

# buffet *Kull* bar

## APÉRO

<b>Bellini</b> .....	14.00
Weiße Pfirsiche aus dem Sommer 2019, Deutz Champagner	
<b>Tanqueray Ten Tonic</b> .....	14.00
Tanqueray Ten Gin, Fever Tree Tonic Water, Zitronenzeste, Wacholderbeeren	
<b>White Negroni</b> .....	12.50
Lillet Blanc, Sipsmith Gin, Suzé (französischer Enzianlikör)	

## VORSPEISEN

<b>Caesar's Salad</b> .....	11.50	<b>Unser Tatar vom Thunfisch</b> .....	18.50
mit Croûtons und Parmesan		Thunfisch, Gurke, Wasabi und Ingwer	
<b>Artischocke</b> .....	14.50	<b>Gegrillter Oktopus</b> .....	15.50
im Ganzen mit zweierlei Dip		mit Buchweizentaboulé, Olivetti Tomaten und Limonenjoghurt	
<b>Chèvre Chaud</b> <sup>(M)</sup> .....	13.00	<b>1/2 Dutzend Austern</b> .....	18.50
überbackener Ziegenkäse auf geröstetem Bauernbrot mit Blattsalat und Feigen		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette und Pumpernickel	
<b>Zweierlei von der Aubergine</b> <sup>(M)</sup> .....	14.00	<b>Kull's Steak Tartare</b> .....	19.00
Baba Ganoush, gegrillt mit Joghurt, Granatapfelkernen und Mandeln		vom Filet, klassisch mit Beilagen	
<b>Kull's Hummerschaumsuppe</b> .....	15.00	Als Hauptspeise mit Pommes Allumettes .. 24.00	
mit gebratener Jakobsmuschel			
<b>Ofenkarotten und Bete</b> .....	13.50		
mit Hummus, Haselnuss und Korianderpesto			

## HAUPTGERICHTE

<b>Pochiertes Bio Ei</b> .....	17.50	<b>Sellerie im Ganzen</b> <sup>(M)</sup> .....	19.50
mit gedämpften Spinat, Kartoffelschaum und Waldpilzen		mit Artischockenpüree, Parmesanschaum und schwarzem Wintertrüffel	
<b>Lammkarree</b> .....	28.50	<b>Saiblingsfilet</b> .....	25.50
mit Salz-Zitronen-Kruste, weißem Bohnenpüree Artischocke und Jus		mit Beluga-Linsen, Tomaten-Relish und Champagnerschaum	
<b>Crying Tiger de Paris</b> .....	26.50	<b>Kalbskotelette</b> .....	33.00
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soya-Limetten-Dip und Buchenpilzen		vom Bayerischen Weiderind, mit Kartoffelgratin und Sauce Bénaise	
<b>Skrei Kabeljau</b> .....	27.50	<b>Seezunge im Ganzen</b> .....	35.00
mit Blattspinat, Krustentiersud, Kartoffelpüree und schwarzem Wintertrüffel		mit Blattspinat und Zitrone	
<b>NY-Style Filet-Steak</b> .....	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
Pavlova mit Cassissorbet, Baiser und weisser Schokolade.....	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