

# buffet *Kull* bar

## APÉRO

<b>Bellini</b> .....	17.00
Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner	
<b>Aperol Sour</b> .....	10.90
Aperol, Limettensaft, Läuterzucker, Eiweiß	
<b>Kull's Gin Spritz</b> .....	8.90
Whitley Neill Gin, Sanbitter, Schaumwein, Limette	
<b>Champagner Deutz Rosé</b> .....	0.1l · 18.00
glasweise	

## VORSPEISEN

<b>Hummerbisque</b> .....	17.50	<b>Marinierte Kräutersaitlinge<sup>(V)</sup></b> .....	17.50
mit pochierter Jakobsmuschel & Champagnerschaum		auf hausgemachtem Brioche, Pilzcreme & eingelegten Pflaumen	
<b>Gegrillter Butternußkürbis<sup>(V)</sup></b> .....	14.50	<b>Carpaccio de Crevettes</b> .....	19.50
auf Belugalinsensalat mit Champagner Vinaigrette, weißen Trauben & Chavroux		mit roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer	
<b>Caesar's Salad</b> .....	14.50	<b>1/2 Dutzend Austern</b> .....	22.50
mit Croûtons & Parmesan		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel	
<b>Moules Frites</b> .....	18.50	<b>Steak Tartare Classique</b> .....	19.50
mit Olivenöl, Sellerie, Lauch, Karotte, Knoblauch, Schalotten, Ingwer & Thymian als Hauptspeise mit Pommes .....		vom Filet klassisch zubereitet als Hauptspeise mit Pommes .....	
	24.50		26.50

## HAUPTGERICHTE

<b>Gebratene Barberie Entenbrust</b> ...28.50	<b>Gebackener Sellerie<sup>(V)</sup></b> .....	22.50	
auf Pastinaken Creme mit Maroni Portwein Sauce & Pommes Neuf		auf Lila Reissalat, Parmesanschaum, schwarzem Trüffel & Artischockencreme	
<b>Poltinger Rehrücken</b> .....	36.00	<b>Krustentierrisotto</b> .....	26.50
gegrillt mit glacierten Schwarzwurzeln, Crêpes-Duxelles & Creme de Cassis		mit Safran, Passepierre-Algen, Jakobsmuscheln & Garnelen	
<b>Crying Tiger de Paris</b> .....	29.50	<b>Lachsforelle</b> .....	29.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes		von der Fischzucht Birnbaum mit Karottenpüree, Senfkohl, Dill Velouté & Lachskaviar	
<b>NY-Style Filetsteak</b> .....	35.50	<b>Gebratener Heilbutt</b> .....	32.50
mit Bratkartoffeln & Beurre Maître		mit püriertem und eingelegtem wilden Blumenkohl & Curry - Beurre Blanc	

## BEILAGEN

<b>Gedämpfter Spinat</b> .....	5.90	<b>Bratkartoffeln</b> .....	5.90
<b>Gegrilltes Gemüse</b> .....	5.90	<b>Pommes</b> .....	5.90
<b>Gurken-Meerrettichsalat</b> .....	5.90	<b>Kartoffelpüree</b> .....	5.90

# buffet *Kull* bar

## DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar .....	9.50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster .....	12.50
Tarte tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche.....	10.50
Pistazien Mille-feulle mit dunkler Schokolade Eiscreme.....	11.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Joghurt Eis.....	11.50
Kleiner Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Walnüsse.....	12.50

## CHAMPAGNER & SCHAUMWEIN

2018 Riesling Sekt, Frank Brohl, Mosel.....	0,75 l · 69.00
Champagner Deutz Brut.....	0,75 l · 110.00
Champagner Deutz Rosé.....	0,75 l · 125.00

## 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 / 0,75 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, Lantenschammer, 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