

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

Hummerschaumsuppe	16.50	Snowcrab-Ceviche	26.50
mit gebratener Jakobsmuschel		mit Gurke, Mango, Chilli & Koriander	
Caesar`s Salad	12.50	Gegrillter Oktopus	17.50
mit Croûtons & Parmesan		mit feiner Merquez-Lammwurst, Limette & Spitzpaprikapesto	
Artischocke ^(v)	14.50	Tatar von der Goldforelle	17.00
im Ganzen mit zweierlei Dip		von der Fischzucht Birnbaum aus Penzing mit Fenchel & Grapefruit	
Steak tartare classique	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

Poltinger Huhn	28.50	BBQ Aubergine ^(v)	20.50
mit Wintertrüffelrahm, Champagnerkraut & Kartoffelcrème		mit Oliven, Kapern, Pinienkernen, Kartoffel & Limonenjoghurt	
Rosa gebratene Rehkeule	34.00	Geschmorter Sellerie	22.50
mit Croissantkruste, eingelegten Brombeeren & geröstetem Blumenkohl		mit hauchzarter Selleriecrème, schwarzem Trüffel & Weißweinschaum	
Crying Tiger de Paris	29.50	Gegrillter Loup de mer	31.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten- Dip, Buchenpilzen & Pommes Allumettes		mit Blattspinat, Zitrusgremolata & Beurre blanc	
NY-Style Filetsteak	34.50	Saiblingsfilet	28.50
mit Bratkartoffeln & Kräuterbutter		mit Spitzkohl, Hummerbisque & Saiblingskaviar	

BEILAGEN

Gedämpfter Spinat	5.90	Bratkartoffeln	5.90
Gegrilltes Gemüse	5.90	Pommes Allumettes	5.90
Gurken-Meerrettichsalat	5.90	Kartoffelcrème	5.90

buffet *Kull* bar

DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar	8.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott.....	12.50
Tarte tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche.....	10.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Bio-Joghurteis.....	10.50
Zitronensorbetto mit Prosecco.....	8.50
Kleiner Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Röstbrot.....	12.50

CHAMPAGNE 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 SCHAUMWEIN

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 · 11.50 / 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