

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
Champagner Dom Perignon Vintage 2015 Brut	0,1l · 50.00

VORSPEISEN

Bretonische Artischocke ^(V)	17.50	1/2 Dutzend Austern.....	24.50
im Ganzen serviert mit zweierlei Dips		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel	
Spargel Carpaccio ^(V)	15.50	Kulls Bouillabaisse.....	17.50
roh mariniertes weißer und grüner Spargel mit piemonteser Haselnüssen, Ziegenfrisch- käsecrème & Himbeeren		mit Garnele, Loup de Mer, Juliennegemüse, Sauce Rouille & Knoblauchcroûton	
Caesars Salad	14.50	Calamar Pane.....	19.50
mit Croûtons & Parmesan		mit schwarzer Knoblauch Aioli Pico de Gallo & Limette	
Steak Tartare Classique.....	21.50	Carpaccio de Crevettes	19.50
vom Filet klassisch zubereitet		mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer	
als Hauptspeise mit Pommes Allumettes.....	28.50	Lachsforellentatar	17.50
Enten-Rillette	17.50	mit Dill-Buttermilch Velouté, eingelegte Radieschen & Pistazien	
auf geröstetem Brioche von der Boulangerie Dompierre, mit eingelegten Schalotten & Preiselbeeren			

HAUPTGERICHTE

Schwarzfederhuhn.....	28.50	Risotto au Citron ^(V)	26.50
mit Zitronenfarce gefüllt, Frühlingsartischocken & grüner Spargel		mit Spargelsalat, Gremolata und gereiftem Balsamicoessig	
Crying Tiger de Paris.....	35.50	Schrobenhausener Spargel ^(V)	25.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten- Dip, Buchenpilzen & Pommes Allumettes		mit Grenaille Kartoffeln und Sauce Maltaise	
NY-Style Filetsteak	39.50	mit Carré vom Milchkalb	38.50
von der Bodenseer Färsé, mit Bratkartoffeln & Beurre Maître		mit Lachsforellenfilet	36.50
Steak au Poivre	39.50	Filet vom Loup de Mer	38.50
aus unserem Entrecôte, mit Cognac- Pfeffersauce & Kartoffel-Mousseline		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	Bratkartoffeln	6.90
Glasierter weißer Spargel.....	8.90	Pommes Allumettes.....	6.90
Gemischter grüner Salat	6.90	mit Chili-Mayonnaise	
		Kartoffel-Mousseline.....	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
Kull`s Pavlova mit marinierten Erdbeeren & Erdbeersorbet.....	12.90
Baskischer Cheesecake mit Joghurteis & Himbeersauce	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