

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

Tabouleh mit Wassermelone ^(V)	13.50	Gegrillter Oktopus	17.50	
und bulgarischem Ziegenkäse & Salzzitrone		mit feiner Merguez-Lammwurst, Limette, Spitzpaprikapesto & Erbsencreme		
Caesar's Salad	14.50	Carpaccio de Crevettes	19.50	
mit Croûtons & Parmesan		mit roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer		
Kull's Ceviche von der Bachforelle	16.50	1/2 Dutzend Austern	22.50	
geprickelte Tropeazwiebeln, Fenchel, Grapefruit & Leche de Tigre		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel		
Salat Nicoise	19.50	Steak Tartare Classique.....	19.50	
mit gegrilltem Thunfisch, Salatherzen, Kartoffeln, Buschbohnen, Picholine Oliven & Brassieredressing		vom Filet klassisch zubereitet als Hauptspeise mit Pommes		26.50
Artischocke ^(V)	18.50			
im Ganzen mit zweierlei Dip				

HAUPTGERICHTE

Maispoularde vom Poltinger Huhn	28.50	Blumenkohlfalafel ^(V)	22.50
mit schwarzem Knoblauchpüree, Calamansijus & Senfkraut		mit Kardamom-Karotten-Hummus & Estragon-Dip	
Poltinger Lammkeule.....	32.00	Krustentierisotto	26.50
mit gerösteten Urkarotten, Schafskäsecreme & Kreuzkümmel Harissa		mit Safran, Passepierre-Algen, Jakobsmuscheln & Garnelen	
Crying Tiger de Paris.....	29.50	Lachsforelle	29.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten- Dip, Buchenpilzen & Pommes		von der Fischzucht Birnbaum mit Karottenpüree, Senfkohl, Dill Velouté & Lachskaviar	
NY-Style Filetsteak	35.50	Gegrillter Loup de Mer.....	32.50
mit Bratkartoffeln & Beurre Maître		mit Blattspinat, Zitrusgremolata & Beurre Blanc	

BEILAGEN

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

buffet *Kull* bar

DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar	9.50
Pavlova Passionsfrucht, Baiser & weißer Schokolade	12.50
Tarte tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche.....	10.50
Zitronensorbetto mit Prosecco	8.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Joghurt Eis.....	11.50
Kleiner Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Röstbrot	12.50

CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

2018 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