugaru, Kombu-Algen-Brühe, Gochujang-Gel

› Handgetauchte Jakobsmuschel ‹

Maitake, Spitzkohl, Maitake-Kaisergranat-Bisque

› Bohnen Cassoulet ‹

Pastrami, Petersilie, Salzzitrone, Parmesan-Espuma, austr. Wintertrüffel

› Imperial Taubenbrust ‹

Pak Choi, Togarashi Jus, Usedomer Pflaume

› Labömitzer Ziegenfrischkäse ‹

Kopfsalat-Eis, Molke, Sakura, Brotchip

› Usedomer Wildbrombeere ‹

Valrhona Matcha-Schokolade, Vanilleeis, Schokoladencrumble

Espressoeispraline

leicht salzige Mais-Karamell-Praline

Sorbet

pro Person 215 Euro, Weinreise: 100 Euro
(kleinere Menüauswahl mgl.)

Zusätzlich

› Hausgebackenes Sauerteigbrot ‹

Französische Salzbutter, spanisches Olivenöl, Maldon Salz - 15 Euro

HERZLICH

ILLKOMMEN!

