

# buffet *Kull* bar

## WIR EMPFEHLEN

<b>Hummer Bisque</b> .....	19.50
mit gegrillter Jacobsmuschel & Champagnerschaum	
<b>Hausgemachtes Brioche</b> (v) .....	18.50
mit Steinpilzcrème, eingelegten Pflaumen, Senfkraut & schwarzem Herbsttrüffel aus dem Piemont	
<b>Entenbrust</b> .....	32.50
vom Geflügelhof Lugeder mit Pastinakencrème, roh mariniertem Rotkohl, Preiselbeeren & Maronen-Jus	
<b>Milchkalbskotelett</b> .....	38.50
mit getrüffeltem Wirsing, Kartoffelpüree, Sauce Duxelle & schwarzem Herbsttrüffel aus dem Piemont	

\*\*\*

<b>Bellini Weißer Pfirsich</b> mit Deutz Champagner .....	17.00
<b>Kull's Passion Fruit Martini</b> Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß .....	13.50
<b>Champagner Deutz Brut</b> .....	0,1l · 16.00
<b>Champagner Deutz Rosé</b> .....	0,1l · 18.00

\*\*\*

## VORSPESIEN

<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>Seeforellentartar</b> v. Fischzucht Birnbaum ....	23.50	<b>Carpaccio des Crevettes</b> .....	19.50
mit Osetra Störkaviar mariniertem Fenchel, Zitrone & eingelegten Schalotten		mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer	
<b>Moules</b> als Vorspeise .....	16.50	<b>Steak Tartare Classique</b> .....	19.50
klassisch mit Gemüsejulienne in Weißweinsauce		vom Filet klassisch zubereitet	
als Hauptspeise mit Pommes .....	26.50	als Hauptspeise mit Pommes .....	26.50

## HAUPTGERICHTE

<b>Blumenkohl Falafel</b> (v) .....	24.50	<b>Hokkaido Kürbis</b> (v) .....	24.50
mit Karottenhummus, eingelegtem Gemüse, Granatapfel & Tahini-Joghurt		mit Honig und Rosmarin karamellisiert dazu warmer Belugalinsensalat mit Granatapfel, kandierten Walnüssen und bulgarischem Schafskäse	
<b>Lammkrone aus Farchant</b> .....	38.50	<b>Lachsforelle</b> v. Fischzucht Birnbaum .....	33.50
mit Urkarotten, Schafskäsecrème Sauce fines herbes & Portwein-Jus		mit Kalettes, Kartoffelpüree, Lachskaviar und Zitronenbutter	
<b>Crying Tiger de Paris</b> .....	31.50	<b>Seezunge</b> .....	46.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes		im Ganzen gebraten mit gedämpftem Spinat & Zitronenbutter	
<b>NY-Style Filetsteak</b> .....	37.50		
von der Metzgerei Klobeck am Viktualienmarkt mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre			

## BEILAGEN

<b>Gedämpfter Spinat</b> .....	5.90	<b>Bratkartoffeln</b> .....	5.90
<b>Glasiertes Gemüse</b> .....	5.90	<b>Pommes</b> .....	5.90
<b>Bunter Blattsalat</b> .....	5.90	<b>Kartoffel-Mousselin</b> .....	11.90
		mit schwarzem Herbsttrüffel aus dem Piemont	

(v) = vegetarische Gerichte

# 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 & Crème fraîche.....	10.50
Crêpe Suzette mit Grand Marnier flambiert und Vanille Eis .....	12.90
Cheesecake nach baskischer Art mit Beerenkompott & Sauerrahm-Eis.....	10.50
Käseteller vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf & Walnüssen .....	12.50

### — DAZU EMPFEHLEN WIR BESONDERE WEINE IM GLAS —

2012 Banyuls Grand Cru, Cave L'Étoile .....	0,1l · 13.90 / 0,75l · 89.00
2019 Beerenauslese Cuvée Kracher, Burgenland.....	0,1l · 13.50 / 0,375l · 45.00
2020 Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins.....	0,1l · 11.50 / 0,75l · 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

## BRANDY

Hennessy, Fine de Cognac .....	4 cl · 10.00
Hennessy XO.....	4 cl · 28.00
Calvados du Breuil, Pays d'Auge.....	4 cl · 14.00
1971 Bas Amagnac, Chateau de Gaube .....	4 cl · 22.00

## WHISKEY

Blanton Single Barrel .....	4 cl · 16.00
Ardberg 10 years .....	4 cl · 13.00
Bowmore .....	4 cl · 13.00