

buffet *Kull* bar

APÉRO

Bellini	14.00
Weiße Pfirsiche aus dem Sommer 2019, Deutz Champagner	
Brooklyn Gin Tonic	14.00
Brooklyn Gin, Fever Tree Tonic Water, Zitronenzeste, Wacholderbeeren	
White Negroni	12.50
Lillet Blanc, Sipsmith Gin, Suzé (französischer Enzianlikör)	

WÄHREND SIE IN DIE KARTE SCHAUEN

Oeuf Mimosa – Bio Ei mit Dijon-Senf und gebackenen Kapern	4.00
Selleriesalat – mit Apfel und Walnüssen	4.50
Paté – feine Pastete aus Hirschfleisch	5.50
Auster – Fines de Claire mit Limettenvinaigrette	à Stück · 3.50

VORSPEISEN

Kull's Hummerschaumsuppe	15.00	Unser Tatar vom Thunfisch	18.50
mit gebratener Jakobsmuschel		Thunfisch, Gurke, Wasabi und Ingwer	
Caesar's Salad	11.50	Gegrillte Calamari & Oktopus	15.50
mit Croûtons und Parmesan		mit Aubergine und Korianderpesto	
Rote Beete Tatar	13.50	1/2 Dutzend Austern	18.50
mit grünem Apfel, Meerrettich und Feldsalat		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette und Pumpernickel	
Chèvre Chaud ^(V)	13.00	Kull's Steak Tartare	19.00
überbackener Ziegenkäse auf geröstetem Bauernbrot mit Blattsalat und Feigen		vom Filet, klassisch mit Beilagen	
Zweierlei von der Aubergine ^(V)	14.00	Als Hauptspeise mit Pommes Allumettes ..	24.00
Baba Ganoush, gegrillt mit Joghurt, Granatapfelkernen und Mandeln			

HAUPTGERICHTE

Pochiertes Bio Ei	17.50	Sellerie im Ganzen ^(V)	19.50	
mit gedämpften Spinat, Kartoffelschaum und Waldpilzen		mit Artischockenpüree, Parmesanschaum und schwarzem Wintertrüffel		
Coq au Vin Jaune	22.50	Saiblingsfilet	25.50	
geschmortes Bio Huhn mit Kartoffelcrème und karamellisiertem Gemüse		mit Beluga-Linsen, Tomaten-Relish und Champagnerschaum		
mit einem Glas Jura Wein		0,1l · +12.50	Winter Kabeljau	26.00
		mit Blattspinat, Krustentiersud, Kartoffelpüree und schwarzem Wintertrüffel		
Barbarie Entenbrust aus dem Ofen ..	24.50	Seezunge im Ganzen	35.00	
mit Kürbiscrème, Roter Bete und Orangenjus		mit Blattspinat und Zitrone		
Crying Tiger de Paris	26.50			
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soya-Limetten-Dip und Buchenpilzen				
NY-Style Filet-Steak	33.50			
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter				

Jeden Montag:

Moules Frites
mit Pommes Allumettes
natur oder à la crème
18.50

buffet *Kull* bar

DESSERT

Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille.....	7.00
Passionsfrucht-Pavlova mit Cassissorbet und Baiser.....	9.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Bio-Joghurteis	9.50
Kulls Kaiserschmarrn mit Mami Gretl's Apfelkompott.....	9.00
Kleiner Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Röstbrot.....	9.00
Zitronensorbetto mit Vodka	8.50

CHAMPAGNER UND SCHAUMWEIN

2016 Riesling Sekt, Frank Brohl, Mosel.....	0,75 l · 59.00
Champagner Deutz, Brut.....	0,75 l · 85.00
Champagne Deutz Rosé, Brut	0,75 l · 98.00

DESSERTWEIN

2017 Beerenauslese, Lentsch, Burgenland	0,1 l · 10.60 / 0,375 l · 38.00
2014 Malaga, Telmo Rodriguez, Malaga	0,1 l · 9.60 / 0,5 l · 47.00
2016 Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardines.....	0,1 l · 8.00 / 0,75 l · 54.00

EDELBRÄNDE

Framboise, Etter, Zug.....	2 cl · 7.00
Kirschwasser, Etter, Zug.....	2 cl · 7.00
Obstler, Etter, Zug.....	2 cl · 7.00
Mirabelle, Etter, Zug	2 cl · 9.50
Haselnussbrand, Danner, Durbach.....	2 cl · 8.80
2005 Weichsel, Rochelt, Tirol.....	2 cl · 19.50
2007 Der Inntaler, Quitte Williamsbirne Waldhimbeere, Rochelt, Tirol.....	2 cl · 18.00

GRAPPE

Grappa di Barbera, Berta	2 cl · 7.40
2007 Tressolite Barolo, Berta.....	2 cl · 15.00
2008 Barili di Sassicaia, Riserva, Jacopo Poli.....	2 cl · 11.00