PFIFFERLINGE IM BRENNER

Sie sind die Avantgarde des Waldes: Die besten Pfifferlinge wachsen nicht etwa im Herbst, sondern genau jetzt, im Frühsommer. Wir kombinieren sie am liebsten mit den ersten Feigen oder Favabohnen zu besonders frischen und leichten Sommer-Gerichte.

VORAB

Wassermelonencarpaccio mit Manourikäse 15.50
aus ganz langsam getrockneter Melone mit Pfifferlingen

Italienische Feigen und marinierte Pfifferlinge . 15.50
mit cremigem Büffel-Ricotta und Granatapfelkernen

Geflämmtes Saiblingscarpaccio 17.50
mit gebratenen Pfifferlingen, marinierten Favabohnen, Rucola und Zitronen-Salsa-Verde

PASTA

Tagliatelle Pfifferlinge 18.50
saftiges Pfifferlings-Ragout mit crispy Rosmarin-Pancetta und einer Prise Peperoncino

Gnocchi Pfifferlinge 19.50
Lauchcreme mit Estragonpesto, frisch geriebener Zitronenschale und Granatapfelkerne

HAUPTGANG

Kalbskotelett-Piccata 34.50
zartes Kalbskotelett in Parmesan-Kräuter-Hülle mit Pfifferlingen und hausgemachter Chirmol-Salsa

DAZU EMPFEHLEN WIR HOCHWERTIGE WEINE GLASWEISE

2021 Chardonnay Malterdinger, Bernhard Huber, Baden ..... 0,1l · 14.00 / 0,75l · 95.00
2022 Grauburgunder & Weißburgunder Breisgau, Bernhard Huber, Baden ..... 0,1l · 12.00 / 0,75l · 79.00

UNSERE COCKTAIL EMPFEHLUNGEN

Brenner Sbagliato 12.50
Aperol, Campari, Martini Rubino und Vino Frizzante

Amaretto Sour 13.50
Maker´s Mark, Amaretto, Bitters und Orangensaft

VORSPEISEN & SALATE

Gazpacho di pomodoro 10.50
kühle Tomatensuppe mit Wassermelone, Basilikum und Büffelmozzarella Bocconcini

Tabouleh mit Roter Bete & Ziegenkäse 15.00
Couscous-Salat, Haselnüsse, viel Minze und Zitrone

Gegrillte Avocado und cremiger Hummus (v) 15.50
mit Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch

Warmer Gemüsesalat (v) 14.50
gegrillter grüner Spargel, Maiskolben, Frühlingszwiebeln, Zucchini mit Avocado, Tomaten und grünem Salat

Wassermelone-Fetakäse Salat 14.50
Sommersalat mit Minze, knackiger Gartengurke, Oliven und geriebenem Fetakäse

Caesar Salat 15.50
mit knusprig gebratenen Croûtons aus unserem brenner Brot

Yellowfin Thunfisch Tatar 19.50
von Hand geschnitten, mit Orangenfilets und einer Kräuter-Gremolata mit dem Duft frisch geriebener Orangenschale

Oktopussalat 17.50
mit Oliven, Sellerie, Karotten und Kartoffelwürfeln

Carpaccio di Gamberi Rossi 18.50
kurz geflämmtes Carpaccio von der großen, roten Edelgarnele, mit Orangenfilets und Lachskaviar

Tatar vom Pommerschen Rind 19.50
mit marinierten und gratinierten Artischocken, gepickelten Zwiebelchen und gegrilltem Brioche

Carpaccio vom Rinderfilet 18.50
mit Rucola und krossen Parmesan Chips

Vitello Tonnato 17.50
dünne Kalbsscheiben, Thunfisch-Tataki und Thunfischcrème

(v) = vegane Gerichte
DE - ÖKO - 001

HAUPTGERICHTE VOM GRILL

Wir lieben unseren Fisch und unser Fleisch! Ob aus naturnaher Fischerei, Weidewirtschaft oder biozertifiziert: Wir grillen sehr schonend und ganz pur über hochwertiger Buchenholzkohle - mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz.

