

# buffet *Kull* bar

## APÉRO

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

## VORSPEISEN

<b>Hummerschaumsuppe</b> .....	16.50	<b>Snowcrab-Ceviche</b> .....	26.50
mit gebratener Jakobsmuschel		mit Gurke, Mango, Chilli & Koriander	
<b>Caesar`s Salad</b> .....	12.50	<b>Gegrillter Oktopus</b> .....	17.50
mit Croûtons & Parmesan		mit feiner Merquez-Lammwurst, Limette & Spitzpaprikapesto	
<b>Artischocke</b> <sup>(v)</sup> .....	14.50	<b>Tatar vom Bachsaibling</b> .....	15.50
im Ganzen mit zweierlei Dip		mit Buttermilch, Dillöl, Fenchel & Grapefruit	
<b>Steak Tartare Classique</b> .....	19.50	<b>1/2 Dutzend Austern</b> .....	22.50
vom Filet klassisch zubereitet		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel	
als Hauptspeise mit Pommes Allumettes	26.50		

## HAUPTGERICHTE

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

## BEILAGEN

<b>Gedämpfter Spinat</b> .....	5.90	<b>Bratkartoffeln</b> .....	5.90
<b>Gegrilltes Gemüse</b> .....	5.90	<b>Pommes Allumettes</b> .....	5.90
<b>Gurken-Meerrettichsalat</b> .....	5.90	<b>Kartoffelcrème</b> .....	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 Grüner Veltliner Trockenbeerenauslese, Lagler, Wachau..	0,1 l · 13.50 / 0,375 l · 45.00
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, Lantenhammer, Schliersee .....	2 cl · 8.80
2014 Marille Rochelt, Tirol .....	2 cl · 19.50

## GRAPPE

Grappa di Barbera, Berta.....	2 cl · 8.00
2010 Tresolitre Barolo, Berta.....	2 cl · 15.00
2013 Barili di Sassicaia, Riserva, Jacopo Poli.....	2 cl · 11.00