CHAMPAGNE

Deutz Rosé ..... 0,1l · 19.50 / 0,75l · 130.00

2019 Deutz Blanc de Blancs ..... 0,1l · 28.50 / 0,75l · 189.00

Bollinger Rosé Brut ..... 0,1l · 28.50 / 0,75l · 189.00

Dom Perignon Brut ..... 0,1l · 50.00 / 0,75l · 439.00

SEAFOOD - SELECTION

Unsere Austern werden mit Zitrone und fermentierter Schalotten-Vinaigrette serviert

Hervé Fine Nr. 3 ..... 3 Stück · 15.50 ... 6 Stück · 29.00

Hervé Royal Nr. 3 ..... 3 Stück · 21.50 ... 6 Stück · 42.00

AUSTERN DUETT

mit jeweils 2 Stück Hervé Fine, Hervé Royal und 1 Glas Deutz Blanc de Blancs 46.50

brenner Seafood Starters 32.00
Salat mit grüner Mango und mariniertem Hummer, 2 Hervé Fine Nr. 3 Felsenaustern, gegrillte Jakobsmuschel, Wildfanggarnelen und kurz gegrilltes Thunfisch-Tataki mit Zedri-Zitronen-Emulsion und Tomaten-Sellerie-Salsa

Duetto di Tonno vom Yellowfin Thunfisch 23.00
kurz angegrilltes Tataki und frisch geschnittetes Tatar mit feinen Colatura-di-Alici-Zitrone-Marinade, Amalfi Zitronenwürfel und knackigen Puntarelle - Spitzen

CHAMPAGNE

Deutz Brut Rosé ..... 0,75l · 130.00
Ay, Champagne

2019 Deutz Blanc de Blancs ..... 0,75l · 189.00
Ay, Champagne

2006 Cuvée William Deutz ..... 0,75l · 279.00
Ay, Champagne

2013 Amour de Deutz Blanc de Blancs ..... 0,75l · 295.00
Ay, Champagne

Bollinger Rosé Brut ..... 0,75l · 189.00
Ay, Champagne

2008 Bollinger R.D. ..... 0,75l · 650.00
Ay, Champagne

2015 Dom Pérignon Brut ..... 0,75l · 439.00
Épernay, Champagne

Krug Grand Cuveé 172eme ..... 0,75l · 450.00
Reims, Champagne

(v) = vegane Gerichte
DE - ÖKO - 001

VORSPEISEN

Borlotti & Parmigiano Reggiano 18.50
luftige Parmesan-Chips, fein marinierte Muskatkürbis-Streifen, Borlotticreme und schwarze Walnüsse

Brenner Bouillabaisse 24.00
mit Loup de Mer, Dorade, Seeteufel, Datterino Tomaten, Fenchel, Sauce Rouille und Brenner-Röstbrot

Gegrillte Avocado und cremiger Hummus (v) 18.50
mit Limetten-Koriander-Creme, Pico de Gallo, marinierten Oliven, Zitrone und Chili-Crunch

Fjordforelle aus dem schottischem Atlantik 23.50
als Carpaccio mit Blutorangen und wildem Fenchelgrün gebeizt, mit Lachskaviar, frisch geröstetem Brioche und Aioli

Carpaccio del Gambero Rosso 25.50
mit Salzzitrone, hausgemachter Aioli, knackigem Keta-Kaviar und wildem Fenchel

Tatar vom Dry Aged John Stone Rinderfilet 22.50
von Hand geschnitten, mit Crème fraîche und Balsamico-Kaviar, Limette, Olivenöl, Apfelkapern, Bröselgremolata und Parmesanchips

UNSERE HAUSGEMACHTE PASTA

Linguine al tartufo 36.00
ganz klassisch mit feiner Parmiggiano-Emulsion und frischen weißen Trüffeln aus Alba

Risotto Mare 29.00
mit feinsten Meeresfrüchten - gegrillter Riesengarnele, Thunfischfilet, Calamari, Oktopus - in einer aromatisch-frischen Sauce aus Kirschtomaten, Weißwein und Kräutern

Mezzelune mit Brasato al Barolo 28.00
hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit geschmorten Rinderragout, Wurzelgemüse und Barolo-Sugo

VOM GRILL

Ob aus naturnaher Fischerei, Weidewirtschaft oder biozertifiziert: Wir grillen sehr schonend und ganz pur über hochwertiger Buchenholzkohle – mit Zitrone, ausgesuchtem Olivenöl und etwas Meersalz.

Black Tiger Riesengarnelen ..... 200g · 44.00
Wildfang aus dem Atlantik, marinierte Tomaten und Aioli

brenner Seafood Selection 46.00
mit perfekt gegrillten Riesengarnelen, Oktopus, Calamari, gegrillte Avocado, marinierten Tomaten und Aioli

Wildfang Steinbuttfilet aus dem Atlantik 44.00
mit cremigem Blumenkohlpüree und knackig marinierten Puntarelle, dem Winterspargel der Römer

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

John Stone Rinderfilet ..... 220g · 42.00
butterzart schmilzt es auf der Zunge, mit zarten Nussaromen durch die vorsichtige Reifung

Getrüffelte Poularde 29.50
langsam gegrillt, großzügig mit schwarzen Wintertrüffeln aus Norcia unter der knusprigen Haut, dazu ein seidiges Selleriepüree, Portwein-Schalotten und Brioche

Surf and Turf ..... 180g · 49.50
Dry Aged Rinderfilet, Black Tiger Riesengarnelen und Safran Fenchel

Jack´s Creek Wagyu Angus ..... 280g · 62.50
Rückensteak vom Freiland-Wagyu-Spezialisten aus Australien, die MS-Marmorierung ist perfekt für gegrillte Steaks

U.S. Dry Aged Entrecôte ..... 280g · 48.00
Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

Blumenkohlsteak mit schwarzem Wintertrüffel aus Norcia (v) 24.00
auf cremigen Püree aus geröstetem Blumenkohl und schwarzen Trüffeln, mit milder Salsa aus gerösteten Mandeln, dazu Portwein Schalotten

SAUCEN ..... JEWEILS 3.50

hausgemachte Aioli mit spanischem Safran, Basilikum-Pesto, cremige Peperonata, Chimichurri oder Sauce Béarnaise

BEILAGEN ..... JEWEILS 5.90

Gedünsteter Blattspinat (v) / Rosmarinkartoffeln (v)
Tomatensalat (v) oder Gedämpftes Gemüse (v)
Geschmorte Artischocken 8.50

SPECIAL CUTS

Bistecca Fiorentina vom Chianina-Rind ..... (für 2-3 Personen) ca. 1kg / pro 100g · 17.50
das größte und saftigste Steak vom berühmten Rind aus dem Val di Chiana, an der Rippe gegrillt

U.S. Ribeye-Steak vom Bio Black Angus ..... (für ca. 2 Personen) ca. 500g · 119.00
Weiderinder von den Creekstone Natural Farms, Arkansas, biozertifiziert vom amerikanischen USDA

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

À la carte Preise zuzügl. 8% Servicecharge

(v) = vegane Gerichte
DE - ÖKO - 001