

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

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Artischocke ^(v) | 16.50 | 1/2 Dutzend Austern..... | 24.50 |
| im Ganzen mit zweierlei Dips | | Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel | |
| Vichyssoise ^(v) | 14.50 | Ceviche vom Loup de mer | 19.50 |
| kalte Kartoffel-Lauch Suppe mit Pfifferlingen, Thymian-Croutons und Creme Double | | leinengefangen, mit Kokos-Leche de tigre, Schalotten, Radieschen, Koriander & Chilli dazu hausgemachte Reischips | |
| Caesar's Salad | 14.50 | Carpaccio de Crevettes | 19.50 |
| mit Croûtons & Parmesan | | mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer | |
| Steak Tartare Classique..... | 21.50 | Calamar Pané..... | 19.50 |
| vom Filet klassisch zubereitet | | mit schwarzer Knoblauch Aioli & Pico de Gallo | |
| als Hauptspeise mit Pommes | 28.50 | | |

HAUPTGERICHTE

| | | | |
|---|-------|---|-------|
| Crying Tiger de Paris..... | 35.50 | Gegrillte Aubergine ^(v) | 24.50 |
| vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes | | mit Baba Ganoush, eingelegten Karotten, französischem Ziegenkäse, Tahini Joghurt & Pinienkernen | |
| NY-Style Filetsteak | 38.50 | Pfifferlingsragout ^(v) | 26.50 |
| von der Metzgerei Klobeck am Viktualienmarkt mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre | | mit gegrilltem Lauch, Muscat Beaumes, confiertem Eigelb & Kartoffelcrème | |
| Maispouardenbrust..... | 32.50 | Lachsforelle v. Fischzucht Birnbaum | 35.50 |
| mit Petersilfarce gefüllt, sautierten Pfifferlingen, Lardon und bulgarischem Ziegenkäse | | mit glacierten Mangetout, Kartoffelpüree, Lachskaviar und Zitronenvinaigrette | |
| Lammkrone aus Farchant..... | 39.50 | Filet vom Loup de Mer..... | 38.50 |
| mit wildem Brokkoli, Kartoffelpüree, Portwein Jus & Zitrus-Panko | | mit sautiertem Blattspinat, Beurre Blanc & Mandelgremolata | |

BEILAGEN

| | | | |
|-------------------------|------|-----------------------------------|------|
| Gedämpfter Spinat | 6.90 | Bratkartoffeln | 6.90 |
| Glasiertes Gemüse | 6.90 | Pommes mit Chili-Mayonnaise | 6.90 |
| Bunter Blattsalat..... | 6.90 | Sautierte Pfifferlinge | 8.90 |

(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 eingelegtem Pfirsich & Brombeer 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 |