Wildfang Calamari 26.50
mit marinierten Tomaten, Rucola und Chimichurri

Lachsfilet 27.00
aus nachhaltiger Zucht in norwegischen Fjorden

Oktopus 28.00
zart gedämpft, dann heiß gegrillt, mit marinierten Tomaten

Dorade Royal ..... 400 - 450g · 28.50
im Ganzen gegrillt

Black Tiger Riesengarnelen 34.00
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli

brenner Seafood Selection 38.00
mit gegrillter Riesengarnele, Oktopus, Calamari, gegrillter Avocado, marinierten Tomaten und Aioli

Thunfischfilet 38.50
erlesener Yellow Fin Thunfisch in Sashimi Qualität

Atlantik Seezunge ..... 400 - 500g · 49.00
im Ganzen gegrillt

Salsiccia dell' Etna 19.50
handgemacht aus Sizilien, mit marinierten Tomaten

Filet vom Freilandhuhn 25.50
mit Kräutersalsa, marinierten Tomaten und gegrillter Zitrone

Scaloppine al Limone 26.50
Kalbsscheiben mit Limonensauce und gegrillter Zucchini

Dünne Scheiben vom Rinderfilet 31.50
kurz gegrillt, mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Entrecôte ..... 380g · 48.00 / 280g · 36.00
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien

Rinderfilet ..... 380g · 65.00 / 220g · 38.50
von Black Angus Weiderindern aus Argentinien

Rinderfilet Surf & Turf 43.00
180g Black Angus Filetsteak und Black Tiger Riesengarnele mit Chimichurri

Pommersches Rinderfilet ..... 380g · 67.50 / 220g · 44.00
von Weiderindern, 40 Tage „dry aged"

VEGETARISCH VOM GRILL

Gratinierte Aubergine mit Bulgur (v) 21.00
gefüllt und überbacken mit Bulgur, Kräutern, gerösteten Mandeln, Granatapfel, dazu Limonen-Koriander-Dip

Blumenkohlsteak 21.50
auf cremigem Püree aus geröstetem Blumenkohl, Mandel-Petersilien-Salsa, Granatapfel, frisch gehobelter Parmesan

SAUCEN

- Klassische, hausgemachte Aioli mit spanischem Safran
- Hausgemachtes Basilikum-Pesto
- Hausgemachte Chimichurri
- Sauce Béarnaise ..... jeweils · 3.50

BEILAGEN

- Gedünsteter Blattspinat (v) · Rosmarinkartoffeln (v)
- Gedämpftes Gemüse (v) ..... jeweils · 5.90
- Kleiner gemischter Salat (v) · Tomatensalat (v) ..... jeweils · 6.50
- Geschmorte Artischockenherzen 8.50
- Geschmorte Pfifferlinge 12.50
- Zweiter Teller mit 5 brenner Brötchen 2.50

SPECIAL CUTS

U.S. Prime T-Bone Steak aus Nebraska ..... für ca. 2 Pers., ca. 600g · 95.00
ein königliches Steak von Angus- und Hereford-Rindern der „Greater Omaha Packers"

U.S. Prime Ribeye-Steak vom Bio Black Angus ..... für ca. 2 Pers., ca. 500g · 109.00
Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

Irisches Dry Aged Tomahawk-Steak ..... für ca. 2 Pers., ca. 1000 - 1200g, pro 100g · 13.50
21 Tage trockengereiftes Hochrippen-Steak am langen Rippenknochen

SOMMELIERS RED WINE CHOICE

2016 Othello, Dominus Estate, Napa Valley, Kalifornien ..... 0,1l · 18.50 / 0,75l · 115.00
Kräftiger, harmonischer und eleganter Rotwein aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot

ZU ALLEN SPECIAL CUTS SERVIEREN WIR SAUCE BÉARNAISE UND ROSMARINKARTOFFELN

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Unsere Pasta fertigen wir täglich frisch und von Hand. Vollkorn-Semolina von Grano Madre aus der uralten sizilianischen Hartweizensorte Tumminia verleiht Pasta einen besonderen Biss und ein feines, nussiges Aroma. Die naturbelassene Getreidesorte wird extrem schonend zwischen langsam drehenden Mühlsteinen gemahlen - für ein sehr bekömmliches Mehl.

Spaghetti Bolognese 17.00
hausgemachtes Ragù aus saftigem Rind- und zartem Kalbfleisch

Bigoli Amatriciana mit Burrata 18.50
mit luftgetrocknetem Guanciale-Speck aus Kalabrien

Tagliatelle ai Funghi 21.50
mit gebratenen Pilzen, cremiger Trüffel-Fonduta und 24 Monate gereiftem Parmesan

Spaghetti allo Scoglio 28.00
mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern

Spaghetti ai Calamaretti 18.50
mit saftigen Calamari, kurz geschmort mit sizilianischen Tomaten, Petersilie und Röstbröseln aus unserem brenner Brot

Risotto Asparagi e Scampi 19.50
superfrisches Risotto mit grünem Spargel, Garnelen, Parmesan und sanft gesalzene Zitronen aus Sizilien

(v) = vegane Gerichte
Bei Fragen zu Allergenen wendet Sie sich bitte an unser Personal