

# buffet *Kull* bar

## APÉRO

Bellini Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner .....	17.00
Kull's Passion Fruit Martini Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß .....	13.50
Champagner Deutz Brut .....	0,1l · 16.00
Champagner Deutz Rosé .....	0,1l · 18.00
Champagner Krug Grand Cuvée 172éme Brut.....	0,1l · 50.00

## VORSPEISEN

<b>Kull's Bouillabaisse</b> .....22.50 mit Garnele, Miesmuschel, Julienne Gemüse & Sauce Rouille	<b>1/2 Dutzend Austern</b> ..... 24.50 Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel
<b>Chioggia Rüben</b> (v)..... 15.50 in der Salzkruste gebacken, mit Haselnussvinaigrette, Ziegenkäsecrème, Walnüssen & Zitronenmelisse	<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> ..... 27.50 mit Merquez Lammwurst, Kartoffel-Mousselin & Krustentierschaum
<b>Gegrillter Lauch</b> (v)..... 16.50 mit Sesamvinaigrette, Erdnüssen & Ricottacrème	<b>Calamar Pané</b> ..... 18.50 mit schwarzer Knoblauch Aioli & Pico de Gallo
<b>Caesars Salad</b> ..... 14.50 mit Croûtons & Parmesan	<b>Carpaccio de Crevettes</b> ..... 19.50 mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer
<b>Steak Tartare Classique</b> .....21.50 vom Filet klassisch zubereitet als Hauptspeise mit Pommes .....29.50	<b>Lachsforellentartar</b> v. Fischzucht Birnbaum . 17.50 mit Schnittlauch Velouté, gerösteten Pistazien, Frühlingszwiebeln & Radieschen

## HAUPTGERICHTE

<b>Crying Tiger de Paris</b> .....35.50 vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes	<b>Gegrillte Aubergine</b> (v)..... 24.50 mit Baba Ganoush, eingelegten Karotten, französischem Ziegenkäse, Tahini Joghurt & Pinienkernen
<b>NY-Style Filetsteak</b> .....38.50 von der Bodenseer Färsé, mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre	<b>Risotto au Citron</b> (v)..... 26.50 mit Artischockenherzen, Citrus-Crème fraîche & gereiftem Balsamico Essig
<b>Brust vom Schwarzfederhuhn</b> .....34.50 mit Zitronenfarce gefüllt, Erbsenfricasse, Thymianöl & Erbsensprossen	<b>Wildfang Seezunge</b> ..... 46.50 im Ganzen gebraten, Artischockenherzen, Zitrone & Olivenöl
<b>Lammkrone aus dem Farchant</b> .....39.50 mit Kartoffelgratin, Sauces fines Herbes, Rosmarin Jus & Perigord Trüffel	<b>Filet vom Loup de Mer</b> ..... 39.50 aus der Bretagne mit sautiertem Blattspinat, Beurre Blanc & Mandelgremolata
	<b>Moules frites</b> mit Pommes ..... 26.50 in Weißweinsud, mit Julienne Gemüse

## BEILAGEN

Gedämpfter Spinat .....	6.90	Bratkartoffeln .....	6.90
Glasiertes buntes Gemüse.....	6.90	Pommes mit Chili-Mayonnaise .....	6.90
Gemischter grüner Salat .....	6.90	Kartoffelgratin .....	6.90

(v) = vegetarische Gerichte

# buffet *Kull* bar

## DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar .....	9.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Joghurt Eis.....	12.50
Tarte tatin mit Vanilleeis & Crème fraîche.....	11.50
Crêpe Suzette mit Vanilleeis und Grand Marnier.....	12.90
Baskischer Cheesecake mit Himbeerkompott.....	10.50
Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf & Walnüssen .....	12.50

### — DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS —

2012 Banyuls Grand Cru, Cave L'Étoile .....	0,1l · 13.90
2019 Beerenauslese Cuvée Kracher, Burgenland.....	0,1l · 13.50
2020 Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins.....	0,1l · 11.50
2012 Vin Jaune, Didier Grappe, Jura .....	0,1l · 24.00

## EDELBRÄNDE

Rote Williamsbirne, Reisetbauer, Axberg .....	2 cl · 14.50
Marillenbrand, Reisetbauer, Axberg.....	2 cl · 14.50
Karottenbrand, Reisetbauer, Axberg .....	2 cl · 14.50
Zwetschgenbrand, Reisetbauer, Axberg .....	2 cl · 12.50
Haselnussbrand, Lantenhammer, Schliersee.....	2 cl · 9.50
2015 Williamsbirne Rochelt, Tirol .....	2 cl · 19.50

## GRAPPE

Grappa di Barbera, Berta .....	2 cl · 8.00
2011 Tresolitre Barolo, Berta .....	2 cl · 15.00
2016 Barili di Sassicaia, Riserva, Jacopo Poli.....	2 cl · 11.00

## BRANDY

Hennessy, Fine de Cognac .....	4 cl · 10.00
Hennessy XO.....	4 cl · 28.00
Calvados du Breuil, Pays d'Auge.....	4 cl · 14.00
1971 Bas Amagnac, Chateau de Gaube .....	4 cl · 22.00

## WHISKEY

Blanton Single Barrel .....	4 cl · 16.00
Ardberg 10 years .....	4 cl · 13.00
Bowmore .....	4 cl · 13.00
Macallan 18 years.....	4 cl · 69.00