buffet Kull bar

APÉRO

Kull´s Passion Fruit Martini Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß 13.50
Bellini Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner 18.50
Champagner Deutz Brut ..... 0,1l · 18.00
Champagner Deutz Rosé ..... 0,1l · 19.50
Krug Grand Cuvée 173éme Edition Brut ..... 0,1l · 50.00

VORSPEISEN

Kull`s Bouillabaisse 17.50
mit Garnele, Loup de Mer, Juliennegemüse, Sauce Rouille & Knoblauchcroûton

Caesars Salad 14.50
mit Croûtons & Parmesan

Brioche Duxelle(v) 19.00
Brioche von der Boulangerie Dompierre mit Portweinfeigen, Pastinakenchips & Trüffel

Chiogga Rüben(v) 16.50
in der Salzkruste gebacken, mit Haselnussvinaigrette, Ziegenkäsecrème, Walnüssen & Zitronenmelisse

Steak Tartare Classique 21.50
vom Filet klassisch zubereitet
als Hauptspeise mit Pommes Allumettes 28.50

Gegrillter Oktopus 19.50
mit würziger Merguez, Spitzpaprika-Pesto, Limonen-Jus & Kräuteröl

1/2 Dutzend Austern 24.50
Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel

Calamar Pane 19.50
mit schwarzer Knoblauch Aioli, Pico de Gallo & Limette

Carpaccio de Crevettes 19.50
mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer

Lachsforellentatar 17.50
mit Dill-Buttermilch Velouté, eingelegten Radieschen & Pistazien

HAUPTGERICHTE

Confit de Canard 31.50
geschmorte Entenkeule vom Geflügelhof Lugeder mit Kartoffel-Mousselin, Wurzelgemüse und Preiselbeerjus

Lammkrone aus dem Farchant 39.50
mit Kartoffelgratin, Sauces fines Herbes, Trüffel-Jus & Spitzkohl

Crying Tiger de Paris 35.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes Allumettes

NY-Style Filetsteak 39.50
von der Bodenseer Färse, mit Bratkartoffeln, Jus & Beurre Maître

Trüffelrisotto(v) 27.50
mit gereiftem Parmesan & Buchenpilze

Moules frites 26.50
in Weißweinsud, mit Julienne Gemüse & Pommes Allumettes

Filet vom Loup de Mer 38.50
Wildfang aus der Bretagne mit sautiertem Blattspinat, Beurre Blanc & Mandelgremolata

Seezunge 42.50
Wildfang aus der Nordsee, mit Zitronenbutter & gegrillter Zitrone

BEILAGEN

Gedämpfter Spinat 6.90
Wilder Brokkoli 8.90
mit Chili
Gemischter grüner Salat 6.90
Bratkartoffeln 6.90
Pommes Allumettes 6.90
mit Chili-Mayonnaise
Kartoffelgratin 6.90

(v) = vegetarische Gerichte
Für weitere Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie gerne unser buffet Kull Team.

buffet Kull bar

DESSERT

Crème Brûlée mit feiner Vanille 9.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Joghurteis 12.50
Tarte tatin mit Vanilleeis & Crème fraîche 11.50
Crêpe Suzette mit Vanilleeis & Grand Marnier 12.90
NY Cheesecake mit Joghurteis & Heidelbeerkompott 10.50
Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf & Walnüssen 12.50

— DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS —

2012 Banyuls Grand Cru, Cave L´Etoile ..... 0,1l · 13.90
2021 Beerenauslese Cuvée Kracher, Burgenland ..... 0,1l · 13.50
2020 Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins ..... 0,1l · 11.50
2016 Vin Jaune „En Spois“, Stéphane Tissot, Jura ..... 0,1l · 24.00
2008 Niepoort Colheita Port ..... 0,1l · 15.90

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
2016 Williamsbirne Rochelt, Tirol ..... 2 cl · 22.50
2017 Wachauer Marille Rochelt, Tirol ..... 2 cl · 24.50

GRAPPE

Grappa di Barbera, Berta ..... 2 cl · 8.00
2016 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
Bas Armagnac 50 Years, Château de Gaube ..... 4 cl · 40.00

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