

Weihnachten

im

b r e n n e r

München

Aperitivo

Beim Eintreffen der Gäste reichen wir den Aperitif
und bieten an:

Glühwein in der Haferl Tasse
vor der Türe beim Weihnachtsbaum
0,2 l • 6,50

Hugo Royal
0,2 l • 14,50
Deutz Brut, St. Germain, Minze

Hugo Nero
Belsazar rosé, black Hollunder, Tonic
0,2 l • 7,50

Brenner Spritz
Belsazar White, Ingwer, Lemongras, Zitrone, Tonic
0,2 l • 7,50

Deutz brut, Ay, Champagne
0,1 • 13,00 / 0,75 • 89,00

Plose Naturale / Plose Frizzante
0,75 • 15,90

Rotwein / Weißwein
Unsere Weine entnehmen Sie
gerne unserer Weinkarte

oder

Sie kontaktieren unseren Sommelier Felix Rottensteiner:
f.rottensteiner@kull-kg.de

Menü I

Oktopuscarpaccio
mit Mango-Salsa

Kürbisrisotto
mit Trüffel-Pecorino

Kalbslende oder Eismeerforelle vom Grill
jeweils mit Rosmarinkartoffeln & gedämpftem Gemüse

Valrhona Törtchen
mit Himbeersauce

p.P. 54,00

Menü II

Bete Variation
mit Burattina, Haselnüssen & eingelegten Birnen

Risotto mit geschmortem Wildschwein,
Maronen & Preiselbeeren

Entrecôte vom black Angus oder ganze Dorade vom Grill
jeweils mit Rosmarinkartoffeln & gedämpftem Gemüse

Panna Cotta
mit Mandarinen-Pistazien-Kompott & Cantuccini

p.P. 59,00

Menü III

Duetto di Antipasti
Caponata mit glasierter Birne und Pinienkernen
& Tatar vom Thunfisch mit
Orangenfenchel und kandierten Oliven

Getrüffeltes Fonduta-Risotto mit Portwein-Reduktion

Rinderfilet ODER Schwertfisch vom Grill
jeweils mit Rosmarinkartoffeln und gedämpftem Gemüse

Schokoladenmousse mit eingelegten Amarena-Kirschen

p.P. 69,00