

buffet *Kull* bar

APÉRO

Bellini	14.00
Weiße Pfirsiche aus dem Sommer 2019, Deutz Champagner	
Tanqueray Ten Tonic	14.00
Tanqueray Ten Gin, Fever Tree Tonic Water, Zitronenzeste, Wacholderbeeren	
White Negroni	12.50
Belzazar White, Tanqueray Ten Gin, Suzé (französischer Enzianlikör)	

VORSPEISEN

Caesar's Salad	11.50	Kleine Bouillabaisse	16.00
mit Croûtons und Parmesan		Provenzalische Fischsuppe, Rouille & Kräuter-Croûtons	
Artischocke ^(V)	14.50	Unser Tatar vom Thunfisch	18.50
im Ganzen mit zweierlei Dip		Thunfisch, Gurke, Wasabi und Ingwer	
Zweierlei von der Aubergine ^(V)	14.00	Oktopuscarpaccio	15.50
Baba Ganoush, gegrillt mit Joghurt, Granatapfelkernen und Mandeln		mit Kürbis, Karotte und gemischter Beete	
Kopfsalat	10.50	1/2 Dutzend Austern	18.50
mit Radieschen, Serrano-Chips & Brasserie-Dressing		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette und Pumpernickel	
Getrüffelte Zwiebelsuppe ^(V)	14.50	Kull's Steak Tartare	19.00
mit Gruyere & schwarzem Wintertrüffel		vom Filet, klassisch mit Beilagen	
		Als Hauptspeise mit Pommes Allumettes .. 24.00	

HAUPTGERICHTE

Straccetti	24.50	Geschmorter Sellerie	17.50
dünne Rinderfiletscheiben mit Balsamicojus & Rucolasalat		mit Artischockencreme, schwarzem Trüffel und Weissweinschaum	
Perlhuhnbrust	26.50	Hausgemachte Spinatgnocchi ^(V)	19.50
mit Parmesancreme, gebratenen Artischocken & Waldpilzen		mit gerösteten Artischocken, Haselnusschaum	
Crying Tiger de Paris	26.50	Seeteufel	29.00
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soya-Limetten-Dip, Buchenpilzen und Pommes Alumettes		mit Kürbiscrème und Le Puy Linsen	
NY-Style Filet-Steak	33.50	Dorade im Ganzen	31.00
mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter		im Weissweinsud mit geschmorten Tomaten und Koriander	
		Seezunge im Ganzen	38.00
		mit Pinienkern-Salsa & Zitrone	

buffet *Kull* bar

DESSERT

Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille.....	7.00
Pavlova mit Beeren, Baiser und weisser Schokolade.....	9.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Bio-Joghurteis.....	9.50
Tarte Tatin mit Salzkaramel-Eis & Crème Fraîche.....	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

Sauerkirschwasser, Dahlmann, Franken.....	2 cl · 7.00
Mirabellenwasser, Dahlmann, Franken.....	2 cl · 7.00
Williams Christ Birne, Dahlmann, Franken.....	2 cl · 7.00
Quitte, Schlehe, Zwetschge, Dahlmann, Franken.....	2 cl · 8.50
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 Tresolitre Barolo, Berta.....	2 cl · 15.00
2008 Barili di Sassicaia, Riserva, Jacopo Poli.....	2 cl · 11.00