

KULM ECK RESTAURANT



Tartelette - Schwertfischbauch-Tatar, Shio Koji, Kizami Wasabi, Sesam, Eiszapfen
Chawanmushi, Schnittlauch, Saibling Kaviar

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

› Thunfisch ‹

Gurkensalat, Essiggurken-Eis, Seeigel-Mayo, Furikake

› Bouchot Muschel ‹

Goa Curry Linsen, Petersilie, Kürbis-Muschel-Sauce

› Raviolo Taubenragout ‹

Bohnencassoulet, Buchweizen, Parmesanvelouté, Trüffeljus

› Heimischer Rehrücken ‹

Steinpilze, Azteken Gold, Rotkohl-Mousseline, Kakaobohne, Wachholder-Wild-Jus

› Labömitzer Ziegenfrischkäse ‹

Kopfsalat-Eis, Molke, Sakura, Brotchip

› Kompott – Usedomer Wildbrombeere ‹

Valrhona Matcha-Schokolade, Matcha-Eis, Schokoladencrumble, Vanillecrème

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!

