

buffet *Kull* bar

APÉRO

Bellini Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner	17.00
Kull's Passion Fruit Martini Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß	13.50
Champagner Deutz Brut	0,1l · 16.00
Champagner Deutz Rosé	0,1l · 18.00
Alkoholfreier Sekt Brombeerblatt & Apfel, Sekthaus Griesel	0,1l · 10.00

VORSPEISEN

Hummer Bisque	19.50	1/2 Dutzend Austern.....	24.50
mit gegrillter Jakobsmuschel & Champagnerschaum		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel	
Chioggia Rüben (v)	14.50	Seeforellentartar v. Fischzucht Birnbaum	23.50
in Salzteig gebacken, mit Bulgur-Tabouleh, Chavroux und Pinienkerne		mit Osietra Störkaviar mariniertem Fenchel, Zitrone & eingelegten Schalotten	
Caesar's Salad	14.50	Carpaccio des Crevettes	19.50
mit Croûtons & Parmesan		mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer	
Steak Tartare Classique.....	21.50	Moules als Vorspeise.....	16.50
vom Filet klassisch zubereitet		klassisch mit Gemüsejulienne in Weißweinsauce	
als Hauptspeise mit Pommes	28.50	als Hauptspeise mit Pommes	26.50

HAUPTGERICHTE

Crying Tiger de Paris.....	35.50	Hokkaido Kürbis (v)	24.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes		mit Honig und Rosmarin karamellisiert, an warmem Belugalinsensalat, Granatapfel, kandierten Walnüssen & bulgarischem Schafskäse	
NY-Style Filetsteak	38.50	Getrüffeltes Pilz-Stroganoff (v)	28.50
von der Metzgerei Klobeck am Viktualienmarkt mit Bratkartoffeln & Beurre Maître		mit Kartoffelpüree, confiertem Eigelb, Jurançon & Perigord Trüffel	
Lammkrone aus Farchant.....	39.50	Lachsforelle v. Fischzucht Birnbaum	35.50
mit wildem Brokkoli, Portwein Jus & Zitrus-Panko		mit Kalettes, Kartoffelpüree, Lachskaviar und Zitronenbutter	
Maispouardenbrust.....	32.50	Winterkabeljau.....	32.50
mit Trüffelcarce gefüllt, dazu Gratin Dauphinoise, Sauce Duxelle & Perigord Trüffel		mit sautiertem Blattspinat, Beurre Blanc & Mandel-Gremolata	

BEILAGEN

Gedämpfter Spinat	6.90	Bratkartoffeln	6.90
Glasiertes Gemüse	6.90	Pommes mit Chili-Mayonnaise	6.90
Bunter Blattsalat.....	6.90	Sautierte Waldpilze	6.90

(v) = vegetarische Gerichte

buffet *Kull* bar

DESSERT

Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar	9.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Joghurt Eis.....	12.50
Tarte tatin mit Vanilleeis & Crème fraîche.....	11.50
Crêpe Suzette mit Grand Marnier flambiert und Vanille Eis	12.90
Tarte au Citron mit Meringue und Mandarinen-Ingwer Sorbet.....	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
2019 Beerenauslese Cuvée Kracher, Burgenland	0,1l · 13.50
2020 Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins.....	0,1l · 11.50
2012 Vin Jaune, Didier Grappe, Jura	0,1l · 24.00

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
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
Macallan 18 years.....	4 cl · 69.00