

# buffet *Kull* bar

## APÉRO

<b>Bellini</b> .....	14.00
Weißer Pfirsich aus dem Sommer 2020, Deutz Champagner	
<b>Aperol Sour</b> .....	10.50
Aperol, Limettensaft, Läuterzucker, Eiweiß	
<b>White Port Tonic</b> .....	8.50
Graham's White Port no. 5, Fever Tree Tonic Water, Grapefruit	

## VORSPEISEN

<b>Spargelcrèmesuppe</b> .....	9.00	<b>Kleine Bouillabaisse</b> .....	16.50
mit Lachstatar & Limone		Provenzalische Fischsuppe, Rouille & Kräuter-Croûtons	
<b>Caesar`s Salad</b> .....	12.50	<b>Hausgeräucherter Saibling</b> .....	17.50
mit Croûtons & Parmesan		mit grünem Spargel, Estragoncrème, & Zitronen-Kräuter-Gremolata	
<b>Artischocke</b> (V) .....	14.50	<b>Oktopuscarpaccio</b> .....	16.50
im Ganzen mit zweierlei Dip		mit Wildkräutersalat, Radieschen & Tomaten	
<b>Kopfsalat</b> .....	10.50	<b>Snowcrabcevice</b> .....	26.50
mit Radieschen, Serrano-Chips & Brasserie-Dressing		mit Schrobenshausner Spargel, Mango, Koriander & Chili	
<b>1/2 Dutzend Austern</b> .....	19.50		
Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel			

## HAUPTGERICHTE

<b>Poltinger Lammkarrée</b> .....	36.00	<b>Gegrillter Spargel</b> .....	18.50
in Kaffee-Mandel-Kruste mit Cous Cous, Paprikarelish & Kardamom-Zitronen-Thymian Jus		mit sonnengetrockneter Tomaten-Kapern-Tapenade, neuen Kartoffeln & Sauce béarnaise	
<b>Maispoularde</b> .....	26.50	<b>Dorade im Ganzen</b> .....	31.00
aus Polting, mit Erbsencrème, wildem Brokkoli Morcheln & Velouté		im Weißweinsud mit geschmorten Tomaten, Koriander & Petersilie	
<b>Crying Tiger de Paris</b> .....	28.50	<b>Seezunge im Ganzen</b> .....	38.00
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soya-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes Allumettes		mit Zitronenbutter	
<b>NY-Style Filet-Steak</b> .....	33.50	<b>Kull's Steak Tartare</b> .....	24.50
mit Bratkartoffeln & Kräuterbutter		vom Filet, klassisch mit Pommes Allumettes	

# buffet *Kull* bar

## DESSERT

Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille.....	7.00
Pavlova mit Passionsfrucht, Baiser und weisser Schokolade.....	9.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Bio-Joghurteis .....	9.50
Basilikumsorbetto mit Prosecco.....	8.50
Kleiner Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Röstbrot.....	9.50

## CHAMPAGNER UND SCHAUMWEIN

2016 Riesling Sekt, Frank Brohl, Mosel.....	0,75 l · 59.00
Champagner Deutz, Brut.....	0,75 l · 95.00
Champagne Deutz Rosé, Brut.....	0,75 l · 105.00

## DESSERTWEIN

2017 Beerenauslese, Lentsch, Burgenland .....	0,1 l · 10.60 / 0,375 l · 38.00
2016 Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardines.....	0,1 l · 8.00 / 0,5 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