KULM ECK
RESTAURANT

Tartelette - norw. Fjord-Forellen-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

› Kabeljau & Boudin Noir ‹

Petersilien-Jalapeño-Vinaigrette, Sauerkraut, Kartoffelcrunch

› Kalbsschmorbraten ‹

mit weißem ital.Trüffel + 25 €

Saubohnen, Selleriepüree, Maronen, Weißer Trüffel-Velouté

› 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

FOOD

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!