

buffet *Kull* bar

APÉRO

Bellini 17.00 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 · 18.00 glasweise	

VORSPEISEN

Kull's Fischsuppe 18.50 mit Sauce Rouille & Thymiancroûtons	Artischocke^(M) 17.50 im Ganzen, mit zweierlei Dip
Caesars Salad 14.50 mit Croûtons & Parmesan	Carpaccio des Crevettes 19.50 mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer
Brioche Duxelle^(M) 19.50 mit Pilzcrème, eingelegten Pflaumen & schwarzem Trüffel	1/2 Dutzend Austern 22.50 Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel
Moules 18.50 Klassisch zubereitet	Steak Tartare Classique 19.50 vom Filet klassisch zubereitet
Moules frites mit Pommes 24.50	als Hauptspeise mit Pommes 26.50

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Kalbsbacke 29.50 mit gerösteten Petersilienwurzeln, Kartoffelpüree & Kerbelcrème	Trüffelrisotto^(M) 27.50 mit schwarzem Piemonteser Trüffel, Wildkräutersalat & confierten Tomaten
Poltinger Hirschkalbsrücken 36.00 gegrillt mit glacierten Schwarzwurzeln, Crêpes-Duxelles & Crème de Cassis	Lachsforelle v. Fischzucht Birnbaum 33.50 mit Karottencreme, Kalettes, Dill-Velouté & Forellenkaviar
Crying Tiger de Paris 32.00 vom Rinderfilet mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes	Wildfang Seezunge 46.00 im Ganzen gebraten, mit Blattspinat, Zitrone & Olivenöl
NY-Style Filetsteak 35.50 mit Bratkartoffeln & Beurre Maître	Winterkabeljau 31.50 mit püriertem und eingelegtem wilden Blumenkohl & Curry-Beurre Blanc

BEILAGEN

Gedämpfter Spinat 5.90	Bratkartoffeln 5.90
Gegrilltes Gemüse 5.90	Pommes 5.90
Gurken-Meerrettichsalat 5.90	Kartoffelpüree 11.90 mit schwarzem Trüffel

buffet *Kull* bar

DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar	9.50
Birnencrumble mit hausgemachtem Zimteis	10.50
Tarte tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche.....	10.50
Crêpes Suzette mit Orangenlikör und Vanilleis	12.50
Fondant au Chocolat „Valrhona“ mit Joghurt Eis.....	11.50
Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Walnüssen.....	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 Beaume 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, 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