

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

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Hummerbisque | 22.50 | 1/2 Dutzend Austern..... | 24.50 |
| mit Flusskrebsravioli & Julienne Gemüse | | Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpenickel | |
| Chioggia Rüben (v) | 14.50 | Jahrgangssardinen „Ville Bleue“ ... | 18.50 |
| in der Salzkruste gebacken, mit Haselnussvinaigrette, Ziegenkäsecrème, Walnüssen & Zitronenmelisse | | von der Conserverie Gonidec aus Concarneau mit Brioche & gesalzener Butter serviert | |
| Warmes Brioche Duxelle (v) | 18.50 | Calamar Pané..... | 17.50 |
| mit Steinpilzmousse, eingelegten Zwetschgen & Herbstrüffel aus dem Piemont | | mit schwarzer Knoblauch Aioli & Pico de Gallo | |
| Caesar's Salad (v) | 14.50 | Carpaccio de Crevettes | 19.50 |
| mit Croûtons & Parmesan | | mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer | |
| Steak Tartare Classique..... | 21.50 | Ceviche vom Loup de mer..... | 19.50 |
| vom Filet klassisch zubereitet | | mit Kokos-Leche de tigre, Schalotten, Radieschen, Koriander & Chilli dazu hausgemachte Reischips | |
| 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 | Hokkaido Kürbis (v) | 27.50 |
| von der Bodenseer Färse, mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre | | mit Honig und Thymian gegrillt, dazu lauwarmer Belugalinsensalat, Trüffelcreme & Herbstrüffel aus dem Piemont | |
| Cassoulet de Canard..... | 34.50 | Lachsforelle v. Fischzucht Birnbaum | 35.50 |
| Entenkeule vom Geflügelhof Lugeder mit geschmorten Zwiebeln, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree & Preiselbeer Jus | | mit glacierten Mangetout, Kartoffelpüree, Lachskaviar und Zitronenvinaigrette | |
| Poltinger Hirschkalbsrücken..... | 39.50 | Filet vom Loup de Mer..... | 38.50 |
| mit scharf angebratenem Spitzkohl, Kürbismousse, Herbstrüffel aus dem Piemont & Portweinjus | | mit sautiertem Blattspinat, Beurre Blanc & Mandelgremolata | |
| | | Moules frites mit Pommes..... | 26.50 |
| | | in Weißweinsud, mit Julienne Gemüse | |

BEILAGEN

| | | | |
|---------------------------------|------|-----------------------------------|------|
| Gedämpfter Spinat | 6.90 | Bratkartoffeln | 6.90 |
| Wilder Brokkoli mit Chili | 8.90 | Pommes mit Chili-Mayonnaise | 6.90 |
| Gemischter grüner Salat | 6.90 | Kartoffelpüree | 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 Vanilleeis und Grand Marnier..... | 12.90 |
| Zwetschgen crumble mit Mohn 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 |
| 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

| | |
|---|--------------|
| Rote Williamsbirne, Reisetbauer, Axberg | 2 cl · 12.00 |
| Marillenbrand, Reisetbauer, Axberg..... | 2 cl · 12.00 |
| Karottenbrand, Reisetbauer, Axberg | 2 cl · 12.00 |
| Zwetschgenbrand, Reisetbauer, Axberg | 2 cl · 9.00 |
| Haselnussbrand, Lantenhammer, Schliersee..... | 2 cl · 8.80 |
| 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 |