

# buffet *Kull* bar

## APÉRO

Kull's Passion Fruit Martini Vodka, Passionsfrucht Püree, Limettensaft & Eiweiß .....	13.50
Bellini Weißer Pfirsich mit Deutz Champagner .....	18.50
Champagner Deutz Brut .....	0,1l · 18.00
Champagner Deutz Rosé .....	0,1l · 19.50
Champagner Dom Perignon Vintage 2015 Brut .....	0,1l · 50.00

## VORSPEISEN

Bretonische Artischocke <sup>(V)</sup> .....	17.50	1/2 Dutzend Austern.....	24.50
im Ganzen serviert mit zweierlei Dips		Fines de Claire mit Schalottenvinaigrette & Pumpernickel	
Spargel Carpaccio <sup>(V)</sup> .....	15.50	Kulls Bouillabaisse.....	17.50
Roh mariniertes grüner Spargel mit piemonteser Haselnüssen, Ziegenfrischkäse- Crème & Himbeeren		mit Garnele, Loup de Mer, Juliennegemüse, Sauce Rouille & Knoblauchcroûton	
Caesars Salad .....	14.50	Calamar Pane.....	19.50
mit Croûtons & Parmesan		mit schwarzer Knoblauch Aioli Pico de Gallo & Limette	
Steak Tartare Classique.....	21.50	Carpaccio de Crevettes .....	19.50
vom Filet klassisch zubereitet		mit Jakobsmuschel, roh marinierten Artischocken, Limettenvinaigrette & Szechuanpfeffer	
als Hauptspeise mit Pommes Alumettes	28.50	Lachsforellentatar .....	17.50
Enten-Rilette.....	17.50	mit Dill-Buttermilch Veloute, eingelegte Radiesschen & Pistazien	
auf geröstetem Brioche von der Boulangerie Dompierre, mit eingelegten Schalotten & Preiselbeeren			

## HAUPTGERICHTE

Schwarzfederhuhn .....	28.50	Ragoût de Pleurotes <sup>(V)</sup> .....	28.50
mit Zitronenfarce gefüllt, Frühlingsartischocken & grüner Spargel		sautierte Austernpilze mit Kartoffelpüree, Eigelb, gereiftem Balsamico & Perigord Trüffel	
Crying Tiger de Paris.....	35.50	Geschmorte Aubergine <sup>(V)</sup> .....	24.50
vom Rinderfilet, mit Koriander, Soja-Limetten- Dip, Buchenpilzen & Pommes Alumettes		mit Ziegenkäse, Babaganoush, Granatapfel, eingelegten Karotten, Pinienkernen & Koriander	
NY-Style Filetsteak .....	38.50	Moules frites mit Pommes Alumettes ..	26.50
von der Bodenseer Färsche, mit Bratkartoffeln & Beurre Maitre		in Weißweinsud, mit Julienne Gemüse	
Steak au Poivre .....	39.50	Filet vom Loup de Mer .....	38.50
aus unserem Entrecôte, mit Cognac- Pfeffersauce & Kartoffel-Mousseline		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
Sautierte Austernpilze .....	6.90	Pommes Allumettes.....	6.90
Gemischter grüner Salat.....	6.90	mit Chili-Mayonnaise	
		Kartoffel-Mousseline.....	6.90

<sup>(V)</sup> = vegetarische Gerichte

Für weitere Informationen zu Allergenen & Unverträglichkeiten fragen Sie gerne unser buffet Kull Team.

# buffet *Kull* bar

## DESSERT

Crème Brûlée mit feiner Vanille .....	9.50
Fondant au Chôcolat „Valrhona“ mit Joghurt Eis.....	12.50
Tarte tatin mit Vanilleeis & Crème fraîche.....	11.50
Rhabarber-Crumble mit Sauerrahmeis & Vanille.....	11.50
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
2021 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
Graham's 20 Jahre Tawny Port .....	0,1l · 19.90

## 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
Bas Armagnac 50 Years, Château de Gaube .....	4 cl · 40.00

## 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