

buffet *Kull* bar

APÉRO

Bellini	15.00
Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner	
Aperol Sour	10.90
Aperol, Limettensaft, Läuterzucker, Eiweiß	
Kull's Gin Spritz	8.90
Whitley Neill Gin, Sanbitter, Schaumwein, Limette	
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 & Erbsencrème	
Caesar's Salad	13.00	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 & Kartoffelcrème		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	Kartoffelcrème	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 · 69.00
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
2020 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