

# 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 173ème Edition Brut .....	0,1l · 50.00

## VORSPEISEN

<b>Bretonische Artischocke</b> <sup>(v)</sup> ..... 17.50 im Ganzen serviert mit zweierlei Dips	<b>Gegrillter Oktopus</b> ..... 19.50 mit würziger Merguez, Spitzpaprika-Pesto, Limonen-Jus & Kräuteröl
<b>Wassermelonen-Carpaccio</b> <sup>(v)</sup> ..... 15.50 mit Taboulé vom Bulgur, Crème fouettée au chèvre, Minze & geröstete Pistazien	<b>1/2 Dutzend Austern</b> ..... 24.50 Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel
<b>Caesars Salad</b> ..... 14.50 mit Croûtons & Parmesan	<b>Calamar Pane</b> ..... 19.50 mit schwarzer Knoblauch Aioli Pico de Gallo & Limette
<b>Steak Tartare Classique</b> ..... 21.50 vom Filet klassisch zubereitet	<b>Carpaccio de Crevettes</b> ..... 19.50 mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer
als Hauptspeise mit Pommes Allumettes..... 28.50	<b>Lachsforellentatar</b> ..... 17.50 mit Dill-Buttermilch Velouté, eingelegte Radieschen & Pistazien
<b>Kull's Vichyssoise</b> ..... 12.50 kalte Suppe aus Kartoffeln & Lauch mit grünem Spargel, Forellenkaviar, Schnittlauchöl & Thymian-Croûtons	

## HAUPTGERICHTE

<b>Schwarzfederhuhn</b> ..... 28.50 mit Zitronenfarce gefüllt, Artischocken, grünem Spargel & Portweinjus	<b>Risotto au Citron</b> <sup>(v)</sup> ..... 24.50 mit Artischockenherzen, Citrus-Crème fraîche & gereiftem Balsamico-Essig
<b>Crying Tiger de Paris</b> ..... 35.50 vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten- Dip, Buchenpilzen & Pommes Allumettes	<b>Pfifferlingsragout</b> <sup>(v)</sup> ..... 26.50 mit gegrilltem Lauch, Muscat Beames, confiertem Eigelb & Kartoffelcrème
<b>NY-Style Filetsteak</b> ..... 39.50 von der Bodenseer Färsé, mit Bratkartoffeln & Beurre Maître	<b>Filet vom Loup de Mer</b> ..... 38.50 Wildfang aus der Bretagne mit sautiertem Blattspinat, Beurre Blanc & Mandelgremolata
<b>Steak au Poivre</b> ..... 39.50 aus unserem Entrecôte, mit Cognac- Pfeffersauce & Kartoffel-Mousseline	<b>Seezunge</b> ..... 42.50 Wildfang aus der Nordsee, mit Zitronenbutter & gegrillter Zitrone

## BEILAGEN

<b>Gedämpfter Spinat</b> ..... 6.90	<b>Bratkartoffeln</b> ..... 6.90
<b>Sautierte Pfifferlinge</b> ..... 9.90	<b>Pommes Allumettes</b> ..... 6.90 mit Chili-Mayonnaise
<b>Gemischter grüner Salat</b> ..... 6.90	<b>Kartoffel-Mousseline</b> ..... 6.90

<sup>(v)</sup> = 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