

# roof Kull pop up 24.7 - 23.8

## APERITIF

Champagner Deutz brut.....	0,1	· 15.00
Champagner Deutz brut rosé.....	0,1	· 17.00

## VORSPEISEN

Artischocke mit 2 Dips.....	16.50
Kalte Gurken-Basilikumsuppe.....	12.50
mit Saiblingstatar	
Caesar Salat.....	12.50
mit Croutons und Parmesan	
Unser Tatar vom Thunfisch.....	18.50
mit marinierter Gurke, Wasabi und Ingwer	
Burrata mit Honigmelone aus Ferrara.....	14.50
Pistazien und Fleur de Sel	
Kull's Tartare de boeuf.....	19.00
vom Filet, klassisch mit Beilagen	
Gegrillter Oktopus.....	19.50
Buchweizentaboulé, Olivetti Tomaten und Limonenjoghurt	

## HAUPTGERICHTE

Gegrillte Atlantik Seezunge.....	p.P.	· 39.50
im Ganzen für 2 Personen mit Limonen-Pinienkern-Salsa		
Gegrilltes Saiblingsfilet.....	29.50	
mit Artischocken, Zitrusgremolata und Weißweinschaum		
Geschmorte Aubergine.....	22.00	
mit Quinoa, Tomatenrelish und Limonenjoghurt		
Dry Aged T-Bone Steak.....	p.P.	· 39.50
im Ganzen für 2 Personen mit Pico de Gallo		
Gegrilltes NY-Style Rinderfilet.....	36.00	
mit Rosmarinkartoffeln		

## BEILAGEN

· Spinatsalat mit Limonendressing.....	5.90
· Rosmarinkartoffeln.....	5.90
· Bunter Tomatensalat.....	5.90
· Geschmorte Artischocken.....	5.90
· Pimientos de padrón mit Chimichurri und Meersalz.....	5.90



## DESSERT

Crème Brûlée.....	7.00
Aprikosentarte mit Sauerrahmeis und Zitronenverbene.....	9.50
Zitronensorbet mit Vodka und Minze.....	9.50
Gâteau au Chocolat mit Vanilleeis.....	8.90

# roof Kull pop up 24.7 - 23.8

## CHAMPAGNER

Champagner Deutz, Brut .....	0.1l · 15.00 / 0.75l · 95.00
Champagner Deutz, Rose Brut.....	0.1l · 17.00 / 0.75l · 110.00
Champagner Deutz Blanc de Blancs, Brut .....	0.75l · 145.00

## WEISSWEIN

2018 Riesling Seckinger, Pfalz .....	0.2l · 9.90 / 0.75l · 34.00
2018 Mâcon-Lugny Saint-Pierre, Bouchard Père & Fils, Burgund.....	0.75l · 45.00
2018 Miraval Blanc, Château Miraval, Provence.....	0.75l · 55.00
2015 Sauvignon Blanc „Therese“ Polz, Steiermark .....	0.75l · 69.00
2015 Sancerre „La Bourgeoise“, Henri Bourgeois, Loire .....	0.75l · 89.00
2016 Weissburgunder „Achkarren Schlossberg“ G.G., Dr. Heger, Baden.....	0.75l · 85.00
2018 Grüner Veltliner Smaragd, „Kirchweg“ Franz Hirtzberger, Wachau.....	0.75l · 95.00
2015 Riesling Scharzhofberger G.G., Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel.....	0.75l · 85.00
2016 Chassagne-Montrachet 1er Cru „La Maltroie“, Domaine Fontaine-Gagnard, Burgund.....	0.75l · 139.00

## ROTWEIN

2018 Ventoux, Perrin, Rhône.....	0.2l · 9.80 / 0.75l · 34.00
2015 Gigondas, E. Guigal, Rhône .....	0.75l · 69.00
2016 Spätburgunder Kaliber 12, Simone Adams, Rheinhessen.....	0.75l · 45.00
2016 Haideboden, Umathum, Burgenland .....	0.75l · 89.00
2014 Brunello di Montalcino DOCG, La Pieve, Toscana .....	0.75l · 99.00
2016 Volnay 1er Cru „clos des Chênes“, Jean Javilier, Burgund .....	0.75l · 109.00
2011 Château Puy-Blanquet, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux.....	0.75l · 79.00

## ROSEWEIN

2018 Luberon Rosé, Perrin, Rhône .....	0.2l · 9.90 / 0.75l · 34.00
2018 Miraval Rosé, Château Miraval, Provence.....	0.75l · 55.00
2018 Miraval Rosé, Château Miraval, Provence.....	1.5l · 110.00

