

APÉRO

Bellini Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner Champagner Deutz Brut Champagner Deutz Rosé	Trucht Püree, Limettensaft & Eiweiß		
Kulls Bouillabaisse	1/2 Dutzend Austern		
Brioche Duxelle (v)	Softshell Crab Roll		
Chiogga Rüben (v)	Carpaccio de Crevettes		
Caesars Salad	East Coast Snow Crab Salad 21.50 marinierter Snow Crab mit Buchweizen Blini, Tobiko Kaviar & Schnittlauch		
Steak Tartare Classique21.50 vom Filet klassisch zubereitet als Hauptspeise mit Pommes Alumettes. 28.50	Lachsforellentatar		
HAUPTO	GERICHTE		
Brust vom Schwarzfederhuhn32.50 mit Trüffelfarce gefüllt, Champagner-Trüffel Spitzkohl & Portweinschalotten	Trüffelrisotto (v)		
Crying Tiger de Paris35.50 vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes Alumettes	Gegrillter Hokkaido Kürbis (v) 26.50 mit lauwarmen Belugalinsensalat, Trüffelcrème, piemonteser Trüffel & Haselnusscrumble		
NY-Style Filetsteak	Moules frites mit Pommes Alumettes 26.50 in Weißweinsud, mit Julienne Gemüse		
mit Bratkartoffeln & Beurre Maître Steak au Poivre	Filet vom Loup de Mer		
aus unserem Entrecôte, mit Cognac- Pfeffersauce & Kartoffel-Mousseline	Seezunge		
BEILAGEN —			
Gedämpfter Spinat	Bratkartoffeln		

(v) = vegetarische Gerichte

Für weitere Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie gerne unser buffet Kull Team.

buffet Kull bar

	DESSERT	
Fondant au Chôcolat "Valrhona" mit Joghurt Eis		
Tarte tatin mit Vanilleeis & Crème fraîche		
Baskischer Cheesecake mit Joghurteis & Himbeersauce		
Kaseteller vom Folzer Kasiac	len mit Feigensent & Wainussen	12.50
— DAZU EMPFEHI	EN WIR BESONDERE WEINE IM	GLAS -
2012 Banyuls Grand Cru, Cave L´Etoile		0,11 · 13.90
2021 Beerenauslese Cuvée Kracher, Burgenland		0,11 · 13.50
2020 Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins		0,11 · 11.50
2016 Vin Jaune "En Spois", Stéphane Tissot, Jura		0,11 · 24.00
Graham's 20 Jahre Tawny Port		0,11 · 19.90
	— EDELBRÄNDE ————	
Rote Williamsbirne, Reisetbauer, Axberg		2 cl · 14.50
Marillenbrand, Reisetbauer, Axberg		
Karottenbrand, Reisetbauer, Axberg		
Zwetschgenbrand, Reisetbauer, Axberg		
Haselnussbrand, Lantenhammer, Schliersee		
2016 Williamsbirne Rochelt, Tirol		2 cl · 22.50
2017 Wachauer Marille Rochelt, Tirol		2 cl · 24.50
	GRAPPE	
Grappa di Barbera, Berta		
2016 Tresolitre Barolo, Berta		
2016 Barili di Sassicaia, Riser	va, Jacopo Poli	2 cl · 11.00
	BRANDY —	
Hennessy Fine de Coanac		4 (1 . 10 00
Hennessy, Fine de Cognac		
Calvados du Breuil, Pays d´Auge		
Bas Armagnac 50 Years, Château de Gaube		
	WILLCHEY	
	—— 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