

buffet *Kull* bar

APÉRO

Bellini	14.00
Weißer Pfirsich aus dem Sommer 2021, Deutz Champagner	
Aperol Sour	10.90
Aperol, Limettensaft, Läuterzucker, Eiweiß	
White Port Tonic	8.50
Graham's White Port no. 5, Fever Tree Tonic Water, Grapefruit	
Champagne Deutz Rosé	16.00
Glasweise	

VORSPEISEN

Kleine Bouillabaisse	16.50	Snowcrabceviche	26.50
Provenzalische Fischsuppe, Rouille & Kräuter-Croûtons		mit Gurke, Mango, Chilli & Koriander	
Caesar`s Salad	12.50	Oktopuscarpaccio	17.50
mit Croûtons & Parmesan		mit gepickelten Tomaten, Wildkräutern & Limette	
Artischocke ^(M)	14.50	Tatar von der Goldforelle	17.00
im Ganzen mit zweierlei Dip		von der Fischzucht Birnbaum aus Penzing mit Fenchel & Grapefruit	
Kull's Steak Tartare	19.50	1/2 Dutzend Austern	22.50
vom Filet klassisch zubereitet		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel	
als Hauptspeise mit Pommes Allumettes...	26.50		

HAUPTGERICHTE

Maispoularde	28.50	BBQ Aubergine ^(M)	20.50
aus Polting mit gebratenen Steinpilzen, Schwarzwurzelcrème & Zitronenvelouté		mit Oliven, Kapern, Pinienkernen, Kartoffel & Limonenjoghurt	
Geschmorte Kalbsbäckchen	29.00	Saiblingsfilet	28.50
mit Pastinakencrème & mariniertes Rote Bete		mit Spitzkohl, Hummerbisque und Saiblingskaviar	
Crying Tiger de Paris	29.50	Gegrillter Loup de mer	31.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soya-Limetten- Dip, Buchenpilzen & Pommes Allumettes		mit Artischocken, Zitrusgremolata & Beurre blanc	
NY-Style Filet-Steak	34.50	Gegrillte Atlantik Seezunge p.P. ·	39.50
mit Bratkartoffeln & Kräuterbutter		im Ganzen mit Zitrone & Olivenöl, für 2 Personen	

buffet *Kull* bar

DESSERT

Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille.....	8.00
NY Blueberry Cheesecake mit Salzkaramelleis.....	9.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Bio-Joghurteis	9.50
Zitronensorbetto mit Prosecco.....	8.50
Kleiner Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Röstbrot.....	12.50

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.....	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