

KULL ROOFTOP POP UP

APERITIF

· Veuve Clicquot Rosé.....	0.1	· 17.00
· Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old.....	0.1	· 27.00
· 2012 Veuve Clicquot Vintage Brut.....	0.1	· 25.00
· 2008 Veuve Clicquot La Grande Dame.....	0.1	· 49.00
· Chandon Garden Spritz..... aromatisch, frischer Schaumwein mit Orangenbitter	0.2	· 10.90
· Spritz Royal..... Aperol & Champagner	0.2	· 15.00

VORSPEISEN

· Artischocke mit 2 Dips.....	16.50
· Gazpacho verde..... mit einer Praliné de Chèvre	12.50
· Caesar`s Salad..... mit Croûtons und Parmesan	12.50
· Snowcrab Ceviche..... mit Gurke, Mango, Koriander & Chili	26.50
· Flambierte Wassermelone..... mit Tabouleh, Büffelricotta & Amalfi-Zitrone	15.50
· Kull`s Tartare de boeuf..... vom Filet, klassisch mit Beilagen	21.50
· Gegrillter Oktopus..... mit roh mariniertem Fenchelsalat & Limonenjoghurt	22.00

HAUPTSPEISEN

· Gegrillte Atlantik Seezunge.....p.P.	· 39.50
im Ganzen für 2 Personen mit Zitrone & Olivenöl	
· Gegrillter Loup de mer.....	33.00
mit Artischocken, Zitrusgremolata & Beurre blanc	
· BBQ Aubergine.....	22.50
mit Oliven, Kapern, Pinienkernen & Limonenjoghurt	
· Dry Aged In Bone Rib Eye Steak.....p.P.	· 39.50
im Ganzen für 2 Personen mit Pico de Gallo	
· Gegrilltes NY-Style Rinderfilet.....	36.50
mit Rosmarinkartoffeln	

„Fines de Claire“ · 24.50
halbes Dutzend Austern

BEILAGEN

· Tomatensalat.....	5.90
· Rosmarinkartoffeln.....	5.90
· Roh mariniertes Fenchelsalat.....	5.90
· Geschmorte Artischockenherzen.....	7.90
· Pimientos de padrón mit Meersalz & Sauce Pistou.....	6.90

DESSERT

· Crème Brûlée.....	8.50
· Gâteau au chocolat..... mit Salzkaramelleis	9.50
· Tarte au Citron..... mit frischen Beeren	9.50