

# 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

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

## HAUPTGERICHTE

<b>Crying Tiger de Paris</b> ..... 35.50 vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes	<b>Gegrillte Aubergine</b> (v) ..... 24.50 mit Baba Ganoush, eingelegten Karotten, französischem Ziegenkäse, Tahini Joghurt & Pinienkernen
<b>NY-Style Filetsteak</b> ..... 38.50 von der Metzgerei Klobeck am Viktualienmarkt mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre	<b>Getrübeltetes Pilz-Stroganoff</b> (v) ..... 28.50 mit Kartoffelpüree, confiertem Eigelb, Jurançon & Perigord Trüffel
<b>Lammkrone aus Farchant</b> ..... 39.50 mit wildem Brokkoli, Portwein Jus & Zitrus-Panko	<b>Lachsforelle</b> v. Fischzucht Birnbaum ..... 35.50 mit Rapsblüten, Kartoffelpüree, Lachskaviar und Zitronenbutter
<b>Maispouardenbrust</b> ..... 32.50 mit Trüffelgarce gefüllt, dazu Gratin Dauphinoise, Sauce Duxelle & Perigord Trüffel	<b>Winterkabeljau</b> ..... 32.50 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
Kulls Pavlova mit Passionsfrucht Sorbet.....	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