

buffet *Kull* bar

APÉRO

Bellini Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner	17.00
Kull's Gin Spritz Whitley Neill Gin, Sanbitter, Schaumwein, Limette	9.90
Champagner Deutz glasweise	
Brut0.1l	16.00
Rosé0.1l	18.00

VORSPEISEN

Kull's Fischsuppe mit Sauce Rouille & Thymiancroûtons	18.50	Artischocke (v) im Ganzen, mit zweierlei Dip	17.50
Caesar's Salad (v) mit Croûtons & Parmesan	14.50	Calamar pané mit schwarzer Knoblauch Aioli & Pico de gallo Salsa	19.50
Gegrillte Aubergine (v) mit Baba ganoush, Granatapfel, Pinienkernen & Sauerteig Chips	15.50	1/2 Dutzend Austern Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel	22.50
Carpaccio des Crevettes mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer	19.50	Steak Tartare Classique vom Filet klassisch zubereitet als Hauptspeise mit Pommes	19.50 26.50

HAUPTGERICHTE

Blumenkohl Falafel (v) mit Karottenhummus, eingelegtem Gemüse, Granatapfel & Tahini-Joghurt	24.50	Schrobenhauser Spargel (v) mit Zitrus Zabaione, Grenaille Kartoffeln und Kerbel	23.50
Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit wildem Brokkoli, Kartoffelpüree, Zitronenbutter und schwarzen Nüssen	29.50	Lachsforelle v. Fischzucht Birnbaum mit Karottencrème, Senfkohl, Dill-Velouté & Forellenkaviar	33.50
Crying Tiger de Paris vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten- Dip, Buchenpilzen & Pommes	31.50	Wildfang Seezunge im Ganzen gebraten, mit Blattspinat, Zitrone & Olivenöl	46.00
NY-Style Filetsteak mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre	35.50	Gegrillter Loup de Mer mit Erbsenfricassee, Morcheln & Zitrusgremolata	36.50

BEILAGEN

Gedämpfter Spinat	5.90	Bratkartoffeln	5.90
Glasiertes Gemüse	5.90	Pommes	5.90
Gurken-Meerrettichsalat	5.90	Glasierter weißer Spargel.....	9.50

buffet *Kull* bar

DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar	9.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Joghurt Eis.....	11.50
Tarte tatin mit Vanilleeis und Crème fraîche.....	10.50
Rhabarber Pavlova mit Erdbeersorbet.....	12.50
Cheesecake nach baskischer Art mit Beerenkompott & Sauerrahm-Limetten-Eis.....	10.50
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
2015 Wachauer Marille Rochelt, Tirol	2 cl · 19.50
2015 Williamsbirne Rochelt, Tirol	2 cl · 19.50

GRAPPE

Grappa di Barbera, Berta.....	2 cl · 8.00
2011 Tresolitre Barolo, Berta	2 cl · 15.00
2016 Barili di Sassicaia, Riserva, Jacopo Poli.....	2 cl · 11.00

(v) = vegetarische Gerichte