

# buffet *Kull* bar

## Vorspeisen

· Gazpacho Andaluz mit geröstetem Baguette und Basilikumöl	7,00
· Tomatenessenz mit gebratener Jakobsmuschel	8,50
· Tomatentatar mit Avocadocrème und Limonenjoghurt	9,50
· Couscoussalat mit Auberginencrème, Papaya und Minzjoghurt	10,50
· Caesar's Salad mit Croûtons und Parmesan	9,50
· Ganze Artischocke mit zweierlei Dip	13,50
· Gebratene Calamari und gegrillter Oktopus mit Spinatsalat und Pecorino	15,00
· Gebratene Jakobsmuscheln mit grünem Spargel und Hummerschaum	15,50
· Unser Tatar vom Thunfisch	16,50
· Halber Hummer mit gegrilltem grünen Spargel und mariniertes Mango	34,00
· Tatar vom Rinderfilet mit geröstetem Baguette	19,00
· Mariniertes Kalbsfilet mit Spargelsalat und gerösteter Wassermelone	23,00

## Kaals Küche · 3 Gänge · 39,00 €

Gegrillter Ibericobauch mit fermentiertem Kohl

Gebratener Oktopus und Jakobsmuschel mit Sepia-Quinoa und Limonenjoghurt

Cheesecakeparfait mit Himbeersorbet

## Hauptspeisen

· Hausgemachte Ziegenkäseravioli mit Artischockencrème und Mango	15,50
· Fjordforelle, mit geröstete Artischocken und geschmorten Tomaten	19,50
· Wildfang Loup de mer mit gedämpftem Blattspinat	24,50
· Seezunge mit Zitronenbutter und gebratenem Gemüse	34,00
· Seafood für zwei Personen	74,00
Halber, ausgelöster Hummer ( 300 g ), gebratenes Thunfischsteak, gegrillte Calamari und Oktopus mit gebratenen Jakobsmuscheln, Tomatentatar, Sauce Rouille und Pommes Allumettes	
· Straccetti, dünne Rinderfiletscheiben mit Balsamicojus und Rucolasalat	19,50
· Geröstetes Limonenhuhn mit grünem Spargel und gebratenen Morcheln	23,00
· NY-Style-Filetsteak mit Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	31,00

## Beilagen

· Gedämpfter Spinat	5,90
· Meerrettich-Gurkensalat	4,50
· Pommes Allumettes	5,50

## Hausdrinks

· Tegernseer Helles	3,00
· Aperol Sour	9,00
· Champagne Deutz Rosé, brut	16,00

### Montag

Gebratenes  
Roastbeef mit  
Bratkartoffeln und  
Sauce Bernaise  
23,50

### Dienstag

Rinderücken  
mit Chilli-  
Koriandermarinade  
und Allumettes  
26,00

### Mittwoch

Lammrücken mit  
gegrillten Morcheln  
und Polenta  
€ 29,00

### Donnerstag

Coq au Vin mit  
Kartoffelcrème und  
karamellisiertem  
Gemüse  
18,50

### Freitag

Creekstone  
Entrecôte  
„Café de Paris“ mit  
Pommes Risolées  
38,00

### Samstag

Milchkalbskotelette  
mit Sauce Bernaise  
und Kartoffelgratin  
34,00

### Sonntag

Wiener Schnitzel  
mit Bratkartoffeln  
und Preiselbeeren  
19,50