

buffet *Kull* bar

APÉRO

Bellini Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner	18.50
Kull's Passion Fruit Martini Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß	13.50
Champagner Deutz Brut	0,1l · 18.00
Champagner Deutz Rosé	0,1l · 19.50
Champagner Krug Grand Cuvée 172éme Brut.....	0,1l · 50.00

VORSPEISEN

Spargel Vichysoisse (v)	12.50	1/2 Dutzend Austern	24.50
Kalte Suppe aus Spargel, Kartoffeln und Lauch mit knackigem grünen Spargel, Schnittlauchöl & Thymian Croûtons		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel	
Spargel Carpaccio (v)	16.50	Bretonische Artischocke (v)	16.50
Roh marinierter grüner und weißer Spargel mit piemonteser Haselnüssen, Ziegenfrischkäse-Crème & Himbeeren		im Ganzen, mit zweierlei Dips	
Gegrillter Lauch (v)	16.50	Calamar Pané	18.50
mit Sesamvinaigrette, Erdnüssen & Ricottacrème		mit schwarzer Knoblauch Aioli & Pico de Gallo	
Caesars Salad	14.50	Carpaccio de Crevettes	19.50
mit Croûtons & Parmesan		mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer	
Steak Tartare Classique	21.50	Lachsforellentartar v. Fischzucht Birnbaum .	17.50
vom Filet klassisch zubereitet		mit Schnittlauch Velouté, gerösteten Pistazien, Frühlingszwiebeln & Radieschen	
als Hauptspeise mit Pommes Alumettes.	28.50		

HAUPTGERICHTE

Brust vom Schwarzfederhuhn	28.50	Risotto au Citron (v).....	26.50
mit Zitronenfarce gefüllt, Erbsenfricasse, Thymianöl & Erbsensprossen		mit Spargelsalat, Gremolata und gereiftem Balsamicoessig	
Crying Tiger de Paris	35.50	Schrobenhausener Spargel (v)	25.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten-Dip, Buchenpilzen & Pommes Alumettes		mit Grenaille Kartoffen und Sauce Maitaise	
NY-Style Filetsteak	38.50	mit Carré vom Milchkalb	38.50
von der Bodenseer Färsé, mit Bratkartoffeln & Beurre Maître		mit Lachsforellenfilet	36.50
Lammkrone aus dem Farchant	39.50	Filet vom Loup de Mer	38.50
mit Kartoffelgratin, Sauces fines herbes & Rosmarin Jus		Wildfang aus der Bretagne mit sautiertem Blattspinat, Beurre Blanc & Mandelgremolata	
		Seezunge	42.50
		Wildfang aus der Nordsee, mit Zitronenbutter & gegrillter Zitrone	

BEILAGEN

Gedämpfter Spinat	6.90	Bratkartoffeln	6.90
Glasierter weißer Spargel.....	8.90	Pommes Allumettes.....	6.90
Gemischter grüner Salat	6.90	mit Chili-Mayonnaise	
		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
Kull's Pavlova mit marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet.....	12.90
Baskischer Cheesecake mit Joghurteis & Himbeersauce	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
2016 Williamsbirne Rochelt, Tirol	2 cl · 22.50
2017 Wachauer Marille Rochelt, Tirol.....	2 cl · 24.50

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
Ardbeg 10 years	4 cl · 13.00
Bowmore	4 cl · 13.00
Macallan 18 years.....	4 cl · 69.00