

# 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
Alkoholfreier Sekt Brombeerblatt & Apfel, Sekthaus Griesel .....	0,1l · 10.00

## VORSPEISEN

<b>Hummerbisque</b> .....	22.50	<b>1/2 Dutzend Austern</b> .....	24.50
mit Flusskrebssravioli & Julienne Gemüse		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel	
<b>Chioggia Rüben</b> (v) .....	14.50	<b>Jahrgangssardinen „Ville Bleue“</b> ...	18.50
in der Salzkruste gebacken, mit Haselnussvinaigrette, Ziegenkäsecrème, Walnüssen & Zitronenmelisse		von der Conserverie Gonidec aus Concarneau mit Brioche & gesalzener Butter serviert	
<b>Warmes Brioche Duxelle</b> (v) .....	18.50	<b>Calamar Pané</b> .....	17.50
mit Steinpilzmousse, eingelegten Zwetschgen & Herbstrüffel aus dem Piemont		mit schwarzer Knoblauch Aioli & Pico de Gallo	
<b>Caesar's Salad</b> (v) .....	14.50	<b>Carpaccio de Crevettes</b> .....	19.50
mit Croûtons & Parmesan		mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer	
<b>Steak Tartare Classique</b> .....	21.50	<b>Ceviche vom Loup de mer</b> .....	19.50
vom Filet klassisch zubereitet		mit Kokos-Leche de tigre, Schalotten, Radieschen, Koriander & Chilli dazu hausgemachte Reischips	
als Hauptspeise mit Pommes .....	28.50		

## HAUPTGERICHTE

<b>Crying Tiger de Paris</b> .....	35.50	<b>Gegrillte Aubergine</b> (v) .....	24.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes		mit Baba Ganoush, eingelegten Karotten, französischem Ziegenkäse, Tahini Joghurt & Pinienkernen	
<b>NY-Style Filetsteak</b> .....	38.50	<b>Hokkaido Kürbis</b> (v) .....	27.50
von der Bodenseer Färse, mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre		mit Honig und Thymian gegrillt, dazu lauwarmer Belugalinsensalat, Trüffelcreme & Herbstrüffel aus dem Piemont	
<b>Cassoulet de Canard</b> .....	34.50	<b>Lachsforelle</b> v. Fischzucht Birnbaum .....	35.50
Entenkeule vom Geflügelhof Lugeder mit geschmorten Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree & Preiselbeer Jus		mit glacierten Mangetout, Kartoffelpüree, Lachskaviar und Zitronenvinaigrette	
<b>Poltinger Hirschkalbsrücken</b> .....	39.50	<b>Filet vom Loup de Mer</b> .....	38.50
mit scharf angebratenem Spitzkohl, Kürbismousse, Herbstrüffel aus dem Piemont & Portweinjus		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
Wilder Brokkoli mit Chili .....	8.90	Pommes mit Chili-Mayonnaise .....	6.90
Gemischter grüner Salat .....	6.90	Kartoffelpüree .....	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
Zwetschgenrumble mit Mohn Eis .....	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