

# buffet *Kull* bar

## APÉRO

Bellini .....	17.00
Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner	
Kull's Gin Spritz .....	9.90
Whitley Neill Gin, Sanbitter, Schaumwein, Limette	
Champagner Deutz glasweise	
Brut .....	0.1l · 16.00
Rosé .....	0.1l · 18.00

## VORSPEISEN

Kull's Fischsuppe .....	18.50	Artischocke <sup>(v)</sup> .....	17.50
mit Sauce Rouille & Thymiancroûtons		im Ganzen, mit zweierlei Dip	
Caesar's Salad <sup>(v)</sup> .....	14.50	Carpaccio des Crevettes .....	19.50
mit Croûtons & Parmesan		mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer	
Gegrillte Aubergine <sup>(v)</sup> .....	15.50	1/2 Dutzend Austern .....	22.50
mit Baba ganoush, Granatapfel, Pinienkernen & Sauerteig Chips		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpnickel	
Schwertmuscheln		Steak Tartare Classique.....	19.50
in Sauce Vierge mit gerösteter Aioli .....	19.50	vom Filet klassisch zubereitet	
als Hauptspeise mit Pommes .....	28.50	als Hauptspeise mit Pommes .....	26.50

## HAUPTGERICHTE

Geschmorte Kalbsbacke .....	29.50	Spargelrisotto <sup>(v)</sup> .....	26.50
mit gerösteten Petersilienwurzeln, Kartoffelpüree & Kerbelcrème		mit mariniertem grünen Spargel, Wildkräutern & Belper Knolle	
Blumenkohl Falafel <sup>(v)</sup> .....	24.50	Lachsforelle v. Fischzucht Birnbaum.....	33.50
mit Karottenhummus, eingelegtem Gemüse, Granatapfel & Tahini-Joghurt		mit Karottencrème, Kalettes, Dill-Velouté & Forellenkaviar	
Crying Tiger de Paris .....	31.50	Wildfang Seezunge.....	46.00
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes		im Ganzen gebraten, mit Blattspinat, Zitrone & Olivenöl	
NY-Style Filetsteak .....	35.50	Skrei Kabeljau .....	32.50
mit Bratkartoffeln & Beurre Maître		mit püriertem und eingelegtem wilden Blumenkohl & Curry - Beurre Blanc	

## BEILAGEN

Gedämpfter Spinat .....	5.90	Bratkartoffeln .....	5.90
Glasiertes Gemüse .....	5.90	Pommes .....	5.90
Gurken-Meerrettichsalat .....	5.90	Kartoffelpüree .....	5.90

# buffet *Kull* bar

## DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar .....	9.50
Tarte tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche .....	10.50
Crêpe Suzette mit Orangenlikör und Vanilleis .....	12.50
Baskischer Käsekuchen mit Beerenkompott .....	10.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Joghurt Eis.....	11.50
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

2019 Beerenauslese Cuvée „Kracher“, Burgenland .....	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, Lantenhammer, Schliersee.....	2 cl · 8.80
2014 Marille Rochelt, Tirol .....	2 cl · 19.50

## GRAPPE

Grappa di Barbera, Berta .....	2 cl · 8.00
2014 Tresolitre Barolo, Berta .....	2 cl · 15.00
2016 Barili di Sassicaia, Riserva, Jacopo Poli.....	2 cl · 11.00