

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
Champagner Krug Grand Cuvée 172éme Brut.....	0,1l · 50.00

VORSPEISEN

Kull's Bouillabaisse22.50 mit Garnele, Miesmuschel, Julienne Gemüse & Sauce Rouille	1/2 Dutzend Austern 24.50 Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel
Chioggia Rüben (v)..... 15.50 in der Salzkruste gebacken, mit Haselnussvinaigrette, Ziegenkäsecrème, Walnüssen & Zitronenmelisse	Gebratene Jakobsmuscheln 27.50 mit Merquez Lammwurst, Kartoffel-Mousselin & Krustentierschaum
Gegrillter Lauch (v)..... 16.50 mit Sesamvinaigrette, Erdnüssen & Ricottacrème	Calamar Pané 18.50 mit schwarzer Knoblauch Aioli & Pico de Gallo
Caesars Salad14.50 mit Croûtons & Parmesan	Carpaccio de Crevettes 19.50 mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer
Steak Tartare Classique21.50 vom Filet klassisch zubereitet als Hauptspeise mit Pommes29.50	Lachsforellentartar v. Fischzucht Birnbaum . 17.50 mit Schnittlauch Velouté, gerösteten Pistazien, Frühlingszwiebeln & Radieschen

HAUPTGERICHTE

Crying Tiger de Paris35.50 vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes	Gegrillte Aubergine (v)..... 24.50 mit Baba Ganoush, eingelegten Karotten, französischem Ziegenkäse, Tahini Joghurt & Pinienkernen
NY-Style Filetsteak38.50 von der Bodenseer Färsé, mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre	Risotto al Limone (v)..... 26.50 mit Artischockenherzen, Parmesan & gereiftem Balsamico Essig
Brust vom Schwarzfederhuhn34.50 mit Zitronenfarce gefüllt, Erbsenfricasse, Morcheln, Thymianöl & Erbsensprossen	Gegrillte Langustinen 38.50 aus der Nordsee, mit Sauce Citron, Basilikum & Kräuter-Salsa
Lammkrone aus dem Farchant39.50 mit Kartoffelgratin, Sauces fines Herbes, Rosmarin Jus & Perigord Trüffel	Filet vom Loup de Mer 39.50 aus der Bretagne mit sautiertem Blattspinat, Beurre Blanc & Mandelgremolata
	Moules frites mit Pommes 26.50

BEILAGEN

Gedämpfter Spinat	6.90	Bratkartoffeln	6.90
Glasiertes Gemüse.....	6.90	Pommes mit Chili-Mayonnaise	6.90
Gemischter grüner Salat	6.90	Kartoffelgratin	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
Baskischer Cheesecake mit Himbeerkompott.....	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
2016 Vin Jaune „En Spois“, Stéphane Tissot, Jura.....	0,1l · 24.00

EDELBRÄNDE

Rote Williamsbirne, Reisetbauer, Axberg	2 cl · 14.50
Marillenbrand, Reisetbauer, Axberg.....	2 cl · 14.50
Karottenbrand, Reisetbauer, Axberg.....	2 cl · 14.50
Zwetschgenbrand, Reisetbauer, Axberg	2 cl · 12.50
Haselnussbrand, Lantenhammer, Schliersee.....	2 cl · 9.50
2015 Williamsbirne Rochelt, Tirol	2 cl · 19.50

GRAPPE

Grappa di Barbera, Berta	2 cl · 8.00
2016 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