

buffet *Kull* bar

APÉRO

| | |
|---|--------------|
| Bellini | 14.00 |
| Weißer Pfirsich mit 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 | |
| Champagner Deutz Rosé | 0.1l · 16.00 |
| glasweise | |

VORSPEISEN

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Kull's Fischsuppe | 16.50 | Gegrillter Oktopus | 17.50 |
| mit Meerfenchel, Thymiancroûtons & Sauce Rouille | | mit feiner Merguez-Lammwurst, Limette, Spitzpaprikapesto & Erbsencreme | |
| Caesar's Salad | 12.50 | Krustentiercarpaccio | 19.50 |
| mit Croûtons & Parmesan | | mit roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer | |
| Artischocke ^(V) | 16.50 | 1/2 Dutzend Austern | 22.50 |
| im Ganzen mit zweierlei Dip | | Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpnickel | |
| Marinierter Grüner Spargel ^(V) | 16.50 | Steak Tartare Classique | 19.50 |
| mit Estragonbearnaise & Senfeiern | | vom Filet klassisch zubereitet als Hauptspeise mit Pommes Allumettes 26.50 | |
| Terrine vom Kräutersaitling ^(V) | 14.50 | | |
| mit Brombeeren, Pistazien & Brioche | | | |

HAUPTGERICHTE

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Poltinger Perlhuhnbrust | 28.50 | Schrobenhausener Stangenspargel | 21.50 |
| mit Morchel-Süßweinsauce, grünem Spargel & Kartoffelcreme | | mit Sauce Hollandaise & Grenaile Kartoffeln ^(V) | |
| Poltinger Lammcarree | 34.00 | Blumenkohlfalafel ^(V) | 22.50 |
| in Mandelkruste mit geschmorten Artischocken, zweierlei Couscous & Cedri-Zitronen-Jus | | mit Kardamom-Karotten-Hummus & Estragon-Dip | |
| Crying Tiger de Paris | 29.50 | Gegrillter Loup de Mer | 32.50 |
| vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes Allumettes | | mit Blattspinat, Zitrusgremolata & Beurre blanc | |
| NY-Style Filetsteak | 35.50 | Saiblingsfilet | 28.50 |
| mit Bratkartoffeln & Beurre Maître | | mit Safranfenchel, Hummerbisque & Saiblingskaviar | |

BEILAGEN

| | | | |
|--------------------------------------|------|--------------------------------|------|
| Gedämpfter Spinat | 5.90 | Bratkartoffeln | 5.90 |
| Gegrilltes Gemüse | 5.90 | Pommes Allumettes | 5.90 |
| Gurken-Meerrettichsalat | 5.90 | Kartoffelcreme | 5.90 |

buffet *Kull* bar

DESSERT

| | |
|--|-------|
| Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar | 9.50 |
| Rhabarbercrumble mit Sauerrahmeis | 10.50 |
| Tarte tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche..... | 10.50 |
| Fondant au Chocolat „Valrhona“ mit Bio-Joghurteis..... | 11.50 |
| 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 |
| Champagner Deutz Rosé..... | 0,75 l · 105.00 |

DESSERTWEIN

| | |
|--|---------------------------------|
| 2017 Grüner Veltliner Trockenbeerenauslese, Lagler, Wachau.. | 0,1 l · 13.50 / 0,375 l · 45.00 |
| 2016 Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins.... | 0,1 l · 11.50 / 0,5 l · 54.00 |

EDELBRÄNDE

| | |
|--|--------------|
| Sauerkirschwasser von Dahlmann aus Franken..... | 2 cl · 7.00 |
| Mirabellenwasser von Dahlmann aus Franken..... | 2 cl · 7.00 |
| Williams Christ Birne von Dahlmann aus Franken..... | 2 cl · 7.00 |
| Quitte, Schlehe, Zwetschge von Dahlmann aus 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 